食の幸せを、つなぐ。

お弁当のご案内







ご注文は JR東日本クロスステーション フーズカンパニーへ

電話でのご注文 **0120-014-541**

FAXでのご注文 **048-422-5426**

受付時間：9時～17時

JR-Cross
株式会社JR東日本クロスステーション

2025 1001

JR-Cross
株式会社JR東日本クロスステーション

「いろり庵きらく」、「ベックスコーヒーショップ」、
「ほんのり屋」を中心に、
ラーメン・カレーや、和食・洋食などの専門店舗、
社員食堂など、さまざまな特色のある飲食店を運営しています。
日本が世界に誇れる食文化のひとつ「駅弁」や、
日本の生活に寄り添う食のさまざまな業態も展開しています。



生蕎麦 いろり庵きらく



BECK'S COFFEE



ほんのり屋



駅弁屋 まつり 祭



宴［うたげ］

3,024円（税込）

［本体価格 2,800円］

【二段】130×170×94mm

かにご飯と押寿し、焼き魚、肉料理、揚げ物、
日本ばし大増伝統の江戸うま煮、和え物、
煮豆、甘味など、多品目の料理を
お楽しみいただける豪華な二段折詰です。



彩［いろどり］

2,700円（税込）

［本体価格 2,500円］

145×250×50mm

日本ばし大増伝統の江戸うま煮や牛すき煮、
鮭の塩焼き、深川めしなど、
日本ばし大増自慢の料理を
一度に味わえる折詰です。

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

創業明治三十三年
日本ばし大増
Nihombashi DAIMASU

最新の情報は
こちらから

※その他商品も
ございます



和［なごみ］

2,160円（税込）

［本体価格 2,000円］

170×170×50mm

二色御飯と味噌の風味が良い
鮭の味噌漬焼き、
ご飯に合う牛肉の甘辛煮、
天ぷら、煮物など、
バラエティ豊かなおかずが
一折で楽しめます。

※表示金額は消費税8%（軽減税率）にて掲載しております。※給仕等、役務を伴うお届けの場合は軽減税率対象外となり、消費税10%となります。



花小箱 1,080円(税込)

【本体価格 1,000円】173×173×40mm

海老甘酢漬け、いくら醤油漬け、蓮根梅酢漬け、昆布、
錦糸玉子、せり漬、おぼろ、椎茸煮、鶏霰煮、がんも煮、
筍煮、さつま芋甘露煮、人参煮、いんげん、切昆布煮、
玉子焼、清鉾、鶏つくね串、しば漬



九重御膳 1,590円(税込)

【本体価格 1,473円】240×240×40mm

軟骨入り鶏つくね揚和風たれ和え、赤魚白醤油焼き、帆立煮、牛肉煮、鶏唐揚、
牛蒡炒り煮、切昆布煮、あさりと生姜の味噌煮、がんも煮、鶏霰煮、人参煮、
蓮根煮、椎茸煮、絹さや、きのこきんぴら、いんげん、玉子焼、蓮根金平、
ポテトサラダ、白飯、赤しそふりかけ、調味小梅漬



ありあけ 1,280円(税込)

【本体価格 1,186円】210×210×40mm

チキンハンバーグ、トマトソース、海老フライ、タルタルソース、
スパゲッティナポリタン、オムレツ、北海道コロッケ、ポテトサラダ、
ポテトフライ、ブロッコリー胡坂入りオイルソース和え、
豆のごま和え、しば漬、白飯、ごま、調味小梅漬



ふかがわ 1,280円(税込)

【本体価格 1,186円】210×210×40mm

鮭鮭塩焼、筍蒟煮、がんも煮、人参煮、蓮根煮、
軟骨入り鶏つくね揚和風たれ和え、南瓜煮、いんげん、調味野沢菜、
玉子焼、清鉾、金平牛蒡、味付げちくわ磯部揚げ、豆のごま和え、
しば漬、醤油味飯、あさりと生姜の味噌煮



かえで 1,000円(税込)

【本体価格 926円】165×210×40mm

味付小えびと野菜のかき揚、さば照焼、鶏つくね串、がんも煮、
筍蒟煮、人参煮、いんげん、金平牛蒡、清鉾、玉子焼、
切干大根サラダ、白飯、赤しそふりかけ



あかね 1,000円(税込)

【本体価格 926円】165×210×40mm

チキンハンバーグ、デミグラスソース、ポテトフライ、味付玉子、
スパゲッティナポリタン、鶏唐揚、ポテトサラダ、
人参煮、胡瓜漬、白飯、調味小梅漬、ごま

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

日本ばし大増 池田料理長監修のお弁当

会議やつどいの場での
特別なおもてなしに。
上質な味わいでご提供します。





洋食御膳

2,160円(税込)

【本体価格 2,000円】210×210×40mm

ハンバーグ、きのこ入りデミグラスソース、
海老フライ、帆立風味フライ、鶏唐揚、
オムレツ、スパゲッティナポリタン、ポテトサラダ、
人参煮、いんげん、じゃがいも煮素揚、
ヤングコーン、ブロッコリーコンソメ煮、赤パプリカ揚、
黄パプリカ揚、トマトソース、白飯、ごま



中華御膳

2,160円(税込)

【本体価格 2,000円】210×210×40mm

春巻、シュウマイ、肉団子、海老チリソース和え、じゃが芋南蛮黒酢あん和え、
鶏唐揚南蛮黒酢あん和え、人参煮南蛮黒酢あん和え、筍煮南蛮黒酢あん和え、
焼き合鴨辛子風味、味付玉子、エリンギねぎ塩だれ和え、
ザーサイ、絹さや、大学芋、白飯、ごま

和食御膳

2,160円(税込)

【本体価格 2,000円】210×210×40mm

鮭鮭塩焼、牛肉煮、海老天、白海煮、イカ磯部揚、
醤油味飯、筍煮、せり漬、がんも煮、人参煮、蓮根煮、絹さや、
さつま芋甘露煮、蓮根金平、玉子焼、清鉾、パプリカ揚、
切干大根サラダ、大根醤油煮



※表示金額は消費税 8%(軽減税率)にて掲載しております。※給仕等、役務を伴うお届けの場合は軽減税率対象外となり、消費税10%となります。



湘南鎌倉

大船軒

ofuna-ken

鉄道の歩みとともに百二十余年、
湘南鎌倉の地で育まれた伝統の味。

明治三十一年（1898年）五月、「大船軒」は当時の神奈川県鎌倉郡の大船駅構内で営業を開始し、翌年の明治三十二年（1899年）、大船軒創業者の富岡周蔵が明治政府の要人・黒田清隆から勧められたことをきっかけに、日本で初めて駅弁としての「サンドウィッチ」を販売開始しました。

その後大正二年（1913年）には、当時相模湾で豊富に獲れた鯵に注目して、今では大船軒の代名詞ともいえる「鯵の押寿し」が誕生しました。独自の合わせ酢でしめた鯵を使い、「関東風ににぎり関西風に押して仕上げる製法」は、美味しさと、電車の中での食べやすさを保つために考えられ、つぶさず、切らず、米一粒一粒が生きたこだわりの製法です。

大正から昭和初期にかけて、鉄道網の発達に伴う鉄道旅行のブームとともに、地元湘南鎌倉の地で育まれた伝統の味を、旅情に想いを馳せながら様々なシーンでぜひお楽しみください。

最新の情報はこちらから

※その他商品もございます



大船軒鯵の押寿し

1,200円（税込）

【本体価格 1,112円】 204×110×42mm

中鯵の押寿し8貫 大正2年より発売、
百年以上も続くロングセラー商品です。

SHONAN KAMAKURA ofuna-ken

※表示金額は消費税8%（軽減税率）にて掲載しております。※贈仕等、役務を伴うお届けの場合は軽減税率対象外となり、消費税10%となります。

えんがわと海老の押寿し

1,380円（税込）

【本体価格 1,278円】 153×113×36mm

カラスガレイのえんがわ押寿しと、
海老の押寿しが一つの商品で
お楽しみいただけます。



押寿し詰合せ（小鯵・小鯛・銀鮭・海老）

1,480円（税込）

【本体価格 1,371円】 204×110×42mm

大船軒の看板商品の【小鯵】と【小鯛】に、
寿司ネタで人気のある【銀鮭】と【海老】を
それぞれ2貫ずつ詰め合わせました。
見た目も華やかに、4種類の味を
お楽しみいただけます。



大船軒のすけろく

780円（税込）

【本体価格 723円】 130×183×45mm

「甘辛いすし揚げで包みこんだ、昔ながらのいなり寿司」
「6種の具が入った太巻き」に、かんぴょう巻とかっぱ巻を加えた、
ボリュームたっぷりな寿司詰合せです。



大船軒サンドウヰッチ

600円（税込）

【本体価格 556円】 160×100×36mm

発売は明治32年、百余年を越えた鎌倉ハムを
使用した大船軒の伝統の商品です。
ボンレスハムサンドとチーズサンドの2種類の味を
楽しむことができます。

数量限定



※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。





駅弁屋 祭まつり

日本一の駅弁屋を目指し、豊富な品揃えで「毎日が駅弁まつり」の楽しさを体感

東京駅、グランスタ東京1階にある「駅弁屋 祭」。ここは、全国各地から毎日約150種類を超える駅弁を一堂に集めた、華やかで「毎日が駅弁まつり」を体感いただける活気あふれる駅弁専門店です。かつては現地でしか味わえなかった駅弁や期間限定駅弁など、ここに来ればきっと私のお気に入りが見つかるはずです。

旅の行き帰りはもちろん、お買い物やお出かけのついでにも寄りやすい便利な立地にあるので、様々なシーンでお気軽にお立ち寄りいただけます。

心に残る一品や、あの人にもおすすめしたい一品を、選りすぐりの駅弁の中から「探して、比べて、発見して」、日本各地の味わいを旅情に想いを馳せながらお楽しみください。

最新の情報はこちらから

※その他商品もございます



東京の老舗7店の味を詰め合わせた贅沢なお弁当です。

【酒悦】つぼ漬
【浅草今半】牛肉たけのこ
【魚久】ぎんだら京粕漬
【すし玉青木】伊達平焼
【新橋玉木屋】白佃煮あさり
【日本ばし大増】江戸うま煮・金平牛蒡・切昆布煮
【舟和】芋ようかん



東京弁当
2,050円(税込)
【本体価格 1,899円】138×260×53mm

※表示金額は消費税8%(軽減税率)にて掲載しております。※給仕等、役務を伴うお届けの場合は軽減税率対象外となり、消費税10%となります。



銀だら幕之内
1,600円(税込)
【本体価格 1,482円】210×130×38mm



日本ばし大増上幕之内
1,700円(税込)
【本体価格 1,575円】120×195×45mm



三元豚とんかつ弁当
1,250円(税込)
【本体価格 1,158円】208×164×50mm



牛すきと牛焼肉弁当
1,400円(税込)
【本体価格 1,297円】120×228×41mm



炭火焼風牛たん弁当
1,450円(税込)
【本体価格 1,343円】214×156×75mm



チキン弁当
980円(税込)
【本体価格 908円】123×230×50mm



とりめし
1,080円(税込)
【本体価格 1,000円】210×110×45mm



深川めし
1,180円(税込)
【本体価格 1,093円】210×110×45mm

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

＊その他
　カタログ商品以外にも下記URLよりご覧いただけます。
　（季節弁当・その他、駅弁もございます。）

日本ばし大増

URL:http//nihonbashidaimasu.co.jp

駅弁屋祭

URL https://foods.jr-cross.co.jp/matsuri/ekiben/tag/etc.html

お飲み物（税込）

- From AQUA 白神山地の天然水（550ml）
  135円［本体価格 125円］
- 伊藤園 お～いお茶 紙パック（250ml）
  135円［本体価格 125円］
- 伊藤園 お～いお茶（345ml）
  162円［本体価格 150円］
- 伊藤園 お～いお茶（600ml）
  189円［本体価格 175円］

※お飲み物は常温（室温）でのご提供となります。
あらかじめご了承ください。



お持ち帰り用 ビニール袋・紙袋（本体価格）

紙袋（大）30円
紙袋（小）20円

手提げビニール袋 3ℓ 5円
手提げビニール袋 2ℓ 4円

※写真はイメージです。※都合により一部内容を変更する場合がございます。

注文方法

お客さまの状況に合わせたご注文方法をお選びいただけます。

電話でのご注文 0120-014-541
FAXでのご注文 048-422-5426
受付時間 9時～17時

最新の情報はこちらからご確認ください
https://nihonbashidaimasu.co.jp/howtoorder/

ご利用方法の注意事項

ご注文・お届け時間

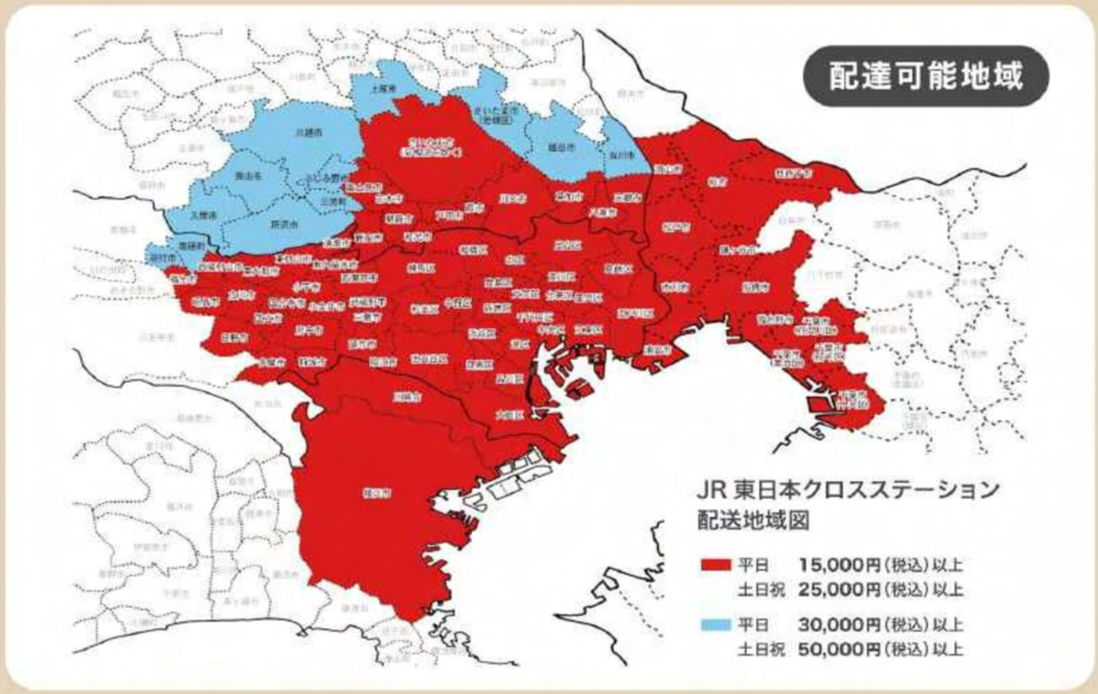
- ご利用日の**3日前17:00**までにお申し込みください。
- ご利用日より４週間以内のご注文が可能でございます。
- お弁当の配達は、**平日15,000円（税込）以上、土日祝日25,000円（税込）以上**のご注文から承ります。（一部の地域では配達可能金額が異なります。）
- お届け時間は、１時間程度の時間幅を頂いております。
- お届け時間は余裕を持っておりますが、交通事情などによっては遅れる場合がございます。予めご了承ください。

キャンセル

- キャンセルや数量の変更はご利用日の３日前17:00までにお願いいたします。
- ご利用日前日および当日のキャンセルや数量変更はご容赦ください。

注意事項

- お弁当は使い捨て容器を使用しております。
- ゴミの回収はいたしかねます。お手数ですがお客さまにてご処分をお願いいたします。
- 年末年始、お盆など一部対象外の期間がございます。
- その他詳しくはお尋ねください。
- 店舗でお買い求めの際は、店舗により税込価格の計算方法が異なります。ご了承ください。



ご注文のお問い合わせ先
(株)JR 東日本クロスステーション フーズカンパニー
電話：0120-014-541(9:00～17:00)　FAX:048-422-5426