

機内誌限定販売

世の中にある数多くの商品から、ジャパネットが
選び抜いた商品をご用意いたしました。
スターフライヤーにご搭乗のお客様が
ご利用できるショッピングサービスです。

INDEX

P38	<SFJオリジナル>モリリン ヨーロッパ産洗えるダウンケット
P36-P37	<SFJオリジナル>お家で贅沢なひとときを。 生ハムの原木セット
P34-P35	<SFJオリジナル>澄川酒造場 東洋美人 純米大吟醸 愛山

P33	<SFJオリジナル>ルミエール 石蔵ワイン 2本セット
P32	富士麦酒醸造所クラフトビール Cleyera [クリエラ] 330ml×6本
P31	<SFJオリジナル>コラントッテ TAOネックレス AURA ギャラクシーブラック
P30	<SFJオリジナル>アラミック シルキーナノバブル シャワープレミアム
P29	<SFJオリジナル>ベルローズ 5本セット

ご注文方法 ※ご注意：インターネットには繋がりません。

STEP 1

機内モード ON 
Wi-Fi ON 
ご購入専用
機内ネットワークに接続

STEP 2

商品ページの
QRコードを読み込む

STEP 3

ご購入専用
ページでお手続き

ご注文手続き時に今後のアフターサービスを承りますので、
ジャパネットたかた通販サイトへの会員登録を行います。

24h
いずれかの
ご購入専用ページ接続後
24h以内
ショッピング
可能

機内で、いずれかのご購入専用ページ接続後、24時間以内は購入手続きが可能です。
是非、機内誌をお持ち帰りいただき、降機後もショッピングをお楽しみください。

ご自身のスマートフォンのカメラ機能でQRコードを読み込み、
ご購入専用機内ネットワーク「SFJ_shoppingonly」への接続を行います。



▲接続用QRコード

QRコードを読み込むと直ちに接続されます。
接続完了画面等は表示されません。
※必ずスマートフォンの「機内モード」をオンにしてご利用ください。
※「ご購入専用機内ネットワーク」は、機内誌限定販売のみご利用いただけます。
※インターネット環境への接続はできません。
※いずれかのご購入専用ページ接続後24時間以内はご購入いただけます。
「ご購入専用機内ネットワーク」接続のみでは降機後の購入はできません。

QRコードでのWi-Fi接続ができない場合、
手動での設定が必要です。

SSID : SFJ_shoppingonly
PASS : sfjsp001

【Wi-Fi設定メニュー】
iOS 設定 → Wi-Fi
Android 設定 →
ネットワークとインターネット → Wi-Fi

※スマートフォン設定に関するご質問はご契約のキャリアショップへご相談下さい。 ※QRコードは(株)デンソーウェーブの登録商標です。

お支払い・お受取方法

機内受取の場合



お支払い

現金払い
クレジットカード払い

客室乗務員
呼び出し

お受取

ご注文手続き後、客室乗務員にお知らせください。
お支払い完了後、その場で商品をお渡しいたします。
降機後、ご登録されたメールアドレスに確認メールが届きます。

後日配送の場合



お支払い

代金引換
クレジットカード払い
PayPay払い

配送時現金払い
客室乗務員呼び出し
降機後にSMSでのご案内に従い決済

お受取

降機後、ご登録されたメールアドレスに確認メールが届きます。
商品はご登録された宛先へ配送いたします。

■お届けについて 後日配送の場合、ご注文受付後2日～2週間を目安にお届けします。（商品やお届け先によりお時間がかかる場合があります） ■スターフライヤーカード割引はございません。 ■キャンセル・返品・交換について キャンセル・返品・交換をご希望の場合、0120-132-971までお電話にてご連絡ください。（往復の送料はお客様負担） 次の商品はキャンセル・返品・交換はお受けできません。（初期不良は除く） ●食品・酒・飲料品 ●商品受取後9日以上経過した商品 ●ご使用、ご着用された商品 ●その他、ご注文時に「返品不可」とご案内した商品 ■酒類販売管理者 ※酒販売時 ●販売場の名称及び所在地 〒857-1197 長崎県佐世保市日宇町2781 ●酒類販売管理者の氏名 勝野友介 ●酒類販売管理研修受講年月日 令和2年7月10日 ●次回研修の受講期限 令和5年7月10日 ●研修実施団体名 一般社団法人日本ボランタリーチェーン協会 ■特定商取引法に基づく表示 ●販売事業者：ジャパネットたかた ●代表者：代表取締役社長 高田旭人 ●運営責任者：小川瑞貴 ●所在地：長崎県佐世保市日宇町2781 ●お客様相談窓口：0120-132-971

Japanet

STARFLYER

スターフライヤー機内限定
コラボデザイン

羽毛の肌掛け布団は、
サラッと軽く、
春夏秋に大活躍。

羽毛は暑いと思われがちですが、実は吸放湿性に優れた素材で蒸し暑い時期も爽やかに眠れます。春から秋口まで長く使えます。

高品質な羽毛
ヨーロッパ産※
ホワイトダックダウン

品質にこだわり、大きくて軽く質の良いヨーロッパ産※ホワイトダックダウンを贅沢に使用。



※羽毛の原産地です。

ご自宅の洗濯機で
丸洗いができて清潔。

手軽に洗え、軽いから干すのもラクラク。いつでも清潔に使えます。

※洗濯ネットをご使用ください。

〈SFJオリジナル〉
モリリン
ヨーロッパ産
洗えるダウンケット
シングル
約幅150cm×
奥行210cm

10,990円
(税込・送料990円込)

●重さ/約0.92kg(うち羽毛:約0.2kg) ●材質/側生地:ポリエステル100%、充填物:ヨーロッパ産ホワイトダックダウン85%・フェザー15% ●生産国/日本 ※発売前(制作時)の商品情報につき、実際とは仕様異なる場合があります。



後日配送

【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ

Jamon8ehara 生ハム(原木)

美食家
おすすめ

日本の風土と繊細な技術を活かした“ジャパニーズテイスト”の生ハム原木づくりに真摯に取り組む一軒の工房が長野県にある。そこにあるだけで食卓を華やかにする生ハムの原木は、祝いごとやホームパーティで圧倒的な存在感を放ち、囲む者たちを楽しませてくれるだろう。なんといっても切り立ての美味しさは格別だ。常温保存が可能な原木は、想像以上に気軽で価値のある“贅沢品”といえるだろう。食した人を魅了する純国産のクラフト生ハムを求めて、2021年に開業したばかりの工房を訪ねた。



日本のクラフトマンシップを体現する“こだわり製法”の生ハム。スライスしたてをそのまま口へ運ぶと、途端に生ハムの芳醇な香りがふわっと広がり、噛めば噛むほど甘み・うまみを強く感じ、飲み込むのがもったいないほど。素材と天然塩のみで、この味わい深く贅沢な生ハムを実現できることにハモンヤエハラの“匠の技”がある。



1 重厚な瓦屋根の平屋家屋が生ハム工房Jamon8ehara。暖簾と提灯が風情を演出しており、インバンド向けに見事に訴求されている。併設でカフェ営業もしており、生ハム職人体験のワークショップも予定されている。2 流水の浸透圧で塩抜きを行うため、使用する水は極めて重要。ここではハケ岳の伏流水を贅沢に使う。3 壁材、床材は医療用の撥水抗菌マットを使用し、湿度や温度をIoTで徹底的に管理。一方で、天窓から自然の外気を取り入れ、この地ならではの風土＝テロワールも大切にしている。

を決める。原料となる豚は、長野県産吟醸豚やオレイン豚を中心として、生ハムの発酵熟成に適した日本ならではの素材を選ぶ。ハモンヤエハラが生ハムは自然塩のみで造られる。自然塩は、ネパールピンク岩塩や沖縄の海塩を時期ごとに配合を変えブレンドする。塩抜き工程で使用する水は、ハケ岳蓼科山からの伏流水でこの工程でも日本の自然の恵みを存分に活用している。通常一回のみの塩漬けは三回に分けて行われるので効果的にドリ

ップ排出ができ、同時に血抜きも三回行われることになる。そのため血抜き作業にもブランドクオリティが及ぶ。発酵乾燥熟成の過程で湿度と温度を24時365日IoT管理することで、「湿気の多い日本ではクオリティの高い生ハムができない」という世界の通説を覆す戦いに挑む。青カビを一切付けずに熟成させた生ハムは、奥深いうまみと複雑性を兼ね備えた芳醇な香りがふわりと広がる。ハモンヤエハラが生ハムが「きれいな生ハム」と称賛

されるのも一度口にすれば思わず納得してしまう。

生ハムは肉の漬物 一家に一本原木生ハム があつていい

ハモンヤエハラは原木製造量は年間300本程度だが、県外の有名レストランや飲食店からの問い合わせだけでなく、海外からの問い合わせも増えてきているという。そもそも阿部氏が、生ハムづくりを事業として取り組むようになったのは、堀江貴文氏が運営するオンラインサロンH1U（堀江貴文イノベーション大学校）のビジネス合宿でプレゼンしたことがきっかけだった。「日本の発酵技術は世界屈指。長野には発酵文化である漬物文化が根付いている。秋田には魚の漬物しよつるだつてある。肉の漬物もあつていいはずだ。生ハムは肉の漬物。一家に一本の生ハム原木があつていい」と堀江氏に背中を押され、事業を本格的にスタート。いまやH1Uの中でも一目置かれている成功事業のひとつだ。

今後は、ここでの生ハムづくりをモデル化して他の地域でも展開し、さらなる地域振興に役立てることも視野に入れている。そして、その先にあるのはもちろん海外展開だ。しかし、そもそも

最高のロケーションで 日本産生ハムづくりに 挑む

生ハムの本場スペインやイタリアの美食家をも思わず唸らせるような日本産の生ハムをつくりたい。そんな思いのもと、生ハム工房「Jamon8ehara ハモンヤエハラ」は2021年、長野県東御市八重原に誕生した。地域に惜しまれつつ閉校した明治24年（1891年）築の小学校分校を廃校リノベーションし、生ハム工房として蘇らせた。

「近年、世界の至るところで活躍する日本人シェフの料理が、注目を集めています。日本人のあくなき追求心とこだわり、繊細な手仕事の世界の美食家に評価されている。目指すところは、それらを体現できるようなジャパニーズテイストの生ハムです」。そう話すのは、生ハム工房運営会社で



生ハム原木の素材は、「日本ならではの」長野県産吟醸豚、オレイン豚などが使用される。そのためワインはもちろん日本酒ともよく合う。「生ハムメロンや罐度のあるフルーツ、クロワッサンやモッツアレラチーズとも調味料なしでそのまま一緒に食べるのがおすすめです」と阿部氏。

あるハケ岳発酵研究所株式会社取締役で、このプロジェクトを手掛ける阿部達也氏だ。阿部氏の出身地である長野県飯山市は、保存食と豚肉文化が根付く町であったことから、豚肉の保存食である生ハムに関心をもち、自然と生ハムづくりにのめり込んでいったという。

工房が位置する東御市は、著名なワイナリーが軒を連ね、長野県がすすめるワインバレー構想「千曲川ワインバレー」の中心に位置する屈指の日本ワイン産地。生ハムづくりに適する条件はワイン産地に同じく、「乾燥」と「昼夜の寒暖差」が重要となる。標高756mの台地特有の吹きさらしの乾いた風と、昼夜の寒暖差。湿度の高い日本国内で、この条件がそろう場所は限られる。世界に挑む日本産生ハムづくりは、まさに最高のロケーションでスタートしたといえる。

“きれいな生ハム”と称される理由は青カビを付けない製法にあり

日本らしさが詰まった純国産生ハムの条件とは何か。製法はスペインのハモンセラノをベースにしながらイタリアパルマハムの要素も取り入れ、厳選された素材と職人気質を体現する工程が、ハモンヤエハラブランドの味わい

推薦人



ほりえ たかふみ
堀江 貴文
Takafumi Horie

日本の発酵技術は世界が注目している。生ハム文化が認知されていない日本で、今までにないジャパニーズテイストな生ハム事業は、ビジネスとして大いに可能性がある。「スペインやイタリアではなくて日本の生ハムを」と世界から評価される日は必ず来る。ハモンヤエハラは、その中心的存在になるはずだ。



〈SFJオリジナル〉
お家で贅沢なひと時を。
生ハムの原木セット

70,000円
(税込・送料990円込)

原木を真空包装しているため、可食部分をそのままキープしながら長期熟成が可能。結婚式やホームパーティはもちろん贈り物にもおすすめ。ナイフは、ハモンヤエハラを訪れたシェフ達に5〜6種試してもらい、最も評価の高かったフレキシブルナイフをセットにした。原木台は長野県産木材を100%使用して、職人が丹精込めて1台1台つくった逸品。●賞味期限/548日以上のもので

出荷後の返品・キャンセル不可



後日配送

【商品コード】



ご購入
方法
P39へ

一〇〇年の時を超えて醸される
味わい深い特別なワイン

限定
ラベル



『本物のワインをつくるには、本物のぶどうを育てること』創業時からの教えを守り、品質にこだわる山梨県のルミエールワイナリーが造る「石蔵ワイン」は、イチゴのようなアロマが特徴で、お肉はもちろん筑前煮や肉じゃがなどのお料理ともよく合います。



石蔵発酵槽は、1998年に国登録有形文化財に、2018年に日本遺産の構成要素に認定された歴史的な醸造設備。発酵槽1基あたり1万リットル以上の醸造が可能で、地中に設置することで温度変化の影響を受けずに安定して葡萄を発酵させることができます。現在は、「基をメンテナンスしながら、「石蔵ワイン」のみ醸造しています。

石蔵発酵槽で仕込まれた
唯一無二の稀有なワイン

イチゴのような濃厚な香りで、口当たりは滑らか。柔らかなタンニンを含んだ、親しみやすい風味が広がる「石蔵ワイン」。その深い味わいのワインを醸造するのが、山梨県を代表するワイナリー「ルミエール」が所有する「石蔵発酵槽」です。花崗岩の石材を用いて1901年に構築された日本初のヨーロッパ式地下発酵槽で、120年経った今でも、現役の醸造用タンクのひとつとして活躍中。果梗をつけたままの葡萄を石蔵内に入れ、地熱と地下水の力を利用して発酵させる昔ながらの製法で造られたワインは、良好な色調と豊かな味わいをお楽しみいただけます。

〈SFJオリジナル〉
ルミエール
石蔵ワイン 2本セット
7,370円
(税込・送料770円込)

●色／赤●タイプ／ミディアムボディ●ブドウ品種／マスカット・ペイリート●アルコール分／12%●内容量／750ml×2本●生産国／日本●栽培地／山梨県20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。酒類の20歳未満の者への販売はいたしていません。

出荷後の返品・キャンセル不可



後日配送

【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ



手がけるのは、山梨県・富士山麓にある「富士麦酒醸造所」。富士山の地下約253mから汲み上げた天然水を使用したビールは、その口当たりの良さが評判です。クリエラのために醸造家が28年の経験の中から選んだ麦芽は、ドイツWeyermann社のもの。ホップは、新世界と呼ばれるニュージーランド産のモトゥエカホップとネルソンソーヴィンホップを100%使用し、ベストバランスで配合しています。



機内誌限定 先行販売

富士麦酒醸造所クラフトビール
Cleyera〔クリエラ〕330ml×6本

8,735円
(税込・送料935円込)

山梨県山中湖村のふるさと納税返礼品としてもご提供しています。●アルコール分／7%●保存方法／冷蔵 20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。酒類の20歳未満の者への販売はいたしていません。

出荷後の返品・キャンセル不可



後日配送

【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ

繊細で華やかな泡と
フルーティーな味わい
最初の一杯を飾るビール



グラスに注ぐと華やかな香りが一気に広がり、白葡萄を思わせるフルーティーな味わいが喉を潤す。「ビールが苦手な人にも美味しく飲んでもらいたい」という思いから開発した、まったく新しいビールが「クリエラ」です。エールの中では約2倍の醸造時間にかけてじっくりと醸すことで、まろやかに。ビール酵母に加え、ワイン酵母を使って二次発酵させることで、すっきりと飲みやすい白ワインのような香味が実現しました。繊細な泡とキレの中に、麦芽の甘みも感じられます。ビールとワインが融合した新たなおいしさで、まずは乾杯してみませんか。

ビールの概念が変わる
特別な日の特別な一杯

「澄川酒造場／山口県」

東洋美人

愛山

芳醇な米の旨みと
余韻を追求した
究極の愛山

2013年7月末に萩市を襲った集中豪雨で壊滅的な被害を被ったが、仲間達の協力により、2014年に新酒蔵を建設。新たな酒造りに挑戦し続けている。

萩の澄んだ空気と水、
景色がみえる酒を醸す。

山口県の北東部、島根県との県境に位置する萩市中小川。なかなか山に見渡す限りの田園といった日本の原風景の中で、日本酒を醸すのが「澄川酒造場」の四代目蔵元杜氏 澄川宜史氏だ。創業1921年、初代から百年続く「東洋美人」の銘柄を守り続けている澄川氏。彼の酒造りの原点は、意外にもフランスのワイナリーだという。「ロワール地方を巡った時に、ワインのように土地の風景がみえるお酒っていいなと思ったんです。ここ萩中小川地区の景色がみえる酒を目指し、日々の酒造りに挑んでいます」。澄んだ空気と柔らかな水、ふくよかな米、ゆったりと流れる時間も含めたすべてを、酒の中に込めていく。そうして醸された「東洋美人」は、圧倒的に華やかな香りと旨味、透明感のある喉越しで、世界の要人をも魅了してきた。

奇をてらわない
伝統の酒造りと
最新設備の融合

澄川氏のモットーは「奇をてらわれない王道の酒造り」だ。大学在学中に出会った、のちに師となる「高木酒造」の杜氏、高木顕統氏。

酒米のダイヤモンド
愛山を磨き上げた
究極の純米大吟醸

澄川氏が「今まで経験したこと



「今回の商品は、特別に醸造させていただいた、他では手に入らない特別な「東洋美人」です」と、四代目蔵元杜氏 澄川氏は語る。おすすめの飲み方は、5℃～10℃くらいの冷酒。ブルゴーニュグラスがあれば、香りと味わい、喉越しをより感じられる。

のない、とびきりジューシーな味わい」と自賛するのが、純米大吟醸「愛山」だ。酒米のダイヤモンドと称される愛山を磨き、究極の低温発酵により繊細な味わいを引き出した。

ように喉をするりと滑り落ち、余韻が心地よく響く。まさに極上の「東洋美人」だ。通常販売されている「東洋美人 特吟愛山 純米大吟醸」の精米歩合は40%だが、スターフライヤーの乗客のみが味わえる特別な「愛山」の精米歩合は35%。徹底的に磨き上げられた、究極の愛山を愉しめる。

「命を賭けて醸した酒には、それなりの衣装を着せて送り出した」という澄川氏の思いを乗せ、高級感あふれる白の革袋に身を包んだ姿は、特別な日の手土産にもうってつけた。旅の景色に思いを馳せながら、特別な人と、ちよつと背筋を伸ばして味わってみてはいかがだろうか。



1 お米の丸味、甘味、旨みを最大限に活かした酒造りに挑む。2 兵庫県の一部の地域のみで栽培される門外不出の酒米・愛山は、「十四代」の『高木酒造』より譲り受けたもの。3 成分の変化を毎日分析し、経験と科学的な根拠に裏付けされた環境で酒を醸す。



限定
ラベル

〈SFJオリジナル〉
澄川酒造場
東洋美人
純米大吟醸 愛山

6,750円
(税込・送料770円込)

●内容量／720ml×1本 ●原材料／米(国産)、米麹(国産米) ●精米歩合／35% ●酒米／愛山 ●アルコール分／15度 ●日本酒度／-5 ●保存方法／冷蔵。20歳未満の者の飲酒は法律で禁止されています。酒類の20歳未満の者への販売はいたしておりません。

出荷後の返品・キャンセル不可



【商品コード】



ご購入
方法は
P39へ



醸すのは、初代当主が亡き妻を思って名づけた銘柄「東洋美人」のみ。

毎日のつらい首・肩コリに。 コラントツテ TAOネックレス

医療機器
認証番号
取得

日本製

男女兼用

同極配列ネックレス ※1



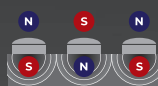
磁力が点でしか働かない

コラントツテネックレス ※1



面での効果で
血行改善、コリ緩和

独自の配列で
磁力がしっかり届く。
N極S極の交互配列で、
立体的な磁力が肩まで
しっかり届きます。



職人の
手による
至極の逸品。



限定ブランケット付き



〈SFJオリジナル〉
コラントツテ
TAOネックレス AURA
ギャラクシーブラック

23,770円

(税込・送料770円込)

【商品コード】



●重さ／【M】約24g、【L】重さ／約25g、【LL】重さ／約26g ●医療機器認証
番号／221AGBZX00065000 ●材質／ネックレス部分：樹脂コーティン
グ磁石（55mTを10mm間隔でN極S極交互配列）ジョイント：SUS316L、
POM ※1：メーカー比。個人差があります。※衛生用品のため、商品到着
後のお客様都合による返品・交換はお受けできません（初期不良品は
除く）。〈ご注意〉ペースメーカーなどの電磁障害の影響を受けやすい体内
植込み型医用電気機器を使用している方
は使用しないでください。

ご購入
方法は
P39へ

商品到着後の返品・交換不可

美容 & 節水シャワー。 優しい肌あたりで汚れをしっかりと落とす。 節水も叶う優れたもの。 シルキーナノバブル シャワープレミアム

メーカー
3年保証

日本製

生み出されるナノバブルは
髪の毛の約1/1,000

通常の
気泡
約1mm

平均的な
髪の毛
約0.08mm

スターフライヤーロゴ入り
限定デザイン



汚れを落とす ※1



洗浄前 洗浄後

頭皮の皮脂汚れも毛穴までスッキリ！ ※2

こだわりの散水板

アラミック独自技術で
同じ水压でも

約50%節水できる！ ※3



〈SFJオリジナル〉
アラミック
シルキーナノバブルシャワー
プレミアム

機内受取でご注文

17,800円

(税込)

後日配送でご注文

18,570円

(税込・送料770円込)

●付属品／アダプターセット4種 他 ●サイズ／約幅83×奥行75×高さ268mm ●重さ／約185g ●材質／本体：ABS樹脂、散水板：ステンレスSUS304 ※1：どんな汚れも落とすというわけではありません。※2：約40℃のシャワーを20秒あてた時。アラミック調べ。※3：従来品節水機能のないシャワーヘッド（ST-00）との比較。

ご購入
方法は
P39へ

薔薇の花束チョコレート
「ベルローズ(美しいバラ)」
ボヌール(幸せ)」
すべての方に幸せな時を贈ります。



〈SFJオリジナル〉ベルローズ 5本セット

イチゴ・レモン・マンゴー・ホワイト・ブルーベリー・マーマレード

機内受取でご注文

2,200円 (税込)

【保存について】直射日光・高温多湿の場所を避け、25℃以下の冷暗所で保存の上、賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。
●特定原材料等／乳、大豆●賞味期限／60日以上もの

出荷後の返品・キャンセル不可

後日配送でご注文

2,970円 (税込・送料770円込)

【商品コード】



ご購入方法はP39へ



ハンター製菓独自の立体成型により、チョコレートで薔薇を忠実に表現いたしました。人の手によって、1個1個の薔薇のチョコレートをほぼ手作りで製造しています。

色とりどりの花束みたいな心ときめくチョコレート
本物と見間違えうほど細部まで作り込まれた薔薇の繊細な佇まいそのままだに口溶けもなめらか。芳醇な味わいの幸せな余韻が残ります。イタリア産のクーベルチュールチョコレートを使用し、甘味と苦味を絶妙なバランスでブレンド。機械と手作業を融合させた、創業110年を超える「ハンター製菓」の技術が結集した独自の製法だからこそかなう味わいです。イチゴやマンゴー、レモンなどのフレーバーで仕上げたカラフルなブルーベリーで、花束を贈るように、大切な方への贈り物や、ご搭乗の想い出にいかがでしょうか。

機内限定！おトクなチケット 【JR九州フリーきっぷ】

【路線限定販売：東京(羽田)発 → 北九州・福岡行】

北九州/由布院・別府/西九州の3エリアで設定されたJR九州の特急列車、快速列車、普通列車が乗り放題となるきっぷです。

※お買い求めの際はお近くの客室乗務員にお知らせください。

北九州フリーきっぷ

自由席・2日間 ¥2,500



・フリー区間内の特急列車の自由席、快速・普通列車に乗り降り自由です。(新幹線は除く)
引換駅：JR九州 小倉駅、博多駅

由布院・別府フリーきっぷ

指定席・2日間 ¥7,300

指定席・3日間 ¥7,900



・フリー区間内の特急列車、快速・普通列車に乗り降り自由です。(新幹線は除く)
引換駅：JR九州 小倉駅、博多駅、別府駅、大分駅

西九州フリーきっぷ【西九州新幹線 2回乗車可】

指定席・2日間 ¥9,900

指定席・3日間 ¥10,700



・フリー区間内の特急列車、快速・普通列車に乗り降り自由です。
※西九州新幹線の乗車回数は【2回】
※九州新幹線(博多～新鳥栖間)はご乗車いただけません。
引換駅：JR九州 博多駅

購入～利用までの流れ

ご購入のお客様に、引換券をお渡しします。
購入日を含めて3日以内に、引換駅 の「JR九州みどりの窓口」で、利用開始日をお申し出いただき、フリーきっぷと引換えのうえ、ご利用ください。
※利用開始日は、引換日を含めて7日以内
※みどりの窓口の営業時間内に引換えください。(営業時間外は引換えできません)
なお、みどりの窓口の営業時間については、JR九州のホームページにてご確認ください。(窓口が混みあう場合がございます。お時間に余裕をもってお越しください。)

注意事項

・指定席は、フリーきっぷ引換え後、利用希望日の列車に空席がある場合のみ「みどりの窓口」にてお申込みいただけます。
満席などでご希望の列車がご利用にならない場合でも払戻しはございません。
・こども料金の設定はございません。おとなと同額になります。
※当商品は、予告なしに販売を終了する場合がございます。
※スターフライヤーカード割引は2023年2月末をもって終了いたしました。

貯まったマイルを
特典航空券に交換して

気軽な
空の旅

※詳しくはスターフライヤー公式ホームページをご確認ください。

新規契約申込み受付中

スターフライヤーの

法人向け予約サイト『SF-Biz』なら

今すぐ出張経費大幅削減！

利用時の満足度もアップ

詳しくはWEB サイトよりお問合せください。

https://www.starflyer.jp/sf_biz/

