

<2021年3月30日発表>

THE RAIL KITCHEN CHIKUGO 期間限定で西鉄福岡(天神)駅発着便を運行！ ～福岡市在住者、市内観光客にも気軽にご利用いただけます～

- 西日本鉄道(株)では、2021年6月4日(金)から2021年8月29日(日)の間、地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」の「地域を味わう季節限定コース」において、発車駅を現行の大牟田駅から西鉄福岡(天神)駅に変更するとともに、途中花畑駅で折返し、西鉄福岡(天神)駅に到着する、新コースを運行します。
- 地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」では、沿線の様々な魅力をお届けし、お客さまに筑後地域をお楽しみいただくため、「地域を味わうカフェ 太宰府の旅」、「地域を味わうランチ 筑後の旅」、「地域を味わう 季節限定コース」の3コースを運行しております。「地域を味わう 季節限定コース」は、現在大牟田駅発、西鉄福岡(天神)駅着のルートで運行しておりますが、福岡市近郊にお住まいの方を中心に、西鉄福岡(天神)発着便の需要が見られます。この度、福岡市在住の皆さまにも気軽にご利用いただくため、当コースの出発駅を西鉄福岡(天神)駅に変更し、周遊型のコースといたします。
- 当コースは、西鉄福岡(天神)駅を金曜 18時 21分・土日祝 18時 22分に出発後、花畑駅で折返し、西鉄福岡(天神)駅に金曜 20時 35分・土日祝 20時 45分に到着します。発着駅を同一とし、ご利用しやすい時間設定を行うことで、福岡市近郊の皆さまや市内に宿泊される観光客をはじめ、より多くの方にご利用いただきたいと思っております。
- また、当コース名を「地域を味わうハーブの旅」とし、小郡市産クレソンや久留米市産ルッコラを使用した「ハーブ野菜と生ハムのピザ」など、沿線地域のハーブをふんだんに使用した料理をご提供します。運行期間である6月～8月は、春にまいたハーブの種が開花する時期で、カモミールやレモンバーム、ミント、クレソンなど様々なフレッシュハーブが旬を迎えます。産地直送のフレッシュハーブを使用した料理のほか、食後には、様々な種類のハーブをお客さま自身でブレンドして仕上げるオリジナルハーブティをお楽しみいただけます。薫り高い爽やかな料理と沿線の緑あふれる夏景色で、涼やかなひと時をお楽しみください。
- 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。



■ 「地域を味わう季節限定コース」運行ルートの変更について

【運行期間】 2021年6月4日(金)～2021年8月29日(日)

【実施内容】 大牟田駅発、西鉄福岡(天神)駅着の当コースを、期間限定で福岡駅発着に変更します。

【運行時間】

	福岡(天神)駅発	(花畑駅折返し)	福岡(天神)駅着
金曜	18:21	(19:30)	20:35
土日祝	18:22	(19:47)	20:45

※花畑駅からの乗車および降車はできません。

■ 「地域を味わうハーブの旅」の運行について

【運行期間】 2021年6月4日(金)～2021年8月29日(日)

【実施内容】 沿線の新鮮で薫り高いさまざまなハーブと沿線の旬の食材を掛け合わせたオリジナル料理をお楽しみいただけます。ドリンクもハーブを使用し、季節限定のオリジナル商品をご準備します。また、フレッシュハーブや乾燥ハーブをお客さまご自身のお好みにブレンドするハーブティの調合体験もお楽しみいただけます。

【料 金】 8,800円(税込)

【定 員】 52席

【予約開始日】 2021年4月1日(木) 10:00～

※「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】

○アミューズ

「西瓜のガスパチョ」

主な食材:大木町産西瓜)、八女市産バジリコ



(1名様分)

○野菜のプレート

「桃とハーブのサラダ、グリーンマヨネーズポテトサラダ、とうもろこしとおくら、ローズマリーのフリット」

主な食材:うきは市産桃、八女市産ローズマリー



(1名様分)

○肉のプレート※

「鶏肉のグリル、ベトナム風ハーブソース」

主な食材:博多地鶏、八女市産レモングラス・ミント



※2021年3月30日 一部訂正

(1名様分)

○ピザ

「ハーブ野菜と生ハムのピザ」

主な食材:小郡市産クレソン、久留米市産ルッコラ



(2名様分)

○プティフル
「fleurance のハーブ焼き菓子セット」



(1名様分)

○ハーブティ&アラカルトドリンク※



※アラカルトドリンクはコースに含まれません

※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

■ 料理監修者について

料理家 やすひろ 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。



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のお願い
- ・ 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