

2020 年第 6 屆鐵路便當節-日本業者

日本業者	便當名	每日銷售數量	價格	商品內容	照片
JR 東日本	1. E6 系新幹線便當	每日 100 個，4 天共 400 個	\$350	JR 東日本今年帶來兩種新幹線便當!紅色 E6 系新幹線造型的便當盒裡，呈裝著小孩子們喜歡的炸雞、番茄風味飯、通心粉沙拉、薯塊等，吃完便當後盒子還能用來擺飾或放入孩子喜愛的小玩具，當然鐵道迷們也切勿錯過。	
	2. E7 系新幹線便當	每日 100 個，4 天共 400 個	\$350	JR 東日本今年帶來兩種新幹線便當!藍色 E7 系新幹線造型的便當盒裡，呈裝著炸雞、炸蝦、三角飯糰、通心粉沙拉等，日本職人精心製作的便當盒裡，非常值得鐵道迷收藏!每天限量販售，千萬別再錯過~	
	3. 深川飯便當	每日 120 個，4 天共 480 個	\$250	JR 東日本超人氣的深川飯，原為東京傳統的漁師料理，在醬油高湯飯上頭鋪上鮮美蛤蠣肉製作、一旁搭配適的軟嫩入味的牛蒡及豆皮，這次更推陳出新，加碼放入滷星鰻及醃製蘿蔔等日式漬物，要讓臺灣民眾品嚐到最道地的日本暢銷鐵路便當風味!	

東武鐵道	SL 大樹日光埋藏金便當 PREMIUM	300 個 (午:200, 晚 100 個) 後續數量視狀況調整	\$450	餐盒採用駛向日光方向的 SL 大樹號復古觀光蒸汽火車 PE 盒，吃完還可收藏；因 SL 大樹號以煤炭為燃料供給蒸汽火車動力，菜色則採用臺灣在地食材完美演繹日本散壽司風味，並有甜點大福。這次也附上金色鏟子造型湯匙，增添品嘗時的趣味。	 A black and gold PE box designed to look like a steam locomotive. The box is open, revealing a bento meal with various sushi pieces, a green onigiri, and a brown mochi. A small gold-colored shovel is placed next to the box.
西武鐵道	1. 秩父滋味味噌豬肉飯 (Laview 紙盒版)	每日 50 個 4 天共 200 個	\$150	餐盒使用新型特級 001 系電車紙盒設計，這是一款由世界級建築師妹島和世打造的新型特級電車，並獲得國際級德國 iF 產品設計獎：Laview-L(Luxury Living)是奢華的生活空間、a(arrow)象徵像箭一樣的飛速行駛、view 則指超大車窗外的流動風景，菜色則使用秩父風味的味噌調味豬肉飯及馬鈴薯。	 A white and blue paper box designed to look like a modern train. The box is open, revealing a bento meal with pork and potato, green beans, and other ingredients.
	2. 秩父滋味味噌豬肉飯 (普通版)	每日 75 個 4 天共 300 個	\$150	滿滿的秩父風味集結，菜色是味噌豬肉飯及味噌馬鈴薯。	 A white paper box with a clear plastic window showing the bento meal inside. The box is wrapped with a decorative band featuring a train and the text '秩父風味' (Rafu Flavor).

一畑電車	島根飯糰便當	200 個/日 4 天共 800 個 後續數量視 狀況調整	\$150	今年唯一代表日本山陰地區（島根縣、鳥取縣）來參展的鐵路公司，「島根飯糰便當」將山陰特有水產「蜆」及「吻仔魚」包入三角飯糰內，製作特別的原創午餐，是從外觀到口味均帶有地方復古與懷舊風味的便當。	
近鐵電車	1. 近鐵 SHIMAKAZE BOX 便當	4 天共 400 個 後續數量視 狀況調整	\$300	近鐵 x 江戶的特色美味，結合兩者特色的「人氣觀光特急 SHIMAKAZE 列車」造型紙盒，與江戶川特製的鰻魚飯捲，搭配炸蝦壽司和日式辣雞翅，滿足想去日本的心。	
	2. 近鐵江戶川鰻便當	4 天共 400 個 後續數量視 狀況調整	\$200	發祥於京都的鰻魚料理專門店「近鐵江戶川」的鰻魚便當，有 Q 彈的白飯、蒲燒入味的鰻魚，搭配清甜的玉子燒，品嚐絕妙平衡美味。	

註 1：東武鐵道、西武鐵道、一畑電車、近鐵電車為本屆鐵路便當節特製，日本未販售。

2020 年第 6 屆鐵路便當節-國內業者

國內業者	便當名	每日銷售數量	價格	商品內容	照片
南港 ＜六福萬怡酒店＞	盛餐盒	10 份/日 共 40	500	嚴選嫩度適中的雙牛主菜：日式燒汁牛及避風塘牛板腱，佐以法式窯烤時蔬、清炒西蘭花、乾煎海大蝦、老皮嫩肉，中西混搭的創意風味，並以特製 304 雙層不鏽鋼餐盒盛裝，美味又環保。	
松山 ＜台北松山意舍酒店＞	爐烤雲林豬肋排餐盒	100 份/日 午:60 份 晚:40 份 共 400	200	台北意舍酒店廚藝總監江定遠主廚，近年推動以裸食概念，將食物以最原始狀態呈現。用擅長的西式烹飪手法，嚴選台灣在地食材。主菜選用台灣雲林的黑毛豬肋排，加上大量宜蘭三星蔥及陳年醬油製成的蔥燒醬汁，以 16 小時慢燉而成，搭配南台灣小農栽種在地時蔬及稻穀，簡單使用橄欖油及鹽之花爐烤點綴，打造出星級平價餐盒。	
臺北 ＜天成飯店集團＞	鳴比 Wubby 鐵路便當	100 份/日 共 400	200	由可愛討喜的台北天成大飯店代言人「鳴比 Wubby」擔綱，融合鳴笛、車輪…等形象；口味上更不馬虎，融合了廣式燒臘三天王（廣式油雞、明爐烤鴨、廣式叉燒）經過時間與火候嚴格掌控把關，充分鎖住香嫩肉汁，呈現外油亮、內柔嫩的好滋味。	

萬華 ＜格萊天漾大飯店＞	舒肥嫩雞沙拉斜管麵	100 份/日 (午:50 晚:50) 共 400	130	以輕食沙拉為主打的「舒肥嫩雞沙拉斜管麵」適合小資女孩及健身族群，含有豐富蛋白質的舒肥雞胸肉佐以高纖維的生菜沙拉，原汁原味營養均衡無負擔。	
福隆 ＜宜隆福隆便當＞	招牌福隆便當	200 份/日 共 800	65	咬下一口肥瘦相間的肉片及入味的滷蛋，那是代代相傳、物廉價美好滋味。	
南投車埕 ＜木茶房＞	車埕招牌木桶便當	80 份/日 午:40 晚:40 共 320	350	造型特殊的木桶飯盒，盛上入口即化、軟嫩Q彈的東坡肉，肥肉細緻不油膩、瘦肉軟嫩又帶有彈性。	
彰化社頭 ＜福井食堂＞	福井六角紀念便當	50 份/日 共 200	399	本屆限量人氣「六角紀念便當」，採用彰化濁水米、國產豬肉及雞腿。鐵道食堂店面，仿火車車廂，並有店長珍藏鐵道文物，值得一看。	

關山 < 關山便當 >	關山招牌便當＋蝦排海陸雙拼	30 份/日 共 120	200	將滿溢的飯香盛裝於傳統木飯盒中，嚴選肉排醃製入味，油炸方式吃到外酥內嫩，並加碼新鮮好吃的蝦排！	
華膳空廚	多寶格餐盒	50 份/日 共 190 份	280	多寶格餐盒為華膳空廚特別設計的創意輕食餐點盒，以九款手製的精品佳餚組合於餐盒中，就像是打開了多采琳瑯且豔麗的多寶格寶盒，讓您一次享用到海、陸及蔬食的多樣餐點。海味十足的「蝦仁酪梨開面三明治」及「燻鮭魚洋芋泡芙」，陸路口味的「彩椒燻雞酥盒」「雞肉腸蛋派」「明太子起士鴨肉捲」，蔬食口味的「卡布列斯貝殼船」「素食蔬菜三明治」、日式「伊達卷」、清爽「香橙白酒凍」配上寶石紅色的「飛機造型巧克力」等九種輕食餐點組合，展現海、陸、空的概念。	
全家便利商店	鳴日蒲燒鰻井	250 份/日 共 1000 份	199	餐盒特別以台灣竹山產竹子原料製成，可重複使用並自然分解，內含台灣養殖輸日等級鰻魚、經典日式玉子燒及台灣契作米種的優質米飯，性價比超高，是一款從外盒到食材均使用在地食材的環境友善飯盒。	