

《鐵路便當之旅 3》

图书基本信息

书名：《鐵路便當之旅 3》

13位ISBN编号：9789861199399

10位ISBN编号：986119939X

出版时间：2007年9月15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：105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3》

內容概要

這次大介要踏上關西地區之旅。這次大介在路上遇到了來自澳洲的女留學生凱特，這對奇異的搭檔，要去品嚐關西地區的美味鐵路便當囉！

《鐵路便當之旅3》

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3》

精彩短评

- 1、不是Hills族是吃貨！大叔的懼高癥是萌點喔【指
- 2、画得好 看着香~
- 3、不光是讲便当，还有铁路的知识和附带去到地方的知识。看了好饿。一口气看了7本，唯独对里面老是出现美女旅客相陪一起旅行的桥段，还有主角会出现的偶尔的互动觉得略烦，摆明就是已婚大叔的心灵自由未婚之旅啊=_=
- 4、啊，又看完一本；每一本換個女主啊

1、不是Hills族是吃貨！】說著不是Hills族還去買一萬円の便當…… 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。【豐岡車站（TADE川）・螃蟹壽司1120円】螃蟹押壽司、螃蟹海苔卷、螃蟹散壽司、松葉蟹、蛋絲、青豆、薑。【豐岡車站（TADE川）・柳籠便當10000円】豐岡是柳籠的產地。「柳籠便當」需要事先打電話預約。之所以賣到一萬元，是因為容器是日本傳統工藝品。柳籠用得越久，顏色就會變得越深，感覺就會越有味道。紅鮭魚、薑燉但馬牛肉、蝦子、薑。但馬產越光米的特大飯糰。【和田山車站（福廼家綜合食品）・但馬之里和牛便當1000円】雖然叫做但馬牛肉，但是賣到神戶之後，就叫做「神戶牛肉」。燉得又甜又辣的但馬牛肉、燉香菇、燉竹筍、燉蜂斗菜、蛋絲、青豆、白芝麻、魚板、櫻白蘿蔔、紅薑。白飯。【姫路車站（MANEKI食品）・喔！吃鯛魚！1050円】「照燒鯛魚」是把鯛魚切片塗上味增醬之後先烤過一遍，然後再塗上味醂烤一遍。照燒鯛魚、炸鯛魚、蛋絲、毛豆、燉紅蘿蔔、燉竹筍、燉南瓜、煎蛋捲、海帶卷。用鯛魚的骨頭熬出的湯煮出的鯛魚飯。【播州赤穂車站（榎）・蝦蛄飯900円】蝦蛄（3條）、蝦子、貝肉、蛋絲、水煮蛋、海苔、青豆、櫻桃。煮得有味道飯。【播州赤穂車站（榎）・微醺忠臣藏1500円】可以電話預定。附有本地生產的清酒「忠臣藏180ml」，口味甘甜。小沙丁魚壽司、蝦壽司、星鰻壽司（瀨戶內海產）、烤馬加鱈、煎蛋捲、燉香菇、燉蓮藕、燉紅蘿蔔、炸蝦、炸燈籠椒、腌醬菜、清酒「忠臣藏180ml」。赤穂地方獨特的什錦飯「OPESHI」。【西明石站（淡路屋）・章魚壺便當章魚壺飯980円】「章魚壺飯」是明石的名產，也是聞名全國的鐵路便當。明石的名產章魚因為棲息在海流很急的明石海峽里，所以非常好吃。容器模仿用來捕章魚用的章魚壺的外形。炸章魚（把章魚磨成漿之後油炸）、燉章魚、燉紅蘿蔔、燉香菇、燉星鰻、柴魚燉竹筍、涼拌油菜花、蛋絲。用不會太甜也不會太辣的濃郁湯汁煮得有味道飯。【神戶車站（淡路屋）・神戶葡萄酒便當1600円】需要提前打電話預定。「淡路屋」自負是關西第一名的鐵路便當店，已經有一百多年的歷史，一天最多要做2萬5千個便當。酸黃瓜、洋蔥沙拉、沙拉醬、牛排、牛排醬、花椰菜、炸薯條、燉紅蘿蔔、豪華麵包（包了提拉米蘇）、口味較辣的神戶「夏多內葡萄酒」。巴倫西亞飯，是有一點咖喱味的奶油飯。【神戶車站（淡路屋）・神戶中華海鮮飯店1000円】炸螃蟹（2隻）、炒大芥（含花枝、章魚）、炒米粉、芝麻油炒油菜花、水煮蛋、紅辣椒、滷肉（台灣式豬肉鬆）。海鮮炒飯。【大阪車站（水了軒）・大阪名產虎黨便當1000円】便當盒內部的形狀像棒球場。章魚燒、熱狗、炸豬排串、醬汁、高野豆腐、大阪燒、燉蓮藕、燉香菇、燉紅蘿蔔、明太子冬粉、福神醬菜、辣油菜花、櫻桃。散壽司和圓形飯糰。【大阪車站（水了軒）・太閤燉香魚壽司880円】跟太閤殿下非常有淵源。便當盒外面包了葉子，筷子的袋子上還用英文寫了拿筷子的方法。用紫蘇調味味道甜辣的整條甘露燉香魚。壽司飯。【京都車站（荻之家）・美味餐點西餐便當1000円】香腸、漢堡排、炸薯條、火腿、炸魚、高麗菜卷、醬汁、咖喱炒豆苗、福神醬菜、燉香菇、橘子、哈密瓜。白飯。【京都車站（荻之家）・鰻魚的床1100円】鰻魚都會躲在河裡的細洞里，或者是岩石的縫隙之間。因為京都傳統的房子都不寬，但卻都很深，所以就被稱為「鰻魚的床」。烤鰻魚、燉芋頭、燉紅蘿蔔、昆布卷、大福麻薯、炸南瓜、酒釀醬菜。滲透鰻魚醬汁但並不油膩的白飯。【吉野口車站（柳屋）・柿子葉壽司1000円】大和地方的山上人家代代相傳的鄉土料理。柿子葉有殺菌和防腐的效果，是古人智慧的產物，這樣在深山裡也能吃到魚。柿子葉包裹的青花魚壽司和鮭魚壽司，配薑。【和歌山車站（和歌山水了軒）・小鯛雀壽司1250円】和歌山最著名的鐵路便當就是「小鯛雀壽司」，有1000円、1250円和3250円三種。鯛魚壽司，配紅薑。【白濱車站（ASHIBE）・紀州手鞠便當850円】容器是球形的，模仿日本傳統的玩具「手鞠」的形狀。只要把容器上色，就能夠作成很漂亮的手鞠，還能夠當存錢筒使用。蛋包雞絞肉、鴨肉丸、煎蛋捲、烤鰻魚、魚板、竹筍、銀杏、青豆、燉香菇、蓮藕、櫻桃。雞鬆飯。【紀伊勝浦車站（川柳）・鮪素停育1030円】說到勝浦就會想到鮪魚排。鮪魚排、煎蛋捲、熱狗、櫻白蘿蔔、昆布卷、蝦子、蓮藕、牛蒡、蜂斗菜、MEHARI壽司（以大芥包住醋飯的鄉土料理）。白飯。【新宮車站、紀伊勝浦車站（丸新）・南紀鯨魚便當1300円】南紀地方是日本傳統文化之一「古式捕鯨法」的發源地。便當使用的是可以捕捉的短肢領航鯨，以及透過調查捕鯨抓到的小須鯨，並沒有被國際法禁止捕捉的鯨魚。燉鯨魚肉、烤鯨魚肉、炸鯨魚肉、竹筍、扁豆、紅蘿蔔、蛋絲。白飯。【松阪車站（新竹商店）・極上松阪牛菲力牛肉便當10500円】松阪牛肉是日本第一的牛肉。「新竹商店」的「極上松阪牛菲力牛肉便當」是日本最昂貴的鐵路便當，必須提前十天預定，還附有松阪牛肉證明書和牛隻的血統證明書。松阪牛肉、綠葉、蜂蜜腌過的紀州南高梅、薑、哈密瓜、芝麻醬、裙帶菜、

《鐵路便當之旅3》

蝦子、海藻沙拉、蜂斗菜、香菇、蓮藕、甘露燉含魚蛋的香魚、薑燉松阪牛肉、加賀錦（麥子、牛蒡、葫蘆干、扁豆）、煎蛋捲、青芋、茼蒿、伊勢腌黃蘿蔔、甜點栗子果凍。使用三重產白米「三重的微笑」製作的白飯飯糰，有榎草、毛豆、鹽腌櫻花、燉松阪牛肉肉鬆、薑燉桑名貝肉、紅蘿蔔和鹽腌菜花七種口味。【松阪車站（新竹商店）· 啲太郎便當 1260円】便當盒是牛頭造型的，並且能夠播放音樂，是日本第一種會放音樂的便當，播放的音樂是「故鄉」。在松阪用來當壽喜燒用肉的一般黑毛和牛裡脊肉在東京或大阪就很高級了。黑毛和牛的超高級裡脊肉、炸芋頭、海帶芽、紫葉醬菜、紅薑。白飯。【宇治山田車站（近鐵觀光）· 伊勢便當 1200円】僅於週六、日販賣。伊勢龍蝦、綠唇貝、燉蜂斗菜、花蓮藕、飛魚卵、蒸海膽、蛋絲、昆布卷（裏面包魚）、剝碎的牛蒡。鮑魚汁飯。【宇治山田車站（近鐵觀光）· 鮑魚便當 1100円】鮑魚、短蛸、鮭魚、丸子、腌黃蘿蔔、醬油炒牛蒡絲、煎蛋捲、醬油。醬油飯。【龜山車站（伊藤便當店）· 志GURE茶泡飯 850円】江戶時代的商家用人因為沒什麼時間吃飯，所以想穿了這種能夠在短時間內吃掉的東西。志GURE（燉蛤蜊）、芝麻、高級淺草海苔、櫻白蘿蔔、紅薑、茶。

《鐵路便當之旅3》

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