

日本縦断

駅弁の旅 第3弾

大好評につき、ついに第3弾！ 日本全国選りすぐりの駅弁を、またまたご紹介！



1 えびめし(鹿児島県・出水駅) 出水名物の「えびめし」をアレンジした弁当。 巧膳23-17-1H 腕 (230×170×25mm) (ごはん約180g) 15食品容器カタログP.69参照

2 鮎屋三代(熊本県・新八代駅) 焼酎の出汁で炊いた炊き込みご飯の上に、甘露煮を一匹のせた贅沢な弁当。 紗綾R-53 金箱中仕切 (153×153×27mm) (ごはん約160g) 15食品容器カタログP.43参照

3 豊後牛めし(大分県・大分駅) 豊後牛を甘辛く味付けした、食べ応えある丼。 TR-87H 黒 (195×135×30mm) 15食品容器カタログP.103参照

4 大村寿司(長崎県・長崎駅) ご飯の上に野菜、かんぴょう、ごぼう、しいたけをサンドした押し寿司。 豊血145H 志野茶 (145×145×21mm) 15食品容器カタログP.22参照

5 三色稲荷(愛知県・豊橋駅) 通常の稲荷寿司、わさび稲荷、ちりめん山椒の稲荷の詰め合わせ。 富久折D-10 木目 (170×115×33mm) 15食品容器カタログP.41参照

6 醤油めし(愛媛県・松山駅) 古くから松山地方に伝わる「ありあわせの具」で作られた「しょうゆめし」をアレンジした弁当。 SP-510H R/B (164×114×35mm) (ごはん約150g) 15食品容器カタログP.101参照

7 骨付鶏弁当(香川県・高松駅) 特製のスパイスで鶏のもも肉をまるごと1本焼き上げる丸亀名物の骨付鶏をまるごと入れた弁当。 TS-244H 黒 (244×210×25mm) (ごはん約230g) 15食品容器カタログP.80参照

8 えびめしロール(岡山県・岡山駅) ご当地グルメの「えびめし」を薄焼き玉子で巻いた洋風ロール寿司。 福血18-12H 白 (180×120×18mm) 15食品容器カタログP.55参照

9 小鯛雀寿司(和歌山県・和歌山駅) 桜色が映える小鯛の風味を生かした上品な寿司。 清盛1-5.5H 流華赤 (256×102×25mm) 15食品容器カタログP.19参照

10 湖北弁当(滋賀県・米原駅) 地産の材料を多く使った弁当。 TR-24Q-1H R/B (240×180×25mm) (ごはん約200g) 15食品容器カタログP.75参照

11 きぬ巻時雨寿司(奈良県・吉野口駅) 寿司飯、アサリの時雨煮と昆布の風味がマッチした寿司。 新富久折D-101H 杉 (170×115×22mm) 15食品容器カタログP.39参照

12 なにわ満載(大阪府・新大阪駅) 「牛肉串カツ」「たこ焼き」「お好み焼き」など、コテコテの大阪名物満載の弁当。 【本体】紗綾R-60H 金箱 (182×182×40mm) 【中仕切】紗綾R-604中仕切 (169×169×26mm) 【蓋】紗綾R-60かぶせ蓋 (187×187×4mm) (おにぎり約30g×5) 15食品容器カタログP.43参照

13 東京弁当(東京都・東京駅) 人形町、浅草、築地、日本橋の老舗の味を詰め合わせた人気弁当。 巧膳23-20-3H 大和 (230×195×25mm) (ごはん約180g) 15食品容器カタログP.69参照

14 あぶりさんまの棒寿司(静岡県・河津駅) 酢めさんまを丸ごと一本炙り焼きにした、香ばしい寿司。 和血6H 市松黒 (252×107×21mm) 15食品容器カタログP.17参照

15 三色稲荷(愛知県・豊橋駅) 通常の稲荷寿司、わさび稲荷、ちりめん山椒の稲荷の詰め合わせ。 富久折D-10 木目 (170×115×33mm) 15食品容器カタログP.41参照

16 月見五味めし(長野県・松本駅) 松本城主、石川数正ゆかりの、満月を想わせる玉子や竹の子、ゼンマイなどの山菜を使った丼。 TR-75H R/B (170×50×50mm) (ごはん約230g) 15食品容器カタログP.97参照

17 ソースカツ棒(福井県・福井駅) 福井県のご当地グルメ「ソースカツ棒」を、食べやすく気軽に味わってほしいと生まれた一品。 PP-410 (187×116×26(13)mm) 15食品容器カタログP.137参照

18 富山湾弁当(富山県・富山駅) ほたるいか、白エビかき揚げ、ますのすし等の郷土料理がふんだんに入った弁当。 【本体】紗綾R-70H 金箱 (211×211×46mm) 【中仕切】紗綾R-707中仕切 (195×195×31mm) 【蓋】紗綾R-70F (213×213×10mm) (ごはん約50g×3) 15食品容器カタログP.43参照

19 雪の舞井(新潟県・新津駅) 酢飯の上に越後名産「雪国まいたけ」、鮭焼魚、貝の和え物、ホタテを盛った丼。 福角井20-15H SR/B (195×145×31mm) (ごはん約180g) 15食品容器カタログP.99参照

20 加賀きたまえ鮭(山梨県・甲府駅) 寿司飯の上に紅ズワイガニ、エビ、鯛など7種類の海の幸がのった棒寿司。 新富久折D-101H 赤杉 (170×115×22mm) 15食品容器カタログP.39参照

21 あじさいちらし寿司(神奈川県・東戸塚駅) 寿司飯の上に錦そばろや鮭フレーク、錦糸卵やエビ等がのった鮮やかなちらし寿司。 折膳180H 流華藍 (173×173×33mm) 15食品容器カタログP.37参照

22 さんが焼弁当(千葉県・安房鴨川駅) 新鮮な魚に味噌などを入れ、薬味野菜と共に仕上げた郷土料理「なめろう」をじっくりと焼き上げた弁当。 福角井20-15H 黒 (195×145×31mm) (ごはん約180g) 15食品容器カタログP.99参照

23 三陸黄金海道丼(宮城県・仙台駅) 気仙沼のさんま、南三陸の鮭、石巻のかき、穴子、女川の笹かまぼこが入った海鮮丼。 角桶0.8H-SN 吉兆 (165×165×33mm) (ごはん約340g) 15食品容器カタログP.30参照

24 三陸黄金海道丼(宮城県・仙台駅) 気仙沼のさんま、南三陸の鮭、石巻のかき、穴子、女川の笹かまぼこが入った海鮮丼。 角桶0.8H-SN 吉兆 (165×165×33mm) (ごはん約340g) 15食品容器カタログP.30参照

25 北の駅弁屋さん(北海道・函館駅) 鮭、数の子、茎わかめ、鮭、ほたて、いくら等、北の海の幸をふんだんに詰め込んだ、名物づくしの弁当。 FA-322H 黒内赤 (226×226×25mm) (ごはん1ボケット約40g) 15食品容器カタログP.73参照

26 牛肉道場(山形県・米沢駅) 山形新幹線開業を記念して登場した、牛肉のそぼろと薄切りロースがメインの丼。 SP-323H 黒 (175×135×30mm) (ごはん約150g) 15食品容器カタログP.102参照

27 こだわり鶏めし(秋田県・秋田駅) 日本三大美味鶏のひとつである比内地鶏のダシで炊いた鶏飯に、照り焼き、つくね、ごまそばろがのった丼。 TR-771H 弥生 (180×130×35mm) (ごはん約210g) 15食品容器カタログP.103参照

28 あつあつほたて味噌焼き弁当(青森県・新青森駅) ホタテ貝の殻がわりに調理する郷土料理をアレンジした丼。 福丸井180H大和 (178×45×45mm) (ごはん約210g) 15食品容器カタログP.95参照

29 北の駅弁屋さん(北海道・函館駅) 鮭、数の子、茎わかめ、鮭、ほたて、いくら等、北の海の幸をふんだんに詰め込んだ、名物づくしの弁当。 FA-322H 黒内赤 (226×226×25mm) (ごはん1ボケット約40g) 15食品容器カタログP.73参照

30 おたる海の輝き(北海道・小樽駅) うい、いくら、椎茸、玉子焼き、ししゃもの卵をふんだんに盛った贅沢なちらし寿司。 折膳10H 大和 (185×136×33mm) 15食品容器カタログP.37参照

※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。