

[特別企画] 100年の刻^{とき}を越えて…

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」が初めて 門司港(大分～門司港)コースを運行します！



豪華な車内でスイーツのコース料理をご提供する「JRKYUSHU SWEET TRAIN『或る列車』」が、運行開始以来、初めて門司港コースを運行します。

この春、重要文化財に指定されている門司港駅が約6年の復原工事を経て、新たに甦りました。100年の刻を越えた“門司港駅”と“或る列車”の歴史を感じる旅をご堪能いただけますので、この機会に是非ご乗車ください。



【ポイント】

- ・門司港（大分～門司港）コースは運行開始以来、**初めての運行**です。
- ・「或る列車」は1906年（明治39年）に設計され、現在の「門司港駅」は1914年（大正3年）に竣工しているため、**100年の刻を越えた歴史的な競演**となります。
- ・門司港駅は復原工事を経て**2019年3月にグランドオープン**したばかりであり、コンコース、みどりの窓口、みかど食堂 by NARISAWA 等駅舎のみならず、駅周辺の施設も含めてレトロな見所がたっぷりです。
- ・『門司港コース』ご乗車の皆さま全員に、**限定の特別記念乗車証**をプレゼント！

1 「或る列車」門司港コース

- 運行日 2019年6月7日（金）・6月21日（金）
- 運行区間 大分駅～門司港駅（日豊本線経由）
- 運行時間

午前便	： 大分駅（10：49頃発）	⇒	門司港駅（13：42頃着）
午後便	： 門司港駅（15：48頃発）	⇒	大分駅（18：45頃着）

2 商品について

JR九州が企画実施する「募集型企画旅行商品」として発売致します。運行区間の片道JRきっぷ、スイーツコース、ドリンク代を含んだ「個人旅行商品」です。

- 発売便 : **2019年6月7日（金）午後便**
2019年6月21日（金）午前便・午後便
- ※ 6/7（金）午前便については、旅行会社様が企画した団体旅行として運行します。
- 旅行代金 25,000円～37,000円
- ※ 「或る列車」のみをご利用いただく基本プラン片道大人お一人さま旅行代金です。

3 発売開始日時 2019年4月11日（木） 14時00分

4 お申込み

- 「或る列車ツアーデスク」 (TEL) 092-289-1537（営業時間）9：30～16：00 ※ 水曜休業
- 「或る列車ホームページ」 <https://www.jrkyushu-aruessha.jp/>

<或る列車について>

豪華絢爛！100年の時を越えて蘇る“幻”の豪華列車！！

明治39年、当時の九州鉄道が米国・ブリンル社に豪華客車を発注したものの国有化に伴い、一度も営業運転されなかった、通称『或る列車』。当時、日本で最も豪華な設備を備えていた幻の列車が現代に蘇りました！外観は金と黒の唐草模様をベースに作られ、煌びやかで豪華な中にも和の雰囲気醸す車両となっています。



ワールドクラスのシェフが監修するスイーツコースを提供！

東京南青山にあるレストラン「NARISAWA」オーナーシェフで、世界的に評価の高い成澤由浩氏が『或る列車』だけの極上コースを監修。九州各地の厳選した、こだわりの食材を使用しております。また、成澤由浩氏はリニューアルした門司港駅2階の「みかど食堂」もプロデュース。特別運行する『或る列車』門司港コースにご乗車の際にはぜひお立ち寄りください。成澤シェフがお届けする至福のひとつときをご堪能ください！

<門司港駅について>

【門司港駅の歴史】

- | | |
|--------------|----------------------|
| 1891年（明治24年） | 初代門司駅開業 |
| 1914年（大正3年） | 現駅舎竣工・営業開始・みかど食堂営業開始 |
| 1918年（大正7年） | 駅舎に大時計設置 |
| 1942年（昭和17年） | 門司駅→門司港駅に改称 |
| 1988年（昭和63年） | 重要文化財に指定 |
| 2012年（平成24年） | 復原工事開始 |
| 2019年（平成31年） | 復原工事終了・グランドオープン |

【駅舎について】



ジャイアントオーダー

中央棟のジャイアントオーダーが象徴的な創建当時の駅舎へ復原されました。

大時計

門司港駅のシンボルである大時計は、大正7年に取り付けられたことが明らかになりました。九州初の電気時計という歴史的価値を尊重し、今回の復原工事で新調しました。



(別紙2)

■メニューの一例(現在4月のメニュー【テーマ:誕生】) ※毎月メニューは異なります。

「お祝い」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・長崎県 桜鯛と車エビのちらし寿司
長崎県産のお米の酢飯に人参、ごぼう、レンコン、しいたけを合わせ、桜鯛、車エビと共にちらし寿司にしました。
- ・佐賀県 みつせ鶏と筍、佐賀県 アスパラガス、スナップエンドウのサラダ仕立て、木の芽の香り
鶏胸肉を酒、生姜、ネギの香りをつけながら62度で約20分間かけて、しっかりと火を通し、筍と春野菜とともに木の芽と白味噌風味のマヨネーズでサラダにしました。
- ・長崎県 トラフグの柑橘南蛮漬け
香ばしく揚げたトラフグを柑橘果汁を効かせた甘塩っぱいソースに漬け込んで南蛮漬けにしました。人参、大根、春キャベツ、赤玉ねぎと一緒に召し上がり下さい。



「門出」 スープ

- ・宮崎県 新玉ねぎスープ
新玉ねぎとベーコンをチキンブイヨンで煮込み、ポタージュスープにしました。

「爽やか」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 グレープフルーツと福岡県 ハチミツのカクテル
グレープフルーツをゼリー、クリーム、ソースなどのバリエーションにしてハチミツの風味と長崎県産の塩の泡で仕上げました。



「お花見」 スープスイーツ

- ・桜
もち米で作ったジェラート、桜の花びらと葉も使いスープ仕立てにしました。

「彩り」 メインスイーツ

- ・苺とココナッツのガトー仕立て
苺のムース、ヨーグルトソース、ココナッツ風味のクリームでガトー仕立てにしました。



「そよ風」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・熊本県 レモンのタルト
甘酸っぱいレモンのクリームとメレンゲでタルトを作りました。
- ・熊本県 プリンセスほおずき
プリンセスほおずきに佐賀県産 フロマージュブラン、プリンセスほおずきのジャムを詰めました。
- ・鹿児島県 さつまいもの芋けんぴ
3種のさつまいもをクリスピーなスナックにしました。

