

「本土最南豚」を使った新しい「駅弁」が誕生。 全国的にも稀有な、「桜島灰干し」の豚肉ステーキを使った駅グルメ

海と山が魅力の、自然豊かな鹿児島県南大隅町にて育てられた「本土最南豚」を使用した駅弁が、西日本旅客鉄道株式会社と共同で発売されました。九州の素材を使った駅弁開発を通じて、地域の魅力発信を行おうという取り組みの一環であり、また山陽・九州新幹線相互直通5周年という節目の年であることから、終着駅のある「鹿児島県」に焦点を当てた商品が生み出されました。下記販売場所にて、是非一度お買い求めください。

①本土最南豚の桜島灰干し弁当(1折) 1,130円(税込)

②本土最南豚のしょうが焼き弁当(1折) 980円(税込)



内容:豚の灰干し、豚のそぼろ など



内容:豚のしょうが焼き、味卵 など

《特記事項》

■本土最南豚とは:

鹿児島県南大隅町の本土最南端「佐多岬」の大自然の中で、水(湧き水)と餌にこだわり育てた、健康的な豚のこと。しまりのよい赤身に、良質の脂肪が適度に入っていることが特徴です。

■桜島灰干しとは:

肉の灰干しは全国的に珍しく、桜島火山灰で豚肉をサンド状にして寝かし、水分を抜き、熟成させてうま味成分を凝縮させたもの。一つ一つ丁寧に処理されている。



《細かな対応》
海外のお客様用に、折の掛け紙の裏には英語にて「本土最南豚」「灰干し」についてご紹介中。

■販売開始日・場所

【販売開始日】平成28年10月7日(金)

【販売場所】新幹線博多駅「駅弁屋たい」

「ホーム売店(上り自由席方)」

新幹線小倉駅「駅弁処」

※店舗はいずれも改札内。ご入場には入場券が必要です。

〈販売状況に関しては、西日本旅客鉄道株式会社にお問い合わせください〉