

2020年7月28日

クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」

一部ルートを変更し、8月15日(土)より再始動

旅の想いを紡ぐ、新たな観光プラン、お食事施設が決定しました！

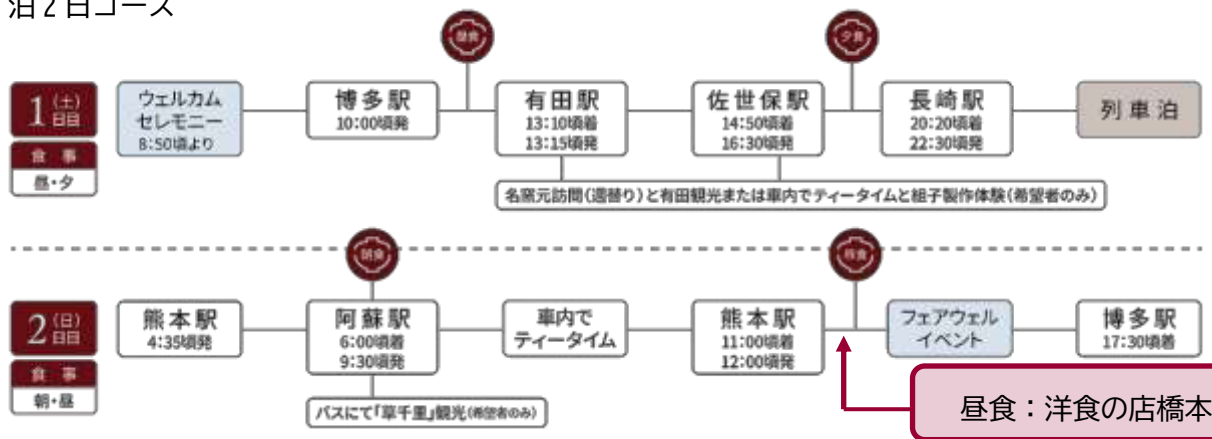
クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」は、8月15日(土)出発分より、列車ダイヤ、立ち寄り駅での観光プランや食事内容等を一部変更し、約5カ月ぶりに運転を再開します。ななつ星の旅を彩る新たな立ち寄り駅での観光プラン、食事施設が決定しましたのでお知らせいたします。

1泊2日コースは、2016年熊本地震以来約4年ぶりに鉄路の名所「立野のスイッチバック」を通り大自然の阿蘇まで周遊するコースに変わります。3泊4日コースには、日向灘の絶景を眺めながらのディナー、海、山、里の自然に恵まれた「大分県佐伯市」での観光プランが加わります。地域の皆さまの温かいおもてなしとともに、出逢いと感動の旅をご提供して参ります。



1 「ななつ星 in 九州」2020年度 一部ルート変更後の主な停車駅と時刻、ツアー内容

■1泊2日コース



※上記、旅行日程は変更となる場合がございます。
 ※阿蘇駅での停車時間中、機関車の入換作業のため、宮地駅まで往復運転します。

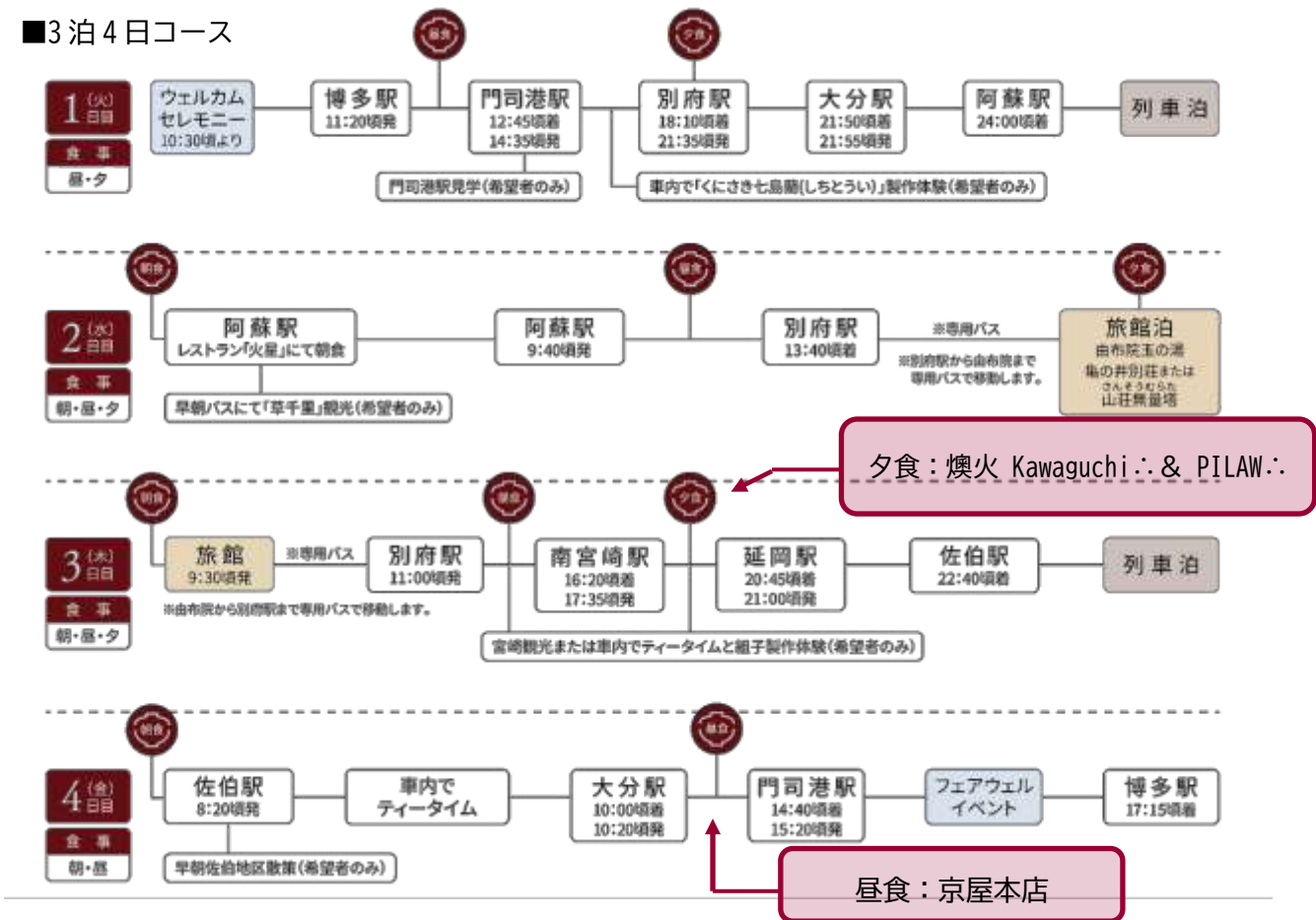
変更のポイント

★2日目は、阿蘇駅のホームにあるレストラン「^{かせい}火星」での朝食と早朝の散歩で爽やかな朝をお迎えいただきます。

★2日目の昼食には、再び熊本の老舗洋食店「洋食の店^{ほしもと}橋本」が帰ってきます。昔懐かしい欧風料理を車内でお楽しみください。

※なお、2020年10月以降、早岐～佐世保間は運行しません。

■3泊4日コース



※上記、旅行日程は変更となる場合がございます。

変更のポイント

- ★3日目の夕食は、新たに革新的郷土料理を提供し続ける「燠火 Kawaguchi & PILAW」のシェフ 川口雅由氏による、宮崎の幸を車内でお楽しみいただきます。
- ★4日目の朝は、新たに佐伯のまちをお楽しみいただく観光プランをご予定しております。
- ★4日目の昼食は、「京屋本店」による大分の食材をふんだんに使ったこだわりの「京折詰」をご賞味ください。

2 「ななつ星」の新しいシェフのご紹介 (別紙)

3 今後の運転日カレンダー (参考)

・2020年8月

月	火	水	木	金	土	日
					8/1	8/2
					運休	
8/3	8/4	8/5	8/6	8/7	8/8	8/9
	3泊4日コース(訓練運行)				1泊2日コース(訓練運行)	
8/10	8/11	8/12	8/13	8/14	8/15	8/16
	運休				1泊2日コース	
8/17	8/18	8/19	8/20	8/21	8/22	8/23
	運休				1泊2日コース	
8/24	8/25	8/26	8/27	8/28	8/29	8/30
	3泊4日コース				1泊2日コース	

・2020年9月

月	火	水	木	金	土	日
	9/1	9/2	9/3	9/4	9/5	9/6
	3泊4日コース				1泊2日コース	
9/7	9/8	9/9	9/10	9/11	9/12	9/13
	3泊4日コース				1泊2日コース	
9/14	9/15	9/16	9/17	9/18	9/19	9/20
	3泊4日コース(試験運転)				1泊2日コース	
9/21	9/22	9/23	9/24	9/25	9/26	9/27
	3泊4日コース				1泊2日コース	
9/28	9/29	9/30	10/1	10/2		
	3泊4日コース					

※3泊4日コースの、運行再開後の初回運行は、8月25日(火)となります。

別紙 「ななつ星」の新しいシェフのご紹介

■ 「燠火 Kawaguchi.: & PILAW.:」^{ローカル イノベーティブ キュイジーヌ}(Local Innovative Cuisine)

(所在地：宮崎県宮崎市阿波岐原町前浜 4276-1255)

(1) イタリアで学んだ“風土を生かした料理”をベースに、宮崎をはじめとする九州の食材にフォーカスし、薪の燠火を使って料理する「燠火 Kawaguchi.:」。

地元の食材にこだわりながら、自身のフィルターを通し、シェフ独自の世界観を表現した料理をお楽しみください。

(2) ご紹介



オーナーシェフ 川口 雅由 (かわぐち まさゆき) 氏

1976年、宮崎県新富町生まれ。1992年から東京「PILAW.:」に入店し、服部隆志氏に師事。在籍中にイタリア、アメリカで研修を受け、2001年に宮崎「PILAW.:」を立ち上げる。2004年に再びイタリア、アメリカで再修行し、2013年に「PILAW' S COMPANY」を設立し、2018年に「PILAW.:」と同じビルに「燠火 Kawaguchi.:」を開店。

■ 「洋食の店 橋本」

(所在地：熊本県熊本市中央区上通町 1-24 ビアーレビル 2F)

(1) 創業 1988 年の老舗洋食店。子供からお年寄りまで、親子三代で楽しめる洋食店を目指し、昔ながらのレシピを忠実に再現した欧風料理が人気の熊本の名店です。
正統派フレンチをベースに、あふれるアイデアが加味され誕生した数々のオリジナルメニューは、いずれも絶品。地元生産者の想いをのせたどこか懐かしい一皿を是非ご賞味くださいませ。

(2) ご紹介



オーナーシェフ 橋本 民雄 (はしもと たみお)

1948 年生まれ、熊本県玉名市出身。東京、スイス、ドイツなどで腕を磨き、1988 年に地元熊本で独立。「基本を大切に」を料理のモットーに、食文化の継承や、料理人の育成にも尽力している。