

<2022年6月16日発表>



さらなる魅力創出へ、この秋生まれ変わります！ ～新たな3名のシェフが趣向を凝らした九州の味をお届けします～

- 西日本鉄道(株)では、2022年9月1日(木)から地域を味わう旅列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」の運行コースをランチ2便に刷新し、運行日を拡大いたします。
- 「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」では、「LOCAL to TRAIN ～街を繋いできたレールは人をつなぐ時代へ～」をコンセプトに掲げ、沿線地域の魅力ある人・資源・体験を発掘し、列車を通じて発信することで、沿線地域の魅力向上・活性化に取り組んでおります。
- 車窓から筑後の豊かな田園風景をゆっくり眺めながら、出来立ての料理を味わえるという「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」の魅力を存分にお楽しみいただけるよう、ランチの時間帯に2便運行いたします。また、これまでの金曜日・土日祝日の運行に加え、木曜日にも運行することで、乗車日の選択の幅を広げ、より多くのお客さまにご乗車いただきたいと考えております。
- 新たな料理監修者3名をお迎えして、筑後の食材を中心に、九州各地の旬な食材をプラスしながら、趣向を凝らした料理をお届けします。地元の美味しいもの・美味しい食べ方を熟知したシェフが、鮮度や味・触感など素材の魅力をベストな状態でご提供できるよう、時期や調理方法、味付け・盛り付けまで細部にまでこだわり抜いた当列車ならではの料理をご堪能ください。

<料理監修者>

吉武 広樹 氏: ミシュラン1つ星福岡市博多区のフランス料理レストラン「Restaurant Sola」のシェフ

畑 亮太郎 氏: 久留米市田主丸のイタリア料理レストラン「Cernia」のシェフ

井上 誠 氏: うきは市の和食フレンチレストラン「Mahoro756」のシェフ

<新メニュー>

前 菜: 3名監修による、地元食材を使った6種の前菜

魚 料 理: 「奥日向鮭味噌幽庵焼きピスタチオ仕立て」(井上氏監修)

肉 料 理 (メイン): 「糸島豚バラ肉のコンフィ バルサミコのヴァネグレット」(吉武氏監修)

デ ザ ー ト: 「柿のスープとキャラメルアイス」(畑氏監修)

- 「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」は2019年3月の運行開始から約3年が経過し、これまで多くのお客さまにご利用いただいております。今後も、お客さまのニーズにあったサービスを提供するとともに、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。



■ 運行概要

【運行開始日】 2022年9月1日(木)

【予約開始日】 2022年7月1日(金) 11:00～

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

※9月以降の当コースの予約受付は西鉄旅行(株)天神支店(店頭)でもご予約いただけます。

【運行概要】 木曜・金曜・土曜・日曜・祝日の運行

コース名	出発駅	到着駅	備考
- 福岡発着 - 地域を味わうアーリーランチ	西鉄福岡(天神)駅 <平日> 10:10 発 <土日祝> 10:11 発	西鉄福岡(天神)駅 <平日> 12:50 着 <土日祝> 12:33 着	花畑駅 折り返し
- 福岡発・大牟田行き - 地域を味わうレイトランチ	西鉄福岡(天神)駅 <平日> 13:40 発 <土日祝> 13:23 発	大牟田駅 <平日> 16:05 着 <土日祝> 15:29 着	西鉄柳川駅 下車可 (前途無効)

【料金】 8,800円(税込)

※料金には運賃およびコースのお食事代、サービス料金が含まれます。

■ 9月からの新メニューについて

【提供期間】 2022年9月1日(木)から11月末まで(予定)

【内容】 福岡を代表するシェフ吉武 広樹氏、畑 亮太郎氏、井上 誠氏が監修する、沿線・筑後や九州の素材、列車の窯を活かした料理をご提供します。

【メニュー】

○前菜

前菜6種

監修:吉武氏、畑氏、井上氏



(1名様分)

○魚料理

「奥日向鮭味噌幽庵焼きピスタチオ仕立て」

監修:井上氏



(1名様分)

○肉料理

「糸島豚バラ肉のコンフィ バルサミコのヴィネグレット」

監修:吉武氏



(1名様分)

○デザート

「柿のスープとキャラメルアイス」

監修:畑氏



(1名様分)

※以上の料理のほか、コースにはウェルカムドリンク、アフタードリンク、パンが含まれます。

■ 料理監修者について

吉武 広樹 氏

1980 年、佐賀県生まれ

「Restaurant Sola」(福岡市博多区)のシェフ

2009 年、シンガポールに「HIROKI88@infusion」を開店。

2010 年、シンガポールレストラン協会が開催したコンテストにおいて部門最優秀賞「Best New Concept Award 2010」を獲得。

2010 年、パリに「Sola」を開店後、1 年 3 カ月でミシュラン 1 つ星を獲得。

2014 年、「RED U-35」グランプリを受賞。

2018 年、福岡県に「Restaurant Sola」を開店。



畑 亮太郎 氏

1974 年、東京都生まれ

「Cernia」(久留米市田主丸)のシェフ

1994 年、フォーシーズンホテル椿山荘東京の「BICE」でイタリア料理人生をスタート。

2011 年、「Aroma fresca 博多」のシェフとして福岡へ。

2013 年、福岡市内に「Cernia」を開業。開業からまもなくして自分たちで野菜を作り始める。

2022 年 4 月、畑の近くに店を持ちたいという思いから田主丸に移転。



井上 誠 氏

1983 年、福岡県生まれ

「Mahoro756」(うきは市)のシェフ

2016 年、フランス最大の日本酒レストラン「La Maison du Saké」立ち上げシェフを任される。

2019 年、「Restaurant Enyaa」、「Restaurant JIN」で日本料理と鮨を学ぶ。

2022 年 1 月、故郷うきは市で「Mahoro756」を開業。

