

2021年9月28日



「ななつ星 in 九州」 2022年春コース受付開始！

JR九州では、「ななつ星 in 九州」の第20期（2022年3月～2022年6月出発分）の受付を本年10月1日より開始します。

3泊4日コースでは、4日目に肥薩おれんじ鉄道を通り、クルーズトレインの最大の魅力である九州周遊をお楽しみください。

1泊2日コースでは、1日目に400年の歴史を伝えるやきものの町「有田の窯元訪問」、2日目には阿蘇の雄大な自然をお楽しみください。



1 販売概要（JR九州 企画実施分）

- ① 受付期間 2021年10月1日～10月31日
- ② 対象本数 全12本（3泊4日5本、1泊2日7本）
- ③ 出発月 2022年3月～6月

2 受付方法

- ① 郵送 ※2021年10月31日消印有効
「ななつ星」パンフレットに同封の申込用紙に必要事項をご記入いただき「クルーズトレイン ツアーデスク」宛にご郵送ください。

クルーズトレインツアーデスク
 ・電話番号：0570-550-779
 ・営業時間：10:00～17:30
 ・休業日：火、水、日、祝日及び年末年始、特定日

- ② インターネット ※受付期間：10月1日10:00から10月31日23:59まで受付
「ななつ星」専用HPよりお申し込みください。 <https://www.cruisetrain-sevenstars.jp/>

3 旅行代金（2名1室ご利用時のお1人様あたり）

コース	スイート	DXスイートB	DXスイートA
3泊4日	830,000～855,000円	956,000円	1,070,000円
1泊2日	402,000円	523,000円	584,000円

4 「ななつ星 in九州」のポイント



・外観

ゴールドの「ななつ星」エンブレムが映えるロイヤルワインレッドの車両。古代漆色とも表現される艶と深みが旅の品格を物語り、圧倒的な存在感を放ちます。1号車と7号車の全面車窓も特徴的です。県名を刻んだゴールドの装飾も随所に施され、運行開始8周年を迎える今もなお、唯一無二の輝きとともに駆け抜けます。

・ゲストルーム

ゲストルームは、全てが贅と美をほどこした特別なスイートルーム。デザインテーマは、和と洋、新と旧の融合。ふんだんにあしらわれた木やファブリックの数々は、その一つひとつが選び抜かれた逸品。細部にわたるこだわりをぜひご堪能ください。



(DX 스위트 B)



・九州の美食

まばゆい太陽、そびえる山々、かがやく海。自然に恵まれた九州は、まさに食の宝庫。九州の生産者たちが自信をもって育てた四季折々の旬の食材をお召し上がりください。九州の名料理人による手間ひまをかけたこの旅だけの特別な食事をお楽しみください。

・地域の皆さま

「ななつ星 in九州」のおもてなしは、列車の外にも溢れています。立ち寄り先だけでなく、沿線に暮らす地域の方々のあたたかなお出迎えが待っています。人の温もりも、九州の大きな魅力です。車窓の向こう側で輝く笑顔に出会った際は、ぜひ手を振って地域の皆さまとの交流をお楽しみください。



【3泊4日コース】

福岡・大分・熊本・宮崎・鹿児島 の5県を巡り、途中、ご希望に合わせて車外の観光・散策をお楽しみいただくコースです。列車内で握られる“博多前”寿司を最初にお楽しみいただき、本コースの旅の最終日には、九州の中でも有数の絶景を有する肥薩おれんじ鉄道を通ります。海岸線に沿って走る車窓から、瑠璃色に輝く東シナ海と八代海をお楽しみください。



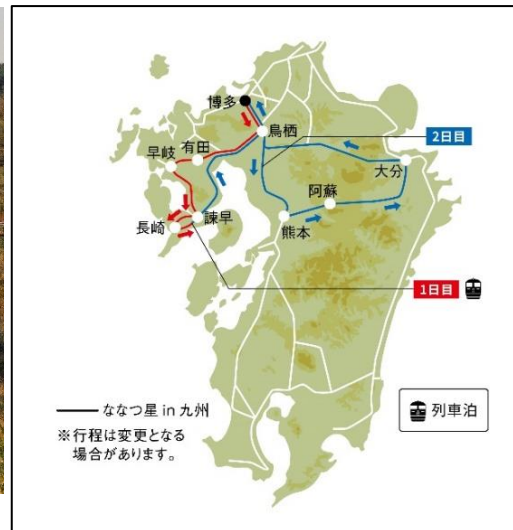
※料理はイメージです。



【1泊2日コース】

福岡・佐賀・長崎・熊本・大分の5県を巡ります。

1日目は、400年の歴史を伝えるやきものの町「有田の窯元訪問」、または、「ななつ星」の車内を彩る組子細工の製作体験をお楽しみいただけます。夕暮れには、穏やかな波が打ち寄せる大村湾沿線の風景をご堪能ください。2日目は、雄大な自然が広がる阿蘇へ向かいます。ひと時の大自然をお楽しみください。



※詳細は、9月28日よりななつ星専用HPにて公開いたします。

■ ななつ星車内で料理を振舞うシェフの一部ご紹介

<1泊2日コース昼食(1日目)>

小岸 明寛(こぎし あきひろ)氏

1979年、佐賀県太良町の生まれ。東京「ジョエル・ロブション」、フランス「アラン・デュカス」、「ピエール・ガニエール」、「ミシェル・ブラス」など、名だたるシェフのもとで技術を磨く。「最高の料理を最高のサービスで」というのがコンセプト。自然へのリスペクトを大切にしているシェフが、出身である九州を舞台に、地の食材を洗練された作品へと昇華させます。

メッセージ

九州の自然を表現する最高の料理をななつ星で

その場にふさわしい音調はその時の食材が奏でます。時には愛撫する様に、またある時は甲高く。九州の自然の味、匂い、香り、風味を調理し、大地から採れる大きな喜びを発見し、描きます。

唯一無二の時間をお過ごしください。



※料理はイメージです。

■ ななつ星車内で料理を振舞うシェフの一部ご紹介

<1泊2日コース昼食（2日目）、3泊4日コース朝食（4日目）>

ななつ星料理長 角川雄三(かどかわゆうぞう)氏

1981年、福岡県北九州市生まれ。調理専門学校卒業後、アメリカに渡り、各飲食店にて修業を積む。2011年、JR九州フードサービス株式会社に入社。店舗の副料理長、料理長を歴任し、2017年8月よりななつ星調理室所属、2020年6月より、ななつ星料理長を務めている。

メッセージ

九州7県の食の粋を皆さまへ

山海の幸に恵まれた土地だからこそその一品ひと品は、九州のすばらしさをあらためて教えてくれます。九州7県から厳選した素晴らしい食材たち、それらを作ってくださった地元生産者さまたちの想いをななつ星のお料理にのせて皆さまにお届けします。ななつ星だからこそ体験できる九州7県の食の粋を、ぜひご賞味ください。



※料理はイメージです。

■ ななつ星車内で料理を振舞うシェフの一部ご紹介

<3泊4日コース昼食(4日目)>

「RESTAURANT MIMAKI」オーナーシェフ 三牧信治(みまきしんじ)氏
(所在地：熊本県熊本市中央区上林町 2-34-1F)

1976年、熊本県水俣生まれ。18歳で熊本県の老舗洋食店『洋食の店 橋本』にて料理の道に入る。2013年に独立。同市内に『RESTAURANT MIMAKI』を開業し、現在までオーナーシェフを務めている。

メッセージ

「基本を大切に」、素材本来の味を活かす
老舗洋食店から受け継いだ正統派フレンチをベースに、旬の食材にあまり手を加えず、食材本来のおいしさをそのまま活かし料理する『RESTAURANT MIMAKI』。食材にこだわりながら、どこか懐かしく心がほっと安らぐ繊細な一皿をご賞味ください。



※料理はイメージです。