

<2020年12月25日発表>

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 特別コース第2弾 「地域を味わう果物料理の旅」 運行開始！ ～沿線の果物をふんだんに使った特別コースをご提供します～

- 西日本鉄道(株)では、2021年3月5日(金)から2021年5月30日(日)まで、地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」において、沿線のさまざまな果物を当列車オリジナルメニューとしてお楽しみいただける特別コース「地域を味わう果物料理の旅」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。本年12月からは沿線地域の魅力をより掘り下げて発信するために、期間限定で特別コースを運行しています。現在、第1弾として「沿線のお酒」に焦点を当てて運行しており、2021年3月より第2弾として「沿線の果物」をテーマとした特別コースを運行します。
- 西鉄天神大牟田線の沿線である筑後地域は温暖な気候と肥沃な土壌に恵まれ、古くから果物栽培が盛んに行われており、イチゴやミカン、ブドウなど、季節ごとに楽しめる旬の果物は地域の大きな魅力の一つです。また、バナナやパイナップルを手がける珍しい農園もあるなど、多種類の果物が栽培されています。今回の特別コースでは、旬のイチゴを中心に「沿線の果物」をふんだんに使用したコース料理をご提供します。
- コースのメイン料理は、当列車自慢のピザ窯で焼き上げる果物たっぷりの「フルーツピザ」です。筑後の小麦を使用した生地にイチゴとキウイをぎっしりと敷き詰めて焼き上げたピザは、見た目も豪華な一品です。筑紫野市で無農薬栽培を手がける「いせふじファーム」のイチゴと、八女市産のブランドキウイ「博多甘香(はかたあまか)」を使用します。前菜では柳川市「杏里ファーム」のバナナを使用した「焼きバナナの前菜」、肉料理では「あまおう」を添えた「博多和牛のステーキ、苺のソース」、そしてデザートは八女市のミカンと当列車オリジナルのハーブティを掛け合わせた「柑橘とゼリーのスープ仕立て」をご提供します。
- 提供するコースの料理監修者は料理家の渡辺康啓氏、および東京の人気料理店「エンボカ東京」の今井正氏です。両名とも「シンプルながらにして素材の魅力を最大限に引き立てる料理」をコンセプトにしており、果物そのものの味を心行くまでお楽しみいただけます。
- 当列車の運行にあたっては、車内換気、アクリル板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「地域を味わう果物料理の旅」について

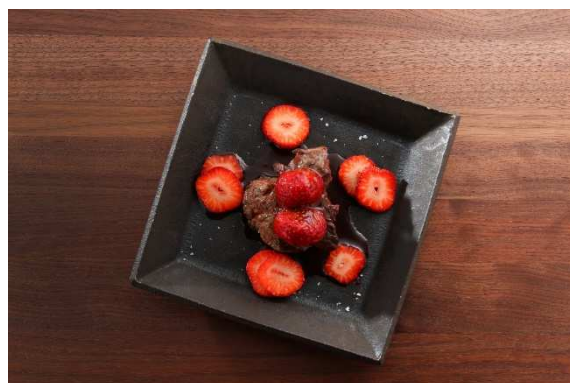
- 【運行期間】 2021年3月5日(金)～2021年5月30日(日)
- 【実施内容】 「沿線の果物」をテーマとして、筑紫野市のイチゴや柳川市のバナナ、八女市のミカンなど、沿線地域の豊富な果物をふんだんに使用したコース料理をご提供します。
- 【運行時間】 「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」ウェブサイトをご確認ください。
URL: <https://www.railkitchen.jp/>
- 【料金】 8,800円(税込)
- 【定員】 52席
- 【予約開始日】 2021年1月1日(火)
※「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」ウェブサイトからご予約いただけます。
URL: <https://reserve.railkitchen.jp/>
- 【メニュー】

- 前菜「焼きバナナの前菜」
主な食材:柳川市「杏里ファーム」のバナナ



(1名様分)

- 肉のプレート「博多和牛のステーキ、苺のソース」
主な食材:あまおうイチゴ、博多和牛



(1名様分)

- ピザ「フルーツピザ」
主な食材:筑紫野市「いせふじファーム」のイチゴ
八女市産ブランドキウイ「博多甘香」



(2名様分)

- デザート「柑橘とゼリーのスープ仕立て」
主な食材:八女市産ミカン、オリジナルハーブティ



(1名様分)

※以上の料理のほか、コースにはウェルカムドリンクとアフタードリンクが含まれます。

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 または 沿線シーズナルドリンク

アフタードリンク: THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」オリジナルハーブティ(3種よりお選び頂けます)

■ 料理監修者について

料理家 渡辺 ^{やすひろ} 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。



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
- ・ 必要に応じたアクリル板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。

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