

長崎名物 豚の角煮

卓袱料理の代表的な料理。長崎では「東坡煮(とうぱに)」ともいう。

松浦アジフライ

アジの水揚げ日本一の松浦市は「アジフライの聖地」を宣言している。

佐世保レモンステーキ

1955年頃、佐世保でアメリカンステーキが流行するなか、より日本人の口に合うよう考案されたさっぱり味のステーキ。

大村寿司

華やかでほんのり甘い、お祝いの席には欠かせない大村市の郷土料理。

長崎カステラ

老舗の味、元禄元年(1688年)創業の「松屋菓子舗」(島原市)のカステラ。

中華春巻・シュウマイ・玉子焼き 根菜の炊き合わせ

長崎ちりめんじゃこ飯 赤飯



異国情緒漂う長崎
和華蘭食文化を堪能



長崎 弁当

潮風を感じながら
郷土色豊かな船弁をお召し上がり下さい

1,500円/個

お茶付き
消費税込



九商

島原港 ⇄ 熊本港

船弁

熊本 弁当

熊本名物 辛子蓮根と馬肉のしぐれ煮

肥後細川藩と縁のある辛子蓮根。

細川家の家紋「九曜の紋」に似ており、明治維新まで門外不出の味。

鯛の西京焼き、八代産ミニトマト

熊本は、海、山の食材に恵まれた土地で、トマト生産日本一、真鯛の漁獲量も上位に入る。

阿蘇の郷土料理 田楽

五穀豊穡を願い田楽舞に由来される「田楽」は、山菜等に味噌をぬり、囲炉裏の炭火で焼く素朴さが特徴。

熊本郷土菓子 いきなり団子

「いきなり」とは、熊本弁で「すぐに・簡単に」の意味。

急な来客でも直に作って出せることが名前の由来とされる。

高菜飯

最もポピュラーな郷土料理。高菜の名産地としても有名な阿蘇の「阿蘇高菜」を油で炒め醤油等で味付けし、白飯と混ぜ合わせたもの。

煮物 天ぷら盛り合わせ 山都町産黒米ご飯 白米(梅・ごま)



火の国・水の国 熊本
自然豊かな食文化を堪能



九商フェリー株式会社(本社) 〒855-0861 長崎県島原市下川尻町7-5

お申込みは
乗船港へ



島原営業所(島原港) 〒855-0861 長崎県島原市下川尻町7-5
TEL. 0957-62-3246 FAX. 0957-62-4415



熊本営業所(熊本港) 〒861-5274 熊本県熊本市西区新港1丁目1
TEL. 096-329-6111 FAX. 096-329-6113

●ご注文は3日前までにお願い致します。(100個を超える大量注文の場合、2週間ほど前までにご注文下さい。)
●20個から承ります。●季節・仕入等により一部内容が変わる場合があります。●乗船港側の弁当限定でのご注文となります。(島原港出発=長崎弁当、熊本港出発=熊本弁当)