

《鐵路便當之旅 5》

图书基本信息

书名：《鐵路便當之旅 5》

13位ISBN编号：9789861015682

10位ISBN编号：986101568X

出版时间：2008年8月6日

出版社：東立出版社有限公司

作者：監修：櫻井寬,作畫：早瀨淳

页数：226頁

译者：方郁仁

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《鐵路便當之旅 5》

內容概要

中原大介在北海道與菜菜重逢之後，兩人繼續進行北海道的鐵路便當之旅。這次他們往日本的最東邊前進，而這一路上正好經過北海道盛產干貝、牡蠣與螃蟹的地區，因此兩人也品嚐到以新鮮海鮮製成的美味鐵路便當！另外還看到了北海道才能看到的景象喔！

《鐵路便當之旅 5》

作者簡介

櫻井 寬：1954年生於長野縣，昭和鐵道高中，日本大學藝術系攝影科畢業。於出版社攝影部任職之後，1990年獨立成為攝影記者。1994年，以[鐵道世界夢紀行](Travel journal)獲頒第19屆交通圖書獎。2004年，除了奈良縣的櫻井線之外，已經搭完所有JR路線，目前正在挑戰品嚐全國所有的鐵路便當。

代表作有[東方快車之旅](世界文化社)，[日本列島鐵道之旅](小學館)等。

早瀨 淳：出身地：東京都町田市。9月2日生。代表作有[電視臺風雲]，[東京爆彈]，[出去走走吧！]，[愛在生死交叉點]（雙葉社），[律師TASUKE]（芳文社）

《鐵路便當之旅 5》

精彩短評

1、「由愛國往幸福」的車票180円記錄格式【車站（賣店）・便當名價格】背景資料、來歷與特色。菜色（特色）。米飯的特點。【苫小牧車站（丸井）・鮭魚壽司 700円】店家有鮭魚壽司、北寄飯與北方鐵路便當出售。鮭魚壽司的包裝紙是由漫畫家大場比呂司繪畫的，他曾經畫過日空時刻表的封面、京都OTABE公司產品的包裝紙和布袋食品烤雞肉罐頭的圖案。壽司上的魚肉有一片的也有兩片的，這是爲了不浪費食材，可見每個壽司都是手工製作的。煙燻鮭魚、煙燻銀鱈魚、醬菜、薑、醬油。醋飯。【苫小牧車站（丸井）・北方鐵路便當 1000円】採用代表北海道的各種食材，每一道菜都做得很下飯。蟹肉、鮭魚卵、北寄貝、蒸海膽、青魚、乾貝、蛋絲、香菇、玉米、蓮藕。白飯。【靜內車站（靜內威靈頓飯店）・日高卷貝飯便當 900円】卷貝就是圓貝的俗稱，在北海道特別是用來指日本蝦夷蛾螺類的風車蛾螺。直接用火烤之後沾醬油吃的「烤卷貝」是很有名的鄉土料理。卷貝、乾貝、昆布卷（裏面包著魚）、烤鮭魚、芹菜、煎蛋捲、小番茄。用卷貝的湯汁煮的飯。【帶廣車站（金扇）・熱騰騰豬肉丼 1100円】特殊的包裝，一拉繩子就會加熱。醬汁很像鰻魚飯的醬汁。豬肉、醬菜。白飯。【帶廣車站（金扇）・十勝收穫便當 850円】充滿了十勝地方的美味。豬肉、照燒雞肉、炸茄子、炸南瓜、玉米、燒賣、萵苣、鮭魚、煎蛋捲包海苔、小番茄、燉香菇、燉白蘿蔔、燉紅蘿蔔、櫻花白蘿蔔、昆布卷。白飯。【池田車站（米倉商店）・紅酒腌十勝牛肉牛排便當 1050円】醬汁有點甜，喜歡吃甜味的人應該會喜歡，但是不淋上醬汁應該更能品嚐牛肉本身的味道。牛排、醬汁、紫色高麗菜、萵苣、小黃瓜、小番茄、沙拉醬、水蜜桃、橘子、櫻桃。白飯，配酸梅。【池田車站（米倉商店）・親子便當 630円】看起來就是普通的親子丼，但是非常美味。雞肉、炒蛋、青豆、福神醬菜。白飯。【厚岸車站（氏家候車室）・牡蠣飯 950円】牡蠣是厚岸的特產，厚岸這個名字來自于愛奴語的「AKESHI」，意思就是「有牡蠣的地方」。可以提前電話預定。蛤蜊、牡蠣、卷貝、蜂斗菜、醃蘿蔔、海苔絲、香菇、紅薑。用牡蠣的湯汁煮得入味的飯。【厚岸車站（氏家候車室）・乾貝便當 850円】可以提前電話預定。乾貝、蘆筍、醃蘿蔔、蛋絲、紅薑。用乾貝的湯汁煮得入味的飯。【根室車站（釧祥館）・花咲螃蟹鍋 980円】花咲螃蟹是日本最東端的特產，雖然有一點獨特的味道，但真的很好吃。據說這個名字來自于「花咲海角」，但也有說法指出是因為這種螃蟹燙過之後，顏色會變成「鮮紅」的關係，就像是花朵綻開了。花咲螃蟹的碎肉、燉得甜甜的香菇、蛋絲、紫葉醬菜。用螃蟹湯汁煮的飯，鍋底還有鍋巴。【根室車站（釧祥館）・花咲螃蟹飯 1000円】花咲螃蟹是日本最東端的特產，雖然有一點獨特的味道，但真的很好吃。據說這個名字來自于「花咲海角」，但也有說法指出是因為這種螃蟹燙過之後，顏色會變成「鮮紅」的關係，就像是花朵綻開了。花咲螃蟹的碎肉、香菇、鮭魚卵、蛋絲。用螃蟹湯汁煮的飯。【釧路車站（釧祥館）・鱈場壽司 1380円】使用從根室漁港直接送來的超粗鱈場蟹的腳肉和自製的醬油腌新鮮鮭魚卵。在京王百貨公司例行的鐵路便當大賽中，東方的冠軍。自從1997年第一次登場以來，在競爭激烈的鐵路便當大賽中，銷售成績都是前10名，2006年還創下了銷售金額超過3千萬的新紀錄。鱈場蟹肉（3根）、鱈場蟹薄片、鮭魚（2塊）、鮭魚卵、青魚捲昆布、紫葉腌小茄子、醬油。壽司飯。【釧路車站（釧祥館）・白蘿蔔沙丁魚壽司 990円】在全國186種壽司鐵路便當中排名第3的便當。用醋腌過的薄白蘿蔔、沙丁魚壽司、醬油。【摩周車站（嘟嘟亭）・摩周豬肉丼 1050円】現在摩周最出名的就是「豬肉丼」，在2005年的京王鐵路便當大賽中，一出道創下銷售成績第2名的鐵路便當。豬裡脊肉選用的是特選北海道豬，醬汁是秘傳醬汁。豬裡脊肉、皇帝菜、芝麻球、味增醃蘿蔔、紅薑。北海道米與十穀米混合的白飯。【札幌車站（弁菜亭）・DMV三合一餐盒 980円】分為三份，可以三個人分享。但只吃一種根本吃不飽，吃三種才可以。左（豬排丼）：炸豬排、蛋。白飯。中（海鮮丼）：海膽、乾貝、鮭魚卵、蟹肉薄片、燉香菇。醋飯。右（牛丼）：燉牛肉、炸花椰菜、炸南瓜、美國塊莖豆。白飯。【網走車站（森谷商店）・帆立便當 840円】乾貝、蛋絲、燉香菇、豌豆、小梅。用湯汁煮過的飯。【網走車站（森谷商店）・鄂霍次克奢侈便當 1200円】別名「慾望便當」（？）。乾貝丼、鮭魚丼、蟹肉丼、鮭魚卵丼、紫葉醬菜。【北見車站（守屋）・乾貝丼 1050円】罕見的炸乾貝。便當店還售賣有裙帶菜、油豆腐與長蔥的味增湯。炸乾貝、醬汁、紅辣椒、海苔絲、蛋絲、腌小黃瓜、紅薑。白飯。【北見車站（守屋）・北之菜時季 1050円】能夠嘗到北海道山珍海味的鐵路便當。菜色和醋飯一起吃下去，就變成口感很棒的散壽司了。便當店還售賣有裙帶菜、油豆腐與長蔥的味增湯。煎酒粕腌鮭魚、蟹肉、乾貝、螃蟹腳、燒賣、魚板與秋葵、紅辣椒培根卷、蛋絲、紫蘇子、紅蘿蔔、香菇、小黃瓜、白蘿蔔、薑、醬油。醋飯。

《鐵路便當之旅 5》

《鐵路便當之旅 5》

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com