

鹿児島中央1号弁当店（099-812-7666）の主な取扱い弁当

							
880円	650円	840円	1,000円	1,050円	840円	800円	850円
黒豚カツ弁当	黒豚弁当	美味しいとこだけ鹿児島	さつま幕の内弁当	黒毛和牛網焼重	黒豚味噌弁当	鹿籠豚弁当二層盛り	鰹一本釣り弁当
ますみつ	ますみつ	ますみつ	ますみつ	ますみつ	ますみつ	ぶるぺん	ぶるぺん
上段は鹿児島産黒豚トンカツとおかず、下段はご飯の重箱型の駅弁。見た目よりボリュームがあります	「2009年度九州駅弁ランキング第3位」鹿児島産の黒豚を麹味噌ベースのタレに漬けて焼いた逸品	黒豚とんこつ等の鹿児島名産品と郷土料理を少しづつ盛り付けた、ちょっと欲張りな幕ノ内風のお弁当	黒豚を始めとした鹿児島名産を少しづつ贅沢に入れた幕の内弁当	鹿児島産の黒毛和牛のお肉を独自の醤油たれに漬けて、じっくりと網焼きしたお弁当です。	この豚味噌を黒豚でつくった、ちょっと贅沢な「黒豚味噌」がメインのお弁当です	黒豚発祥といわれる枕崎産「幻の黒豚、鹿籠豚」を贅沢にも二層に敷き詰めたお弁当	「2010年度九州の駅弁ランキング第6位」活き一本釣りの鰹「枕崎ぶえん鰹」を照焼きにしたお弁当
							
1,050円	1,050円	1,100円	1,100円	1,100円	900円	1,050円	700円
極黒豚めし	鹿児島黒豚赤ワインステーキ弁当	鹿児島よくばり弁当	鹿児島黒毛和牛サーロインステーキ弁当	黒豚横丁	えびめし	薩摩竹籠弁当	とりっ娘
(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	ぶるぺん
出荷証明書付の鹿児島県産黒豚を使用。歯切れ良く柔らかい黒豚を独自の醤油ダレで焼き上げました	「2010年度九州の駅弁ランキング第3位」黒豚を赤ワインソースにじっくり漬けて焼いた逸品	新幹線開業記念駅弁。鹿児島黒毛和牛曾於さくら牛と鹿児島黒豚の料理を存分に味わえます	和牛生産が日本一の県でもある鹿児島、肉の柔らかい鹿児島和牛の美味しさを堪能してもらえる駅弁	JR九州とのタイアップ商品。とんこつ、とんかつ、みそ焼きと3種類の黒豚料理が入った駅弁	「2010年度九州駅弁ランキング第10位」「2011年度九州駅弁グランプリ鹿児島代表」風味豊かな定番駅弁	四季折々の食材をふんだんに使用し、根菜の煮物や佃煮などをたっぷり詰め込んだ竹籠弁当。鹿児島のお母さんが作ったような懐かし	鶏どころ鹿児島にあって、この味の深まりには感動がある。枕崎ぶえん鰹エキスが配合されたことで、芳醇な味わいが実現した。
							
1,050円	900円	1,050円	900円	950円	1100円	840円	1,050円
とんかつ御膳	幕の内	さつま旅物語	鮎物語	桜島とりめし	おごじょ弁当	背白ちりめん三味丼	鹿児島黒豚角煮弁当
(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	(株)松栄軒	萬来	萬来
主役のとんかつだけの他にもいろいろなおかずが楽しめるボリュームたっぷりの駅弁	いろいろなおかずを食べたい方にお奨め。特に地鶏で作上げた「電田揚げ」は自信作。創業以来の人気弁当	鹿児島特産の食材をふんだんに使用した彩り豊かな駅弁	大きな鮎の甘露煮に、大きめに切った煮しめ。素朴な味わいを昔ながらの竹籠弁当にたっぷり詰めこみました。	「活性めかぶ」「ハーブ」「お茶」などを配合したこだわりの飼料で健やかに育まれた「桜島どり」。	鹿児島の地産地消にこだわった。「おごじょ」は鹿児島弁で「女性」という意味。薩摩の味を少しずつ楽しみたい女性におすすめ	平成23年の商店街グル×No1決定戦(鹿児島S-1グランプリ)で優勝の「背白ちりめん三味丼」がお弁当になった	鹿児島黒豚を柔らかい角煮にし、ご飯の上に乗せたお弁当。独自のタレで煮込で再びタレに漬け込みました