

<2019年2月26日発表>

地域を味わう旅列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』 クルーの制服および食器決定！

- 西日本鉄道(株)では、地域を味わう旅列車『THE RAIL KITCHEN CHIKUGO』の、クルーが着用する制服および食器を決定しましたので、お知らせします。
- 本列車は、料理の食材や内装など、あらゆるものにおいて沿線の地域資源にこだわっており、制服や食器にも経済産業大臣が指定する伝統的工芸品などを用いています。
- クルーが制服として着用するオリジナルシャツとベストは、伝統的工芸品である久留米絣をあしらっており、みやま市の「クロキビスポークルーム」が仕立てたものです。家に招かれたようにくつろいでいただきたいという思いから、堅苦しくないカジュアルなデザインとしつつ、オーダーメイドスーツを仕立てる職人の確かな技術で仕立てることで、凛とした清潔感を表現しています。
- 食器は、うきは市の若手陶芸家福村龍太氏、大川市の広松木工株式会社、東峰村の翁明窯元で製作していただいた一つ一つ手作りのものを使用します。デザイン性と機能性を考慮した、本列車のためのオリジナルの食器や伝統的工芸品の一つである小石原焼を使用します。
- 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。

■ 制服の概要

○トレインクルー(運転士・車掌) ○サービスクルー ○キッチンクルー



「家に招かれたような、くつろげる空間」という車両のデザインコンセプトにあわせ、堅苦しくないカジュアルなデザインとしました。

シャツ、ベストには、経済産業大臣が指定する福岡県の伝統的工芸品である久留米絣をあしらっており、みやま市ののどかな田園地帯にある町の仕立て屋「クロキビスポークルーム」にてオーダーメイドで制作したこだわりの一品です。なお、久留米絣は昭和 23 年に設立された八女市の下川織物でつくられたもので、制帽にも使用しています。

■ 食器の概要

提供する料理にあわせて、うきは市の若手陶芸家福村龍太氏、大川市の広松木工株式会社、東峰村の翁明窯元で製作していただいた一つ一つ手作りのものを使用します。

用途	制作	特徴
① 野菜のプレート 肉のプレート	日月窯 福村龍太氏 (うきは市吉井町)	<ul style="list-style-type: none"> ・日月窯は、登り窯で焼く、豪快かつ落ち着いたある作品が特徴 ・鉢物や天然灰、銀彩など様々な素材を使い、金属にも似た独特な質感を表現 ・野菜のプレートと肉のプレートは幅が同じで、2つの皿を並べても美しいデザイン
② 旬野菜のピザ	広松木工株式会社 (大川市)	<ul style="list-style-type: none"> ・広松木工は、素材や手触りにこだわり経年変化も美しいナチュラルスタイルが特徴 ・木の自然な風合いが、素材の味を大切にした野菜のピザとマッチ ・振動のある列車内での配膳を考慮し、皿の縁に高さを出すことで、ピザが滑り落ちないように工夫 ・脚をつけることで、料理を美しく見せると同時に、テーブルの上の限られたスペースを有効に活用
③ アミューズ 取り皿	翁明窯元 (東峰村)	<ul style="list-style-type: none"> ・約 340 年の歴史を持つ伝統的な陶器「小石原焼」 ・翁明窯元は、「飛び鉋」や「刷毛目」と呼ばれる伝統的な技法を活かしながら、現代にマッチする新たなデザインが特徴

※その他にも、熊本県玉名郡南関町の株式会社ヤマチクの箸や八女市の宝印薄板マナ板工場の経木など、地域の資源を活用しています。



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