

<2019 年 2 月 22 日発表>

地域を味わう旅列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』 夏のメニュー決定&ランチの旅運行開始！

- 西日本鉄道(株)では、地域を味わう旅列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』の、夏メニューおよび「ランチの旅」の詳細を決定しましたので、お知らせします。
- 3 月 23 日(土)に運行開始の本列車は、先に予約を開始した 3～4 月分は「ランチの旅」、「ディナーの旅」とともに完売、2 月 1 日より予約を開始した 5 月分も、「ランチの旅」は完売と、大変ご好評いただいております。
- 3 月 1 日(金)予約を開始する 6 月からは、使用する食材を一新した夏メニューをご提供します。夏メニューのご提供期間は、6 月 1 日(土)から 8 月 31 日(土)までとなります。春メニューと同様、素材の味を活かしたオリジナルのコース料理とし、福岡県内最大の生産地である柳川市産のオクラをはじめ、日本で初めて巨峰栽培を開始したと言われる久留米市田主丸町産の巨峰等を使用します。
- また、6 月 1 日(土)から、西鉄福岡(天神)駅から太宰府駅へ運行する「ランチの旅」も運行を開始します。所要時間が約 40 分と短いため、ランチの旅の車内では、沿線の人気店のパンとコーヒーをご提供します。パンは、久留米市田主丸町にあるシェ・サガラ監修のホットドッグ、コーヒーは久留米市のコーヒーカウンティが本列車のために特別にブレンドしたオリジナルブレンドです。コーヒーを入れたオリジナルタンブラーは記念にお持ち帰りいただけます。
- 当社では、沿線の素晴らしい魅力を発掘し、『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』を通じて発信していくことで、沿線地域の活性化および価値向上に努めてまいります。

■ 料理の概要(「ランチの旅」、「ディナーの旅」)

列車内の“窯”で焼き上げる旬野菜のピザをメインディッシュに、アミューズや野菜のプレート、肉のプレートにも産地や旬にこだわった沿線地域の食材をふんだんに使用し、素材の味を活かしたオリジナルのコース料理を提供します。

【夏 メニュー】(6 月 1 日(土)～8 月 31 日(土))

○アミューズ

(主な食材:巨峰、ズッキーニ)



○野菜のプレート

(主な食材:オクラ、なす、かぼちゃ、プチトマト)



※写真は 2 名様分です。

○肉のプレート

（主な食材：耳納いーとん（豚肉）、トマト、とうもろこし）



※写真は2名様分です。

○旬野菜のピザ

（主な食材：オクラ、大葉）



※写真は2名様分です。

○プティフル

柳川市の柊島氷菓のアイスクャンデーまたはジェラートをご提供します。カバ印がトレードマークのかわいくレトロなパッケージで、自家栽培されたフルーツや地域の食材を使い、一つ一つ手作りで作られています。

【食 材】

＜巨峰＞ 久留米市（田主丸町）産

- ・アミューズで使用
- ・福岡県のぶどう生産量は全国第5位
- ・久留米市田主丸町は約60年前に巨峰栽培を始めた巨峰開植の地
- ・みずみずしく濃厚で甘い果汁が特徴



＜オクラ＞ 柳川市産

- ・野菜のプレートと旬野菜のピザに使用
- ・柳川は福岡県内で最大の生産地
- ・安心安全にこだわり、出荷時には農薬散布履歴を管理するなど徹底している



＜豚肉＞ うきは市産

- ・うきは市のリバーワイルドで育った、うきはのブランド豚「耳納いーとん」を肉のプレートに使用
- ・「耳納いーとん」は日本古来の三元豚（三種類の豚を掛け合わせて作られた豚）
- ・クセがなくあっさりした味わいが特徴



＜トマト＞ 朝倉市産

- ・肉のプレートに使用
- ・朝倉市 田子森農園のトマトは有機栽培及び減農薬でこだわって育てられている
- ・一度食べたらやみつきになるほど、新鮮でとても甘い



＜なす＞

- ・野菜のプレートと肉のプレートに使用
- ・福岡県のなすの生産量は全国第4位
- ・濃い艶やかな紫紺色ですらりと長く、あくが少ないのでいろいろな料理と相性が良い



■ ブランチの旅の概要

【運行開始日】 2019年6月1日(土)

【予約開始日】 2019年3月1日(金) 10:00～

※6月運行分のみ。7月以降の予約は3ヶ月前の毎月1日に1ヶ月分の予約受付を開始します。

【予約方法】 ウェブサイト(URL:<https://www.railkitchen.jp/>)からご予約ください。

【メニュー】 ○ゆずドッグ

久留米市田主丸町にある「シェ・サガラ」の相良一公氏監修。相良氏はパンのワールドカップとも呼ばれるクープ・デュ・モンドの日本最終選考会で、最終選考まで進出されており、遠方からのファンも多い人気のお店です。ゆずドッグは、カリカリでモチモチのパンに、うきは市にある「リバーワイルド」のこだわって育った豚を使ったソーセージを挟み、柚子胡椒を効かせた、お店でも人気の商品です。

○コーヒー

久留米市の人気コーヒー店「コーヒーカウンティ」が当列車のために特別にブレンドしたオリジナルブレンドコーヒー。オリジナルタンブラーは記念にお持ち帰りいただけます。



【運行概要】 金曜・土曜・日曜・祝日の運行

コース名	出発駅	乗降可能駅	到着駅
地域を味わうブランチの旅 -DAZAIFU BRUNCH SET-	西鉄福岡(天神)駅 9:51 発	-	太宰府駅 <金曜日> 10:30 着 <土日祝> 10:31 着

【料金】 税抜 3,000 円(税込 3,240 円)