

山陽新幹線車内販売

「まるごと鹿児島フェア」を期間限定で開催します

2019年4月19日
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット
鹿児島県

西日本旅客鉄道株式会社と株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット、鹿児島県・鹿児島県特産品協会が連携し、2019年4月26日（金）から山陽新幹線車内（新大阪駅～博多駅間）で、山陽・九州新幹線相互直通8周年を記念して「まるごと鹿児島フェア」を期間限定で開催いたします。

ぜひ、この機会に鹿児島県の魅力をお楽しみください。

■商品のご紹介

		
<p>ペンダント「小」金赤 5,400円 (株式会社美の匠 ガラス工房弟子丸)</p> <p>江戸時代末期に28代藩主島津斉彬により創成されたが一度途絶え、約30年前に復刻した薩摩切子。その伝統の技を習得した、美の匠 ガラス工房 弟子丸の切り師が、日常の中に薩摩切子の持つ煌めきを身につけてほしいという思いから生まれた「eco KIRI」を、心を込めて作り上げました。薩摩切子の特徴である「ぼかし」を存分に楽しめるデザインとして、大切な人に、大切な日に、大切な思い出に、プレゼントに最適です。</p>	<p>奄美泥染 島色ストール 5,800円 (有限会社金井工芸)</p> <p>奄美の伝統技法「泥染め」で染めた山陽新幹線オリジナルのストールです。「泥染め」とは、奄美大島に自生する車輪梅（方言：テーチホ）を煮出した染料（タンニン酸）と、亜熱帯気候、150万年前の古代地層などの影響で鉄分豊富な泥田で染め上げる手法です。全て職人による手作業のため、色合いが1枚1枚若干異なることがあります。</p>	<p>ボンタンアメ 3個パック 330円 ～株式会社設立100周年記念商品～ (セイカ食品株式会社)</p> <p>大正13年発売以来、長く愛され続けるボンタンアメは、誕生からもうすぐ100年を迎えます。発売当時を想いを馳せて、これからは世界中の皆様へ愛される商品でありたい、と願いを込めた「復刻パッケージ」「海外パッケージ」を詰め合わせた限定商品です。もち米をベースに、もちもちとしてやわらかく、かつ弾力のある食感が楽しめます。</p>
		
<p>さつまあげ チーズ天 300円 (月揚庵 南海食品株式会社)</p> <p>本場鹿児島、月揚庵のさつまあげは、お酒のおつまみや、おやつにもぴったりのチーズ入りさつまあげです。さつまあげとは、鹿児島の特産品で魚のすり身を塩などで調味して成形した、揚げかまぼこです。</p>	<p>小鶴黄麴 260円 (小正齋堂株式会社)</p> <p>小鶴黄麴は、フルーティーで華やかな香りと、味わいを生み出す黄麴でつくられた焼酎です。さつま芋の「黄金千貫（こがねせんがん）」と天然地下水で仕込んだ、独自の製法でつくられています。さつま芋の風味を残しながら、すっきりとした後味の焼酎です。</p>	<p>南国白くまアイス（苺） 350円 (セイカ食品株式会社)</p> <p>鹿児島名物のかき氷「白くま」のアイスクリームは、練乳感をアップした濃厚なかき氷水の上に、苺の果肉ソースをトッピング！さらに、冷凍しても固くならない、練乳のデコレーションホイップ入りで、ホイップクリームの柔らかい食感が楽しめます。</p>

※価格は税込表記です
※写真はイメージです

■販売期間

2019年4月26日（金）～7月下旬（予定）

■販売場所

山陽新幹線車内販売営業列車全てで販売

【お問い合わせ先】株式会社ジェイアール西日本フードサービスネット 総務部広報担当（松田・山西）06-6885-3573