

2017年9月11日



## クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」2018年ルート 九州各地の名シェフがこだわりの料理を提供します！！



2018年春から、クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」3泊4日コースの運行ルートを変更し、九州の新たな魅力を発信してまいります。「ななつ星」の旅で欠かせない魅力の一つである「食」について、九州各地から新たに選りすぐりのシェフたちがチーム「ななつ星」に加わり、こだわりの料理を提供いたします。

### 1 2018年ルートお食事シーンについて

#### ■ 3泊4日コース

提供シーン		提供場所	食事提供施設	お食事内容
1日目	昼食	車内	鯨割烹やま中 (福岡市内)	車内で握りたての「玄海・博多前」鯨を。
	夕食	車内	レストラン・ジョルジュマルソー (福岡市内)	九州の旬の食材を用いたフランス料理。
2日目	朝食	レストラン 火星	オーガニックレストラン olmo coppia (オルモコッピア) (阿蘇市内)	オーガニック野菜のお料理を阿蘇のホームレストラン「火星」にて。
	昼食	車内	方寸 (大分市内)	大分の食材をふんだんに使用した創作和食。
	夕食	由布院の 各旅館	由布院玉の湯 (由布市内) 亀の井別荘 (由布市内) 山荘無量塔 (由布市内)	由布院屈指の名旅館の料理長が手がける各宿自慢の夕・朝食を。
朝食				
3日目	昼食	車内	若栄屋 (杵築市内)	杵築のお殿様が愛した鯛茶漬け「うれしの」をご提供。
	夕食	車内	マナーハウス島津重富荘 (鹿児島市内)	豊かで優しい味わいと五感を刺激する薩摩フレンチ。
4日目	朝食	車内	JR九州フードサービス株式会社 (福岡市内)	九州のお野菜を用いた洋食を朝食に。
	昼食	車内	清流山水花 あゆの里 (人吉市)	人吉の豊かな自然が育んだ食材を用いたお料理を「ななつ星」オリジナルのお弁当箱で。

#### ■ 1泊2日コース

提供シーン		提供場所	食事提供施設	お食事内容
1日目	昼食	車内	JR九州フードサービス株式会社 (福岡市内)	九州各地の食材を使用した和食ランチ。
	夕食	車内	ホテルニュー長崎 (長崎市内)	旬の食材を用いた長崎フレンチ。
2日目	朝食	車内	石堂橋 白つぐ (福岡市内)	博多の和食の名店が手がける身体に優しい朝ごはん。
	昼食	車内・ 山鹿市内	検討中	現在検討中です。

### 2 「ななつ星」の新しいシェフのご紹介 (別紙1~4)

## ■オーガニックレストラン「olmo coppia (オルモコッピア)」(2日目朝食)

### (1) オーガニックレストラン「olmo coppia (オルモコッピア)」について

「olmo coppia」は「一對のけやき」という意味です。阿蘇駅の近くにある、築160年の蔵を改装したお店のすぐ横には、2本のケヤキの木が立っており、ケヤキの根の上に建っているお店であること、こんな木のように地に足の着いたお店でありたいという想いを込めてつけた名前です。「ななつ星」では、阿蘇駅のレストラン「火星」で、自家菜園野菜と南阿蘇から届く露地栽培の無農薬野菜を中心に、オーガニックの材料を使った安全で心温まる手作り料理を提供していただきます。

(所在地：熊本県阿蘇市蔵原 627-1)

### (2) シェフ紹介



※料理の写真はイメージです。

#### 竹原 直樹 (たけはら なおき)

1980年 熊本県阿蘇市生まれ。九州の無肥料・無農薬の自然栽培オーガニックの販売に携り、2008年に「olmo coppia」をオープン。生産者の思いを大事にし、収穫したばかりの無農薬野菜たっぷりの料理をお客さまにお届けする。

#### ◆竹原シェフからのメッセージ

「ななつ星」の阿蘇への帰還は、地震で途切れていたことが一つずつ再開していくなかで大きな一つの象徴になると思っています。そこに私たちが関われることは本当に嬉しくありがたい思いでいっぱいです。

阿蘇の変わらない自然や、地元の人たちの元気が伝わるような料理をお出しできればと思っています。

## ■若栄屋（3日目昼食）

### （1）若栄屋について

元禄 11 年（1698 年）創業の 300 年以上の歴史をもつ老舗料亭。当時、杵築のお殿様が若栄屋（当時の大谷屋）の鯛茶漬を食べて「うれしいのう」と口にしたことから、「うれしの」と名付けられ、その味の決め手となる家伝の胡麻タレは、一家相伝の味として代々受け継がれてきました。『新しいけれども懐かしい…』『ななつ星』にも通じるそんな不変の味をお愉しみいただきます。

（所在地：大分県杵築市大字杵築 665-429）

### （2）当主紹介



※料理の写真はイメージです。

#### 後藤 源太郎（ごとう げんたろう）

1974 年 大分県杵築市生まれ。大分市内のホテルでバーやレストラン、フロント業務に従事。その後、若くして 16 代当主となり、伝統の味を途絶えさせないよう鯛茶漬「うれしの」の味を守り続ける。

#### ◆16 代後藤当主からのメッセージ

若栄屋に伝わる鯛茶漬「うれしの」は江戸時代以降、様々な形で皆様にご提供してまいりました。会席料理の最後の御料理、レストランにて昼食、百貨店の催事におけるイートイン、ご自宅で召し上がって頂くお取り寄せと、時代に則してご提供しております。今回このような私たちには勿体ないほどの機会を頂き感謝しております。お客様に心から「うれしいのう」と仰って頂けるよう、若栄屋の思いを込めてご提供致します。

## ■マナーハウス島津重富荘（3日目夕食）

### （1）マナーハウス島津重富荘について

マナーハウス島津重富荘は、栄華を極めた薩摩藩の重富島津家当主・島津久光公の別邸を、2006年に160年もの時を超えて現代に甦らせた邸宅で、4000坪の敷地をもつ、いにしえと現代が融合する空間です。主にウエディングやレストランを運営しており、邸内のフレンチレストラン「オトヌ」のある貴重建築は2014年文化庁より登録有形文化財に指定されました。「オトヌ」では、契約農家から直送され、産地や作り手が明確な食材を厳選し、至福のひとつ時を加える心のこもったおもてなし料理をご堪能いただけます。

「ななつ星」最後の夜は、豊かでやさしい味わいと五感を刺激する薩摩のフランス料理で至福の時間をお楽しみいただきます。（所在地：鹿児島県鹿児島市清水町31-7）

### （2）シェフ紹介



※料理の写真はイメージです。

#### 宮元 伸一郎（みやもと しんいちろう）

1963年鹿児島県生まれ。市内ホテルにて修行を積み、その後上京し坂井宏行シェフに師事。2006年にマナーハウス島津重富荘のフードプロデューサーに就任した坂井氏の強い要望により、総料理長に就任。宮元総料理長のこだわりは、「ゲスト一人ひとりの笑顔を思い浮かべて全力で一皿一皿を創り上げること」

#### ◆宮元総料理長からのメッセージ

ここ九州、鹿児島を感じて頂ける、ここでしか食することの出来ない料理をご用意いたします。素材・生産者・食にかかわる全ての人々のロマンをこめて…

*Chef. S. Miyamoto  
Musa*

## ■清流山水花「あゆの里」(4日目昼食)

### (1) 清流山水花「あゆの里」について

日本三大急流「球磨川」の河畔に佇み、対岸には人吉城跡を望める人吉温泉の老舗旅館です。人吉は川や山に恵まれた食の宝庫で、豊かな自然に育まれた旬の食材を活かし、目でも愉しんでいただける美しい料理を提供いたします。

「ななつ星」の旅の最後の食事を飾るにふさわしい、人吉の食をぜひご堪能ください。

(所在地：熊本県人吉市九日町 30)

### (2) シェフ紹介



※料理の写真はイメージです。



#### 栗原 健一 (くりはら けんいち)

1965年 熊本県熊本市生まれ。17歳で日本食の調理の世界に入り、鹿児島のホテルで修行を積み、2011年から清流山水花「あゆの里」で和食料理長を務める。食材を活かし、目でも愉しんでいただける美しい料理を信条とする。

#### ◆栗原和食料理長からのメッセージ

「お客さまに驚きや感動を与えるような料理を提供したい!」という想いを持って日々を過ごしております。日本料理は四季の心を大事にします。料理の中に季節を感じつつ、食べながら気持ちが「ほっ」とするような物にしたいと考えています。暑い季節には「涼」を感じ、寒い季節には「温・ぬくもり」を感じる、そんな料理を提供したいと考えております。

#### 簗田 浩二 (みのだ こうじ)

1960年に熊本県人吉市生まれ。18歳で上京しフランス料理の修行を始める。東京のホテルで料理長を任せられ、1996年に帰郷し、清流山水花「あゆの里」へ。現在は洋食チーフとして活躍し、さまざまなオリジナル料理を開発。

#### ◆簗田洋食チーフからのメッセージ

巡る季節に感謝しつつ四季折々の食材とふれあい、その食材の持ち味を活かし、清流山水花「あゆの里」の想念に沿った料理を、お客さまに提供出来ればと、日々精進しております。



参考

2017年8月18日



## クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」の朝食で “博多の名店”の料理長が腕を振ります！



クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」では、2017年8月26日（土）出発の1泊2日コースから、博多の名店「石堂橋 白つぐ」さまに2日目の朝食を担当いただくこととなりました。お客さまに、「ななつ星」の旅を健やかに楽しんでいただけるよう、旬の食材を使った博多ならではの朝ごはんを提供いたします。

### 1 『石堂橋 白つぐ』について

由緒ある寺社が並び、博多の寺町とよばれる御供所に佇む日本料理店。四季折々の新鮮な食材が集う博多ならではの旬の味わいを、丹精込めたお料理で、五感をもって楽しんでいただきます。  
(所在地：福岡県福岡市博多区御供所町 2-40)

### 2 料理長紹介



#### ■白次 亮一（しらつぐ りょういち）

1973年生まれ、福岡県直方市出身。京都や東京等で修行後、2008年に「石堂橋 白つぐ」をオープン。料理のコンセプトは、日本人が築いてきた食文化を大切に、地元でとれた旬の食材を丁寧に仕立てること。



※写真はイメージです

#### ■白次料理長メッセージ

「ななつ星」の旅を健康に過ごしていただけるよう、朝食に必要な要素をぎゅっと凝縮したシンプルな朝ごはんを、精一杯手間ひまをかけてつくります。博多ならではの旬の食材を、「ななつ星」の特別な空間でお楽しみください。

### 3 「ななつ星」での提供シーン

1泊2日コース 2日目の朝食（毎週日曜日）

### 4 提供開始日

2017年8月26日（土）出発の1泊2日コースから

【『石堂橋 白つぐ』の朝食提供は8月27日（日）の朝から】