

鹿児島空港おすすめ空弁

季節や食材の状況などにより予告なく内容を変更したり、販売を終了する場合がありますので、予めご了承ください。国内線ビル2階の出発ゲート内のみでの販売となります。※金額は平成29年4月時点での価格です。



いろいろ宝弁当【価格】980円（税込）

鹿児島産の赤鶏を使用したチキンカツ、地元で水揚げされたキビナゴの南蛮漬け、豚味噌等を三色のご飯といろどり良く詰めあわせました。安納芋のスイートポテトと共に楽しみください。



黒豚角煮弁当【価格】1,080円（税込）

鹿児島県産黒豚をじっくり煮込み、柔らかい角煮に仕上げました。甘辛い味付けごはんとは相性ぴったりです。



押し鮭詰合せ【価格】730円（税込）

鮭笹・鯖笹とエビ押し・鯛押し・ちりめん昆布押し・茶巾・太巻きの詰合せです。



鶏めし【価格】860円（税込）

鹿児島県産鶏に鰹をあわせた特製だしで炊き上げました。中に敷き詰めた鶏そぼろと一緒に、変化に富んだ味わいをお楽しみください。

鹿児島空港おすすめ空弁

季節や食材の状況などにより予告なく内容を変更したり、販売を終了する場合がありますので、予めご了承ください。国内線ビル2階の出発ゲート内のみでの販売となります。※金額は平成29年4月時点での価格です。



浜めし【価格】860円（税込）

うまみたっぷりのだしで炊き上げたかますめし。鹿児島県産の焼きかますのほぐし身を混ぜ込むことで、絶妙な味わいが広がります。



鹿籠豚弁当【価格】860円（税込）

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ました。



桜島灰干し弁当【価格】750円（税込）

鹿児島県産の食材にこだわったプロの料理人手作り弁当です。桜島火山灰で挟んで旨みを凝縮熟成させた「桜島灰干し」の肉・魚が特徴の「これぞ鹿児島！」の逸品です。



桜島灰干し彩弁当【価格】850円（税込）

桜灰干し魚塩糍焼、鶏柚子胡椒焼等鹿児島の魅力たっぷり、多彩な味わいです。日本料理家榎木春幸監修。

鹿児島空港おすすめ空弁

季節や食材の状況などにより予告なく内容を変更したり、販売を終了する場合がありますので、予めご了承ください。国内線ビル2階の出発ゲート内のみでの販売となります。※金額は平成29年4月時点での価格です。



きびなご鮓【価格】980円（税込）

新鮮なきびなごを使ったバッテラ風の押し鮓です。



鰻高菜巻き&きびなご鮓【価格】680円（税込）

きびなご鮓と、鰻高菜巻きの詰合せです。



笹鮓【価格】590円（税込）

鯖・鯛・鮭・うなぎの笹の葉鮓詰合せです。



玉子巻・助六詰合せ【価格】490円（税込）

手焼きの卵で巻いており、しいたけ・かんぴょうは炊いて味付けしております。

鹿児島空港おすすめ空弁

季節や食材の状況などにより予告なく内容を変更したり、販売を終了する場合がありますので、予めご了承ください。国内線ビル2階の出発ゲート内のみでの販売となります。※金額は平成29年4月時点での価格です。



バッテリー・炙り鯖鮓詰合せ【価格】540円（税込）

国産の真サバを使用しており、脂の乗ったこだわりのサバです。



おにぎりセット【価格】590円（税込）

小ぶりなおにぎりの5個セットです。



ヒレカツサンド【価格】550円（税込）

昔懐かしいヒレカツサンドです。



黒豚コロッケサンド【価格】500円（税込）

粗挽きにした黒豚が詰まったコロッケをサンドしました。



鹿児島空港おすすめ空弁

季節や食材の状況などにより予告なく内容を変更したり、販売を終了する場合がありますので、予めご了承ください。国内線ビル2階の出発ゲート内のみでの販売となります。※金額は平成29年4月時点での価格です。



サンドボックス【価格】440円（税込）

軽めの朝食や間食にぴったりです。

中身はチーズ・サラミ・薄焼き卵・ハムです。



黒豚かつサンド【価格】700円（税込）

黒豚の旨みを十分に味わえるかつサンドです。



サンドイッチ【価格】490円（税込）

たまご・ツナポテトのサンドイッチです。



鹿児島空港おすすめ空弁

季節や食材の状況などにより予告なく内容を変更したり、販売を終了する場合がありますので、予めご了承ください。国内線ビル2階の出発ゲート内のみでの販売となります。※金額は平成29年4月時点での価格です。



※写真はイメージです。販売方法は異なります。

塩おにぎり【価格】1個 120円（税込）

鹿児島の米と言えば伊佐米。美しい水の郷に育つ伊佐米は、冷めてもその美味しさを失いません。薄く塩だけで味付けした昔ながらのおにぎりです。



※写真はイメージです。販売方法は異なります。

浜めしおにぎり【価格】1個 170円（税込）

本場枕崎だしで炊き上げたご飯に、枕崎産かますのほぐし身を混ぜ込みました。炙りを入れることで香ばしさがアクセントになり、枕崎の海の恵を二重三重にお楽しみいただけます。



※写真はイメージです。販売方法は異なります。

とりめしおにぎり【価格】1個 170円（税込）

鹿児島で古くから受け継がれてきた鶏めし。この鶏めしは、だしに特別なこだわりがあります。鶏だけでなく、鰹、鯖、昆布などを加えることで、これまでにない深い味わいを生み出しました。