

「かわせみ やませみ」車内販売商品

「球磨の四季彩弁当」のメニューが新しくなります！



「球磨の四季彩弁当と郷土料理つぼん汁セット」は、特急「かわせみ やませみ」車内販売限定のお弁当とお汁物のセット。「地元で採れた旬の食材で作るおばちゃん達の愛情弁当」をテーマに、「郷土の家庭料理『ひまわり亭』」が手がけます。2月15日（土）から販売する春メニューのテーマは、“春の訪れを喜び、球磨の食を楽しむ”。人吉球磨地区の一大イベント・ひなまつりをイメージした、華やかなお弁当です。肥薩線の旅のお供に、ぜひ列車内でご賞味ください！



1セット 1,600円

球磨の四季彩弁当 2020 春メニュー

地元のお米で握ったおむすび三種

（左から）菜めし、山菜たき込みご飯の茶巾、黒大豆の桜寿し。

焼き鱈の甘露煮

ふっくら柔らかく、頭から尻尾、骨まで食べられます。

ごぼうときくらげの時雨煮

地元の名産・きくらげを使用し、甘辛く仕上げた煮物です。

れんこんのつくねサンドフライ

鶏つくねをスライスしたれんこんに挟み薄衣で揚げた、サクサクの食感が楽しい一品。

えんどう豆の厚焼卵

やさしい味わいの卵焼きに、えんどう豆で春らしさを加えました。

赤大根の酢のものとおブロッコリー

早春らしい色合いと野菜の食感をプラス。

いちごゼリー

いちごをジャム状にして固めました。デザートにどうぞ。

つぼん汁

祭事やお祝い事で振る舞われてきた、人吉球磨地方の郷土料理。

地鶏の旨みと醤油がきいた野菜たっぷりのお汁物です。

温かいまま、車内でお召し上がりください。



お弁当のお求め・引換えは
2号車ビューフェでどうぞ！



※土・日・祝日（12/30～1/3を除く）のかわせみ やませみ 2～6号（7～9月は6号除く）で販売します。

※数量限定商品です。売り切れの場合もありますので、ご了承ください。

※事前予約が可能です。ご希望日の5日前までに、JR九州の主な駅で「駅弁引換券」をお買い求めください。

※写真はイメージです。材料等の都合により、急遽メニューを変更する場合がありますので、ご了承ください。

※メニューは季節に合わせて変更します。