

<2018年4月26日発表>

『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』 料理・料理監修者・運行概要決定！

- 西日本鉄道(株)では、2019年春に運行開始予定の観光列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』について、料理・料理監修者・運行概要を決定しましたので、お知らせします。
- 料理は、列車内の“窯”で焼き上げるピザをメインディッシュに、アミューズや前菜にも産地や旬にこだわった沿線地域の食材を使用します。また、季節にあわせた旬の食材を味わっていただけるよう、シーズンごとにメニューを変更する予定です。
- 運行開始時の料理(春メニュー)は、八女市産のたけのこや大木町産のアスパラガスをふんだんに使用した、香り豊かで食感も楽しめるピザや、博多和牛や有明海柳川産のお刺身海苔、みやま市産のセロリなどを使った前菜を提供します。
- 沿線の新鮮な食材をシンプルな味付けで引き出すため、料理は、エンボカの今井正氏と料理家の渡辺康啓^{やすひろ}氏の2名が監修いたします。両氏が沿線の食材選びから携わり、食材の味を最大限活かしたメニューは、沿線の魅力がたっぷり詰まった当観光列車ならではのオリジナル料理です。
- また、ウェルカムドリンクとして「あまおうプレミアムスパークリングワイン」を提供するほか、食事中のドリンクには沿線地域で造られた地酒や果実酒をご用意します。
- 運行日は金土日と祝日で、ランチとして西鉄福岡(天神)駅発大牟田駅行き、ディナーとして大牟田駅発西鉄福岡(天神)駅行きの2つの時間帯で運行します。
- なお、観光列車の料金や予約開始日などは2018年9月頃に発表予定です。

■ 料理の概要

【春メニュー】

○アミューズ

ウェルカムドリンクと一緒に味わっていただくアミューズは、苺・トマト・ラディッシュといった赤色の食材で統一し、華やかな見た目が特徴的です。

※アミューズとは、ウェルカムドリンクなどと合わせて提供する、お客さまへのコース前のおもてなしの一品



主な使用食材

福岡県産のあまおう
北野町産のラディッシュ
福岡県産のバター

○前菜

大木町産の王リンギ(雪嶺茸とエリンギを掛け合わせたキノコ)やみやま市産のセロリ等を使った野菜のプレートと、博多和牛に希少な有明海柳川産のお刺身海苔をトッピングした肉のプレートで、沿線地域の農産物から水産物まで幅広い食材を使い、沿線地域の食材の豊かさを感じていただきます。

なお、2名様で料理を分け合いながら楽しんでいただけるよう、2名様分の料理を1つのプレートで提供します。



※写真は2名様分です。

野菜のプレート

主な使用食材

大木町産のアスパラガス

うきは市ゆむたファームのたまご

みやま市産のセロリ

大木町産の王リンギ



※写真は2名様分です。

肉のプレート

主な使用食材

博多和牛

有明海柳川産のお刺身海苔

○メインディッシュ

メインディッシュは、大木町産のアスパラと八女市産のたけのこを使用した、見た目も鮮やかな、ヘルシーな野菜のピザをハーフ&ハーフで提供します。



※写真は2名様分です。

主な使用食材

筑後産の小麦

八女市産のたけのこ

大木町産のアスパラガス

○プティフル

うきは市吉井町で人気の「cake.cafe.miel(ミエル)」オーナーパティシエである中野恭輔氏が、沿線地域の食材を使って作る、オリジナル焼き菓子を提供します。

【食 材】

＜ラディッシュ＞ 北野町産

- ・アマューズに使用
- ・北野町で栽培されるラディッシュは全国シェアの約 20%を誇る



＜アスパラガスと王リンギ＞ 大木町産

- ・前菜およびメインディッシュにアスパラガスを、同じく前菜に王リンギを使用
- ・大木町は九州一のきのこの生産地
- ・大木町はゴミを減らし、資源を循環させる循環型農業に取り組んでいる。
- ・きのこの栽培で使った石づき部分を良質な堆肥にして有効活用し、アスパラガスを生産。



＜たまご＞ うきは市産

- ・うきは市のゆむたファームのたまごを前菜に使用
- ・ゆむたファームは、山と畑に囲まれた地域で平飼い(放し飼い)し、農薬不使用の野菜や発酵させた自家製飼料を与えることで、黄身はレモン色で白身に弾力のあるたまごを生産。



＜お刺身海苔＞ 有明海柳川産

- ・「湯搔きお刺身海苔」を前菜に使用
- ・全国第 3 位の生産枚数
- ・品質保持が難しいため、地元でしか食べられず、ほとんど流通していない幻の生海苔を、産官学連携により磯の風味をそのままに商品化



＜小麦＞ 筑後産

- ・筑後平野の「ミナミノカオリ」をピザの生地に使用
- ・「ミナミノカオリ」は香りが良く、モチモチしたなめらかな食感が特徴
- ・福岡県の小麦生産量は、北海道に次ぐ全国第 2 位



＜たけのこ＞ 八女市産

- ・八女市産のたけのこをピザに使用
- ・八女市のたけのこの生産量は、全国総生産量の 10%を超えている。



※メニュー内容および食材は変更となる場合があります。

【ド リ ン ク】

ウェルカムドリンクとして「あまおうプレミアムスパークリングワイン」やフルーツジュースを提供するほか、食事時のドリンクには沿線地域で造られた地酒や果実酒、八女茶などをご用意します。また、食後には沿線で生産されたハーブをお客さまのお好みにブレンドできるカスタムハーブティや沿線のコーヒー店のオリジナルブレンドコーヒーを提供します。



あまおうプレミアムスパークリングワイン

■ 料理監修者の概要

メインディッシュであるピザは、獨創性に富んだピザの名店として名高いエンボカを運営する今井正氏が、アミューズと前菜は、福岡在住の人気料理家である渡辺康啓氏が監修します。九州には店舗展開されていない今井氏と、お店では食べられない渡辺氏の料理が味わえるのは、当観光列車だけです。ぜひ沿線地域の新鮮な食材を活かした、オリジナルの美味しい料理をご堪能ください。

<メインディッシュ> 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。



<<コメント>>

食べるという文化の中で、食材に対してのこだわりを持つ人たちが最近増えていることを嬉しく思います。今回のプロジェクトでも、筑後の旬の食材を余すところなく料理を通じて紹介できたらと思います。旬の食材を通じて鉄道沿線の空気を感じ、筑後の風土に思いを馳せていただけたらと思います。

<アミューズ・前菜> 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。



<<コメント>>

豊かな食材と程よい都市感に惹かれ、東京から移り住んだのが4年前。縁あって福岡の交通を昔から担う西鉄さんと仕事をする事となり、嬉しく感じると共に、福岡の良さを発信する立場として責任も感じています。天神から大牟田の間に、こんなにたくさんの素晴らしい生産者がいらつしやることは、今回のお仕事があればわからないことでした。‘食材を活かしきる’ことを大事にして料理をしているので、沿線の魅力を、乗車される皆様に料理を通じてお伝えしていきたいと思っています。

■ 運行概要

【運 行 日】 金曜日・土曜日・日曜日・祝日

【運 行 回 数】 ランチ・ディナーの計2回

【運 行 概 要】

	出発時間	所要時間	出発地	途中停車駅	到着地
ランチ	11:30頃	約2時間	西鉄(福岡)天神駅	柳川駅(降車のみ)	大牟田駅
ディナー	17:00頃	約2時間	大牟田駅	柳川駅(乗車のみ)	西鉄(福岡)天神駅

※モーニングの運行については現在検討中です。

■ その他

【ホームページ】「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」特設サイト(URL:<https://www.railkitchen.jp>)にて、観光列車に携わるクリエイティブメンバーや内装に使う伝統工芸の職人などを紹介しております。今後も、食材や生産者の情報など観光列車にまつわる情報を発信していく予定です。

【主なスケジュール予定】

2018年9月頃 : 料金、運行および予約開始日、制服の発表

2019年2月 : 車両お披露目

2019年春 : 運行開始

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