

## 好評につき、追加運行決定！

【特別企画】 100年の時を越えて・・・

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

# 門司港(大分～門司港)コースを追加運行します！



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』」の特別コースとして、門司港コースを初めて運行しましたが、大変好評につき、追加運行を行うことが決定しました。

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】

- ・「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。
- ・門司港駅係員による門司港駅駅舎のご案内（概要や歴史等）を実施いたします。（30分程度）
- ・『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（追加設定日）

- 運行日 2019年8月26日（月）・9月9日（月）
- 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（18：53頃着）

### 2 商品について

以下の発売便については、JR九州が企画実施する「募集型企画旅行商品」として発売いたします。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8月26日（月）午前便・午後便**  
※ 9/9（月）午前便・午後便については、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6月14日（金） 11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6月のメニュー【テーマ:0哩“ゼロマイル”】) ※毎月異なります。

### 「ジュンブライド」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

#### ・福岡県 穴子の井仕立て

穴子を、穴子の頭と骨と一緒に煮込んだ旨味の効いた甘いタレで柔らかく煮て、ご飯に錦糸卵と一緒にのせて、山椒風味で仕上げました。

#### ・長崎県 鯉の炙りとナスの煮浸し

鯉を造り醤油に漬け込み、皮目をさっとバーナーで炙り、煮浸しにしたナスとともに和風ドレッシングでいただきます。

#### ・九州産和牛のローストビーフ

しっとりとした火を通したローストビーフにアスパラガス、オクラ、インゲン、ミニトマトをゴマ和えにして、ゴマ風味ドレッシングで仕上げました。



### 「洋食」 スープ

#### ・佐賀県 みつせ鶏のクリームスープ

鶏もも肉に色をつけないうソテーして、鶏のブイヨンで煮込み、あっさりとしたクリームスープに仕上げました。



### 「山滴る」 カクテルスイーツ

#### ・九州のいろいろな柑橘とスパイスのカクテル

白ワインゼリーと柑橘、生姜のシャーベット、クローブ、アニス、シナモン、カルダモン、レモン、オレンジ、バニラの香りのソースとともにカクテル仕立てにしました。



### 「新緑」 スープスイーツ

#### ・福岡県 八女の新茶と熊本県 メロンのスープ

メロンのシャーベットとヨーグルトのクリーム、抹茶の軽いエスプーマでスープ仕立てにしました。



### 「夏の訪れ」 メインスイーツ

#### ・長崎県 マンゴー、沖縄県 パイナップル、

パッションフルーツのトロピカルフルーツ、バシュラン仕立てメレンゲで作ったカップの中にマンゴー、パイナップルとタピオカを詰めて、ココナッツムースとクリームでドーム状にし、上からパッションフルーツのソースとライムの皮をかけて仕上げます。



### 「栗」 ミニタルディーズ

(写真左から)

#### ・ブルーベリーと佐賀県 ブラウンチーズのケーキ

ブルーベリーのジャムとブラウンチーズでしっとりとした甘酸っぱいケーキに仕上げました。

#### ・長崎県 オリーブオイルと熊本県 レモンのショコラ

オリーブオイル風味のチョコレートを作り、レモンの皮のジャムとともに葉の形のチョコレートに詰めました。

#### ・大分県 バラの花びら

大分県 バラの花びらに卵白と砂糖をまぶして乾燥させてクリスピーにし、そこにフランボワーズのソースを花びらでサンドしています。

