

日本縦断

駅弁の旅

旅情あふれる日本全国の駅弁を、今回は南は九州から、北は北海道までご紹介！



34 北海道カップ弁当 (北海道・札幌駅)
噴火湾産のホタテ貝柱炙り焼き、十勝産の黒牛煮込み、赤井川産サラダボークカツがそれぞれ楽しめるカップスタイル弁当。

33 いかめし (北海道・森駅)
イカの中にくるち米とち米を詰めて、ポイル後に秘伝のタレで煮込んだ人気メニュー。

32 豚肉巻きおにぎり (北海道・函館駅)
胡麻を混ぜた北海道産の白米を、同じく北海道産の豚肉で包んだおにぎり。

31 いちご煮弁当 (青森県・八戸駅)
酢飯の上にさきイカ入りの三陸かぶぶ、ウニとツブ貝が入ったいちご煮飯のあんかけをたっぷり載せたヘルシーな海鮮寿司。

30 ハタハタ酢めし (秋田県・秋田駅)
あきたこまちの酢飯の上にハタハタ、錦糸玉子、しょうがを盛りつけた、色鮮やかな寿司。

29 網焼き牛タン弁当 (宮城県・仙台駅)
厚切りの牛タンを網焼きにした弁当。

28 貝づくし弁当 (東京都・東京駅)
貝が3種類入ったお酒好きにはたまらない弁当。

8 かしわ飯弁当 (福岡県・小倉駅)
鶏からスープで仕上げた炊き込み鶏飯に国産のマイルドな鶏肉、錦糸玉子、切海苔を敷き詰めた九州で人気の弁当。

7 博多豚角弁 (福岡県・博多駅)
豚の角煮は余計な油分をのぞき、旨味だけを残している。そぼろも豚で仕上げ、辛子明太子をまぶした博多豚角弁。

6 あごめし弁当 (長崎県・佐世保駅)
佐世保名物あごを使い、ご飯はあごだてで炊き、大葉をちらしてさっぱりとした弁当。

5 特上かにちらしずし (佐賀県・佐賀駅)
佐賀県産の米と海苔を使用し、カニの粹肉もふんだんに入れ、豪華に仕上げられたちらしずし。

26 しらす弁当 (神奈川県・大船駅)
湘南の名物しらすを風味の良いごま油で炒め、ご飯の上にとっぷりと敷き詰めた弁当。

25 富士宮焼きそば弁当 (静岡県・富士宮駅)
コシの強い麺と、肉かすを使った独特の風味を持つ弁当。

11 鯛めし弁当 (愛媛県・今治駅)
鯛の旨味をまるごと閉じこめた今治伝統の味。

4 鶏の香味焼弁 (佐賀県・鳥栖駅)
かしわめしの上に鶏肉の香味焼きをのせた佐賀県のどんぶり。

3 豊後水道味めぐり寿司 (大分県・大分駅)
魚の種類が豊富で美味な事で知られる大分の海でとれた魚をネタにした寿司。

2 肥後あか牛しぐれ弁当 (熊本県・熊本駅)
肥後のあか牛のしぐれ煮と、特製醤油と赤酒でコクと旨味を出したごぼうのさがきが絶品な弁当。

1 椎茸めし (宮崎県・宮崎駅)
日本一の宮崎しいたけを主役にした地元で60年間愛され続ける弁当。

22 夫婦釜めし (新潟県・糸魚川町)
人気を二分する海鮮と山菜釜飯を一度に楽しめるセット弁。

23 信州サーモン弁当 (長野県・長野駅)
サーモンマリネ漬け弁。きのこの天ぷらが良いコンビネーションになっている。

18 松阪牛すきやき弁当 (三重県・松阪駅)
松阪牛の王道であるすき焼きを弁当にした贅沢な一品。

17 くらげめし (和歌山県・新宮駅)
焼肉と竜田揚げの2種類で味付けされた鯛の赤肉に、紀州の梅で和えた爽やかな酸味のレンコンが口直しに添えられた弁。

24 安曇野ちらし (長野県・松本駅)
サーモン、菜の花、しいたけ、たらこの天ぷらなど、信州らしい具材が一度に味わえる。

15 阿波地鶏幕の内弁当 (徳島県・徳島駅)
阿波地鶏、フィッシュカツ、レンコンはさみ揚げなどが入った徳島満載のお弁当。

12 じゃこ天むす弁当 (愛媛県・宇和島駅)
甘辛タレで味付けしたじゃこ天をのせたおむすびや、煮物などが詰まったお弁当。

16 鯖寿司 (高知県・中村駅)
黒潮の沖合でとれた大型のサバを新鮮そのままに調理した、土佐ならではの豪快な寿司。

14 阿波結び (徳島県・徳島駅)
具が顔を出す天むすタイプのミニおにぎり弁当。おにぎりの具は阿波尾鶏の照り焼き、鱈(はも)の天ぷら、さつまいも「鳴門金時」の天ぷらなどで、分量、風味、価格ともお手軽な一品。

13 ひっぱりだご飯 (兵庫県・西明石駅)
柔らかい、頬とダシの効いた、頬の旨味が詰まった炊き込みご飯。

19 びっくりみそかつ (愛知県・名古屋駅)
八丁味噌がベースの秘伝の味噌ダレにとんかつを漬けたんだ、奥深いこってりとした味わいが醍醐味になる弁当。

21 鯛のいなり寿司 (石川県・加賀温泉駅)
発芽玄米に真鯛のほぐし身を加えて炊いた香ばしい炊き込みご飯をいなりで包み、その上に甘辛に煮付けた鯛の切り身をトッピングしたいなり寿司。

18 松阪牛すきやき弁当 (三重県・松阪駅)
松阪牛の王道であるすき焼きを弁当にした贅沢な一品。

17 くらげめし (和歌山県・新宮駅)
焼肉と竜田揚げの2種類で味付けされた鯛の赤肉に、紀州の梅で和えた爽やかな酸味のレンコンが口直しに添えられた弁。

24 安曇野ちらし (長野県・松本駅)
サーモン、菜の花、しいたけ、たらこの天ぷらなど、信州らしい具材が一度に味わえる。

15 阿波地鶏幕の内弁当 (徳島県・徳島駅)
阿波地鶏、フィッシュカツ、レンコンはさみ揚げなどが入った徳島満載のお弁当。

14 阿波結び (徳島県・徳島駅)
具が顔を出す天むすタイプのミニおにぎり弁当。おにぎりの具は阿波尾鶏の照り焼き、鱈(はも)の天ぷら、さつまいも「鳴門金時」の天ぷらなどで、分量、風味、価格ともお手軽な一品。

13 ひっぱりだご飯 (兵庫県・西明石駅)
柔らかい、頬とダシの効いた、頬の旨味が詰まった炊き込みご飯。

19 びっくりみそかつ (愛知県・名古屋駅)
八丁味噌がベースの秘伝の味噌ダレにとんかつを漬けたんだ、奥深いこってりとした味わいが醍醐味になる弁当。

21 鯛のいなり寿司 (石川県・加賀温泉駅)
発芽玄米に真鯛のほぐし身を加えて炊いた香ばしい炊き込みご飯をいなりで包み、その上に甘辛に煮付けた鯛の切り身をトッピングしたいなり寿司。

22 夫婦釜めし (新潟県・糸魚川町)
人気を二分する海鮮と山菜釜飯を一度に楽しめるセット弁。

23 信州サーモン弁当 (長野県・長野駅)
サーモンマリネ漬け弁。きのこの天ぷらが良いコンビネーションになっている。