

新型コロナウイルス感染症拡大防止に伴う観光列車の運行休止期間の延長
およびイベントの中止について

新型コロナウイルスの感染症拡大防止に伴う、観光列車の運行休止期間の延長についてお知らせいたします。

また、運行休止延長に伴い、2月19日発表のニュースリリースでご案内いたしました「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」の1周年記念イベント「スイーツ列車」の運行および「押し花ワークショップ」の開催を中止いたします。

記

【観光列車】

●THE RAIL KITCHEN CHIKUGO

運行休止期間を4月12日(日)まで延長します。

運行休止延長に伴い、1周年記念イベント「押し花ワークショップ」の開催と「スイーツ列車」の運行を中止いたします。

※運行休止期間は、今後の状況により延長となる場合がございます。

以 上

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(Tel:0570-00-1010)まで

<2020年2月19日発表>

—THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 運行開始1周年— 「スイーツ列車」を運行します！

- 西日本鉄道(株)では、地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」において、2020年4月9日(木)に企画列車「スイーツ列車」を運行します。「スイーツ列車」は当列車の運行開始1周年を記念するイベントの1つとなります。
- 「スイーツ列車」では、いちごをテーマとしたスイーツのコース料理を提供します。いちごのスイーツは当列車のメインターゲットである若い女性を中心に大変人気があり、当日提供するすべての料理に筑後地域で生産されたいちご「あまおう」、「恋みのり」、「みつのか」、「淡雪」、「紅ほっぺ」の5種類を使用しています。普段の運行でメイン料理となっているピザについては、大木町産のあまおうと、うきは市産のキウイを贅沢に使用した特別なスイーツピザとなっています。このほかのメニューについても、沿線の食材といちごを組み合わせたオリジナルのスイーツメニューとなっており、1周年を記念した特別なコース料理をお楽しみいただきたいと思います。
- そのほか、2020年4月3日(金)に沿線の魅力を発信する媒体としての当列車の活用として、大牟田発祥とされる「押し花」のワークショップを大牟田駅停車中の当列車内にて開催します。このワークショップでは、講師の指導のもと、押し花を使ったグッズ作りを行うことができます。沿線で生まれた押し花文化の魅力を当列車内で体験していただきたいと思います。
- 当社では今後も沿線地域の観光資源の発掘に取り組み、THE RAIL KITCHEN CHIKUGO を通して沿線の魅力を発信していくことで、地域の振興、および活性化の促進に努めてまいります。



■ 「スイーツ列車」について

- 【開催日】 2020年4月9日（木）
- 【コース・時間】 アーリーコース：西鉄福岡(天神)駅～大牟田駅（10：43～12：59）
レイトコース：大牟田駅～西鉄福岡(天神)駅（13：55～16：13）
- 【実施内容】 いちごをテーマとしたスイーツのコース料理を提供
- 【予約方法】 THE RAIL KITCHEN CHIKUGO ウェブサイト
URL：<https://reserve.railkitchen.jp/>
- 【予約開始日】 2月19日（水）15：00～
- 【料金】 7,700円（税込み）

■ 料理について

コース全体をスイーツプランナー山口真理氏が監修し、沿線の20を超える食材を使用。THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 運行当初から監修を務める「エンボカ」今井正氏のピザや、うきは市のパティスリー「miel cake café」中野恭輔氏、柳川市の「food laboratory yanagawa」北原真耶氏も交えたスイーツプレートなど、筑後地域の食のプロが手がけたいちごのスイーツをお楽しみください。



<コース内容>

- ウェルカムドリンク「あまおうプレミアムスパークリングワイン」もしくは季節の沿線ジュース
- スープ 「赤い春のスープ」
- 前菜 「筑後の春テリーヌ」
- パスタ 「いちごの花畑パスタ」
- ピザ 「いちごとキウイの-half&-half」
- スイーツ「芽吹く春の甘酒汁粉」
- プレート「スイーツプレート CHIKUGO」

【主な使用食材】カッコ内は産地

いちご：あまおう（筑前町、大木町）、恋みのり（みやま市）、みつのか（筑後市）、淡雪（うきは市）、紅ほっぺ（うきは市）

他食材：ミディトマト（うきは市）、ピネガーサイダー・アスパラガス（大川市）、ローゼル（みやま市）、キャベツ（筑前町）、甘酒・ベビーリーフ（久留米市）、かぶ（大牟田市）、オリーブオイル（太宰府市）、生地（八女市） など

※メニュー内容および食材は変更となる場合があります。

■ 料理監修者について

スイーツプランナー 山口真理氏



福岡と東京を拠点に活躍するスイーツプランナー。多くの飲食店のメニュー開発や、生産者が行う商品開発・業務展開のサポートも手掛ける。「農家さんの食材が一番美味しくなる方法でスイーツを作ること」を指針としており、筑後地域など各地へ出向き、出会った食材をふんだんに使ったスイーツを提案している。

「miel cake café」 中野恭輔氏



うきは市吉井町生まれ。辻調理師専門学校卒業後、神奈川県リリエンベルグにて8年間修行。その後帰郷し、『地元で新しい味とデザインを届けたい。』をコンセプトに、2013年7月吉井町白壁通りに「cake.cafe.miel」をオープン。『鮮度』にこだわり、地元うきはを始め全国のその時に一番美味しい食材を使ったスイーツを提供している。

「food laboratory yanagawa」 北原真耶氏



東京から地域おこし協力隊として柳川に移住し、市内の宮地嶽神社横で2018年10月に店舗をオープン。無農薬小麦や有精卵など、九州各地の農家から取り寄せたこだわりの食材を選んでいる。柳川市産のあまおうなど、旬の食材をふんだんに使ったお菓子は種類も豊富。毎月5～10日の限定オープンながら、営業日に合わせて予約するお客さんも多く人気のスイーツショップ。

■ 「押し花ワークショップ」について

- 【開催日時】 2020年4月3日（金）
14：45～16：00（15：30 受付終了）
※14：30より大牟田駅窓口にて整理券を配布
※先着順、最大30名
- 【場所】 大牟田駅停車中の THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 車内
- 【実施内容】 押し花を使ったグッズ作りを行うワークショップを開催
- 【料金】 押し花ストラップ 500円（税込）
押し花ボールペン 550円（税込）
押し花額入り 2,750円（税込）※10名限定

■ 押し花の講師について

【講師】 筒井 雅代 氏

【活動内容】 大牟田出身で、押し花文化を大牟田より世界に発信した故杉野俊幸氏に師事し、「米国フィラデルフィアフラワーショー」の押し花部門でブルーリボン賞を受賞する。現在は、「ふしぎな花倶楽部」指導理事として、全国のインストラクターの指導にあっている。また、イベント等では、押し花や押し花を使ったグッズの制作の指導を行い押し花文化の普及に努めている。

■ (参考)THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 1周年記念イベントについて

3月	3/20	1,000人おもてなしイベント
	3/20、21、22、28、29	TRKC カフェオープン (大牟田駅)
	3/21、22	マルシェの開催 (大牟田駅)
	3/22	マルシェの開催 (西鉄柳川駅)
4月	4/3	押し花教室の開催 (大牟田駅)
	4/9	企画列車の運行「スイーツ列車」
	4月下旬	企画列車の運行 ※詳細は後日発表いたします。

※赤字は本リリースのイベントです。

本件に関するお問い合わせは、西鉄お客さまセンター(Tel:0570-00-1010)まで