

日本縦断

駅弁の旅 第2弾

おまたせしました第2弾！ 日本全国選りすぐりの駅弁を またまたご紹介！



19 甲州とりもつ釜飯 (山梨県・甲府駅) 醤油味の茶飯の上に、錦糸玉子、とりもつ煮、地鶏照り焼きなどが入った釜飯。 TR-75H 黒 (170×50mm) (ごはん約230g) 14食品容器カタログP.47参照



20 港あじ鮎 (静岡県・三島駅) ワサビの葉の塩漬けを混ぜ、ワサビの葉で包んだ「にぎわい鮎鮎」、沼津産の鮎の酢めをのせた「ぬまづ鮎鮎」、鮎の切り身をのせた「鮎わい太巻き」の3種の鮎が詰められた寿司。 富久折D-20 錦 (136×21×33mm) 14食品容器カタログP.95参照



21 こゆるぎ茶めし (神奈川県・小田原駅) 鯛おぼろがふんだんにまぶされた茶飯に、さいの目状の筍、椎茸、ふき、ばら貝の甘露煮など海の幸、山の幸が欲ばりに詰め込まれた弁当。 新富久折D-201H 大和 (136×212×22mm) (ごはん約330g) 14食品容器カタログP.93参照



16 ぶりかめめし (富山県・富山駅) 一匹から二匹しか取れない貴重なぶりかめを乗らかき込み、わさび風味のすし飯の上に盛りつけた弁当。 【本体】M-16SH みかげ (153×183×45mm) 【中仕切】M-162S中仕切赤 (137×167×31mm) (ごはん約250g) 14食品容器カタログP.55参照



17 能登たべまっし (石川県・加賀温泉駅) 良質の絹もずくスルメイカの炊き込みご飯に、プリの甘辛の角煮風や、甘エビの唐揚げやカニなどをのせた弁当。 福丸丼160H 赤木目GL (162×45mm) (ごはん約180g) 14食品容器カタログP.45参照



22 カップばらちらし (東京都・東京駅) カップの上に敷き詰められた酢飯の上にマグロ、いくら、いか、きゅうりなどをのせた、デハ地下風のちらし寿司。 WK-12E (126×124×33(20)mm) (ごはん約120g) 14食品容器カタログP.145参照



18 肉しぐれ煮巻き (三重県・松阪駅) 酢飯に、濃い目に煮た松阪牛のしぐれ煮をのせて海苔で巻いた贅沢な巻き寿司。 新富久折D-501H 杉 (76×206×22mm) 14食品容器カタログP.93参照



16 三色ほうば寿司 (岐阜県・高山駅) 山と海の幸を香り高い朴葉で包んだ飛騨の郷土料理。 和皿8H 黒天朱 (147×212×21mm) 14食品容器カタログP.121参照



23 鯛づくし (千葉県・千葉駅) しらす干しがちりばめられたご飯の上に「かたくち鯛」のひらきが並べられた弁当。 きわみ膳23-15-1H ひとえ青 (145×225×28mm) (ごはん約160g) 14食品容器カタログP.17参照



24 磯節弁当 (茨城県・大洗駅) 太平洋の岩海苔がたっぷり炊き込まれている上に、大洗の釜揚げしらす、美浜たこの桜煮、鹿島灘の穴子煮やささえの串焼きがのった弁当。 富久折D-15 木目 (121×197×33mm) (ごはん約230g) 14食品容器カタログP.95参照



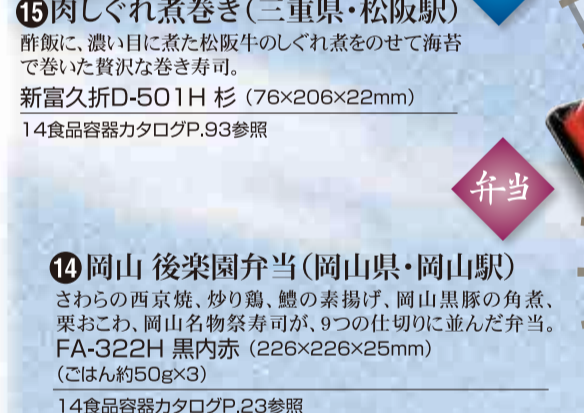
25 伊達武将弁当 (宮城県・仙台駅) 笹かまぼこ、若鶏の嫩焼き、蔵王卵の厚焼玉子、鮭はらこ飯など、仙台名物が目白押し。 TRオードブル5H 黒 (210×210×36mm) (ごはん約60g) 14食品容器カタログP.72参照



26 いも煮弁当 (山形県・米沢駅) いも煮の汁でご飯を炊き、その上にも煮る具材を並べ、最後に炊いた長ネギをのせた弁当。 LA-191-1H 黒 (143×191×26mm) (ごはん約230g) 14食品容器カタログP.21参照



28 海鮮萬両玉手箱 (青森県・八戸駅) 醤油風味のご飯の上に、ほたて照り焼き、炙りとろサーモン、蒸しういろう醤油漬などを敷き詰め、かき入り厚焼き玉子を全体にのせた海鮮弁当。 SP-516HR/B (155×185×45mm) (ごはん約240g) 14食品容器カタログP.51参照



14 岡山 後楽園弁当 (岡山県・岡山駅) さわらの西京焼、炒り鶏、鮎の素揚げ、岡山黒豚の角煮、栗おこわ、岡山名物祭司が、9つの仕切りに並んだ弁当。 FA-322H 黒内赤 (226×226×25mm) (ごはん約50g×3) 14食品容器カタログP.23参照



15 いかすみ弁当 (鳥取県・鳥取駅) イカ墨で炊いた真っ黒なご飯の上に小さなイカとイカ団子がずらりと並ぶ弁当。 富久折D-150 雅 (150×36mm) 14食品容器カタログP.95参照



12 島根牛みそ玉丼 (鳥根県・松江駅) 出雲の天然醸造みそと、地元酒を合わせて甘辛く炊いた島根牛に、とろとろ玉子をのせた丼。 福角丼20-15H 光彩赤 (145×195×31mm) (ごはん約180g) 14食品容器カタログP.49参照



11 福山ばら寿司 (広島県・福山駅) イクラ、小鯛の酢漬、穴子、錦糸卵、菜の花を市花であるバラに見立てて盛りつけた寿司。 折膳70H 黒金彩 (168×168×33mm) (ごはん約180g) 14食品容器カタログP.91参照



10 ふくめし (山口県・下関駅) ふぐのダシ汁で炊いたご飯の上に、ふぐの唐揚げ、ふぐの炊き身、ふぐ酒粕漬焼き、ふぐそぼろなどをのせた鮮やかな弁当。 新富久折D-701H 赤杉 (150×150×22mm) (ごはん約150g) 14食品容器カタログP.93参照



9 讃岐たいらぎ弁当 (香川県・高松駅) ヒレカリの炊き込み飯の上に、タイラギ貝柱の塩焼きと照り焼き、煮付け、貝ヒモの佃煮をのせた弁当。 LA-227-6H 黒 (196×228×32mm) (ごはん約140g) 14食品容器カタログP.21参照



8 土佐はちきん母子弁当 (高知県・高知駅) 親魚の甘辛揚げと土佐はちきん地鶏のモモ肉をそぼろにした母子弁当。 【本体】M-12SH みかげ (114×209×45mm) 【中仕切】M-122S中仕切赤 (98×193×31mm) (ごはん約160g) 14食品容器カタログP.55参照



1 鯉一本釣り弁当 (鹿児島県・鹿児島中央駅) 枕崎産鯉だてで炊き上げた鯉めしの上に、特製のタレで焼き上げた、ふえん鯉の照り焼きをのせた弁当。 YN-714Hうつわ (180×240×27mm) (ごはん約200g) 14食品容器カタログP.42参照



2 玄米菜食弁当 (宮崎県・西都城駅) 都城産の無農薬合鴨農産米と旬の有機野菜を使った、動物性素材を使用していない体にやさしい弁当。 きわみ膳23-18-1H御所黄緑 (175×225×28mm) (ごはん約160g) 14食品容器カタログP.17参照



3 肥後の赤鶏ピザチキン弁当 (熊本県・熊本駅) 低脂肪低カロリー「肥後のうまか赤鶏」のモモ肉をピザ風焼き上げた弁当。 福血21-13UH 白 (134×210×25mm) (ごはん約170g) 14食品容器カタログP.59参照



4 レモンステーキ弁当 (長崎県・佐世保駅) 長崎和牛にレモンソースをたっぷりかけたステーキが味わえる。 プレミル23-18-1H 木目 (180×230×25mm) (ごはん約160g) 14食品容器カタログP.29参照



5 ながさき鯨カツ弁当 (長崎県・長崎駅) 鯨肉を秘伝のタレで味付けしたカツと竜田揚げ、そぼろをのせた弁当。 SP-514HR/B (134×174×45mm) (ごはん約220g) 14食品容器カタログP.51参照



6 上等いか三味 (福岡県・博多駅) イカの町として有名な呼子の「かしゅうまい」をはじめ、様々な調理法で多彩なイカ料理を味わえる。 福血21H-9 黒 (210×210×24mm) (ごはん約35g×2) 14食品容器カタログP.61参照



7 松山鮎 (愛媛県・松山市) 瀬戸内の小魚のダシが効いた寿司飯に穴子や野菜を混ぜ込み、季節の魚介を盛りつけたバラ寿司。 花舞喜2-3H 彩月葉 (140×174×22mm) 14食品容器カタログP.55参照

※ごはんはおおよその量で一例です。

※写真はイメージです。※ごはんはおおよその量で一例です。