

<2020年9月17日発表>

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 冬季限定の特別コース 「地域を味わう OSAKE の旅」を運行します！ ～日本酒をはじめ、沿線のさまざまなお酒をお楽しみください～

- 西日本鉄道(株)では、2020年12月4日(金)から2021年2月28日(日)まで、地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」において、日本酒を中心とした沿線地域のさまざまなお酒が楽しめる冬季限定の特別コース「地域を味わう OSAKE の旅」を運行します。
- 地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」では、「LOCAL to TRAIN～街を繋いできたレールは人をつなぐ時代へ～」をコンセプトに掲げ、沿線地域の魅力ある人・資源・体験を発掘し、列車を通じて発信することで、沿線地域の魅力向上・活性化に取り組んでいます。今回は沿線のお酒、特に日本酒に焦点を当てた特別なコースを運行いたします。
- 西鉄天神大牟田線の沿線である筑後地域は、「日本有数の酒どころ」として名高い地域であり、筑後川の恵みを受け、多くの酒蔵が軒を連ねています。新酒が蔵出しされる時期には多くのイベントが開催されるなど、地域の大きな魅力のひとつとなっています。また、日本酒だけでなく、焼酎やワインなど、幅広いジャンルのお酒が造られています。
- 本コースでは日本酒をはじめ、沿線のさまざまなお酒を飲み放題でご提供いたします。特に日本酒については、この時期ならではの新酒や限定酒、スパークリングなど、10種類の個性あふれる味を飲み比べしていただけます。加えて、沿線の蔵元「花の露」と協力し、当列車オリジナルのお酒もご準備いたします。また、日本酒だけでなく、沿線地域の焼酎や果実酒、ワイン、旬の果物を贅沢に使ったソフトドリンクなど、地域の魅力をたっぷり味わうことができるラインナップとなっております。
- 料理については、当列車の料理監修者である渡辺康啓氏と今井正氏が幅広いお酒に合うように考案した、6種の前菜プレートと当列車自慢のピザをご準備いたします。沿線の食材そのものの味を活かした当列車ならではの料理を、お酒とともに楽しみください。
- 運行にあたっては、冬季でも筑後の“のどかな景色”を楽しんで頂けるよう、通常のディナーコースよりも出発時間を早めて運行いたします。
- 当列車の運行にあたっては、車内換気、パーテーションの設置、料理の個別配膳、従業員のマスク着用など、新型コロナウイルスの感染症拡大防止に努めております。また、お客さまの乗車時の検温、手指消毒のお願いを行っております。
- 「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」では今後も、沿線地域の観光資源の発掘に取り組み、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。

■ 特別コース「地域を味わう OSAKE の旅」の運行について

- 【運行期間】 2020年12月4日(金)～2021年2月28日(日)
- 【実施内容】 沿線のさまざまなお酒の飲み放題と、地域の食材を活かした、お酒に合う料理をお楽しみいただけます。
特に日本酒は、この時期ならではの新酒や限定酒、スパークリングなど10種類の個性あふれる味を飲み比べいただけます。

【運行時間】	大牟田駅発	柳川駅発	福岡(天神)駅着
金曜	14:48	15:21	17:03
土日祝	15:48	16:21	18:03

- 【料 金】 8,800円(税込)
- 【定 員】 52席
- 【予約開始日】 2020年10月1日(木)
※「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」ウェブサイトからご予約いただけます。
URL:<https://reserve.railkitchen.jp/>

【コースメニュー】 <ドリンク>

種類	銘柄	産地	製造元
日本酒	庭のうぐいす 特別純米酒 しぼりたて(新酒)	久留米市	山口酒造場
	特別純米酒 蒼田 しぼりたて生酒(新酒)	八女市	喜多屋
	純米吟醸 雄町 なま (新酒) ※12/11 提供開始予定	久留米市	山の壽酒造
	冬純米 活性にごり NeVe (季節限定)	大刀洗町	三井の寿
	nonal	久留米市	花の露
	Debut	久留米市	若竹屋酒造場
	独楽蔵 円熟純米吟醸 玄	久留米市	杜の蔵
	繁榊	八女市	高橋商店
	若波	大川市	若波酒造
	ナチュラルスパークリング 吟のさと	八女市	喜多屋
-	TRKC オリジナル (当列車限定)	久留米市	花の露
焼酎	直会 芋	久留米市	紅乙女酒造
	吾空 麦	八女市	喜多屋
	まゆり 米	柳川市	柳川酒造
ワイン	あまおうプレミアムスパークリングワイン	久留米市	KYOHO WINERY
	ローズ・ボッサ(白)	久留米市	KYOHO WINERY
	赤・白ワイン	-	-
梅酒	うぐいすとまり 鶯とろ	久留米市	山口酒造場
ゆず酒	吟遊果ゆず	久留米市	池亀酒造
甘酒	棚田甘酒	久留米市	若竹屋酒造場
カクテル	季節限定のカクテル	-	-
	ノンアルコールカクテル	-	-
ビール	キリン一番搾り	-	-
	アサヒスーパードライ	-	-
ウイスキー	未定	-	-
ソフトドリンク	蜜柑絞り	大牟田市	橘香園
	梨ジュース	うきは市	鈴木農園
	巨峰ラムネ	久留米市	KYOHO WINERY
	サニーサイダー	うきは市	石井飲料工業所
	雪ふる山のおそぶき茶 煎茶	八女市	千代乃園
	雪ふる山のおそぶき茶 紅茶	八女市	千代乃園
	コーヒー	久留米市	COFFEE COUNTRY

※日本酒は今後追加予定

<料理>

○6種の前菜プレート

- ・ハーブクリームチーズのタルティネ
- ・蜜柑のサラダ
- ・茹で博多な花
- ・リバーワイルドのソーセージグリル
- ・アリスタ

○ピザ

- ・蕾菜のフリット
- ・フルーツピザ(柿と柑橘)
- もしくは
- ・旬野菜のピザ(春菊とナス)



<アラカルト> ※別料金

- 旬の窯焼き野菜
- ブラックファイアー・ソーセージ
- TRKC OIL PIZZA
- 豆菓子
- 日本酒アフォガード

他

■ 料理監修者について

<6種の前菜プレート>

料理家 渡辺 康啓氏

1980 年生まれ。COMME des GARÇONS にて働き、独特の美意識を学ぶ。2007 年、料理家として独立、東京・二子玉川にスタジオを構え、料理教室をメインに活動し、その後 2015 年に活動の拠点を福岡へ移す。移転後もテレビ、雑誌などのメディア出演の他、全国へ出向いて各地の食材を使った料理会を開催し、その地方特有の食材の新たな表情を提案している。



<ピザ>

株式会社 エンボカ 代表 今井 正氏

2001 年に長野県のリゾート地「軽井沢」でレストラン「エンボカ」を始める。建築家でもあったことから「クリエイティブな発想による料理」をコンセプトに「薪窯の火を使った新しい料理」を展開。特に「旬の野菜」を使ったピザが評判になる。現在では、東京、軽井沢、京都の 3 店舗でピザを中心としたレストランを運営している。



■ 感染防止策について

- ・ 強制換気システムによる車内換気
- ・ 必要に応じたパーテーションの設置
- ・ 料理の個別配膳
- ・ お客さま乗車時の検温や手指消毒のお願い
- ・ お客さまの食事以外のマスク着用をお願い
- ・ スタッフのマスク着用
- ・ 各車両へアルコール消毒液の設置
- ・ 車内消毒の徹底

以上の対策を行い、新型コロナウイルスの感染防止に努めております。

(参考) 「THE RAIL KICHEN CHIKUGO」 について

○ブランチの旅

- 【メニュー】
- 人気店「シェ・サガラ」のゆずドッグ
 - バターナッツ南瓜のスープ
 - オリジナルブレンドコーヒー
 - 旬の果物(梨とブドウ)
- ※メニューは9月時点



【運行時間】

	福岡(天神)駅発	太宰府駅着
金曜	9:51	10:30
土日祝	9:51	10:31

○ランチの旅、ディナーの旅

- 【メニュー】
- アミューズ
「焼きバターナッツ南瓜のスープ」
 - 野菜のプレート
「博多ナスと銀杏のペペロンチーノ」
「柿と茗荷のサラダ」
「里芋と木耳の海苔バター」
 - 肉のプレート
「裸のサルシッチャグリル・きのこのこのグリル」
 - 旬野菜のピザ
「れんこんと甘唐辛子のハーフ&ハーフ」
 - プティフル
「フードラボラトリーヤナガワの焼き菓子セット」
- ※メニューは9月時点



【運行時間】 <ランチの旅>

	福岡(天神)駅発	柳川駅着	大牟田駅着
金土日祝	11:50	13:42※	14:14※

※12月4日(金)からは柳川駅 13:35 着、大牟田駅 14:00 着

<ディナーの旅>

	大牟田駅発	柳川駅発	福岡(天神)駅着
金曜	17:40	18:21	20:13
土日祝	16:40	17:21	19:13

※特別コースの運行期間中はディナーの旅は運行いたしません。

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