



2022年8月26日  
東日本旅客鉄道株式会社  
北海道旅客鉄道株式会社  
西日本旅客鉄道株式会社  
株式会社JR東日本サービスクリエーション

## 「グランクラス（飲料・軽食あり）」の 車内サービスリニューアルについて

- 10月1日より、東北・北海道新幹線、北陸新幹線「グランクラス（飲料・軽食あり）」の車内サービスをリニューアルします。
- このたびのリニューアルでは、より幅広いお客さまに利用いただけるグランクラスを目指して、これまでの軽食に代わり、洋食と和食からお選びいただける新たな「リフレッシュメント」をご提供するなどの取り組みを行うほか、持続可能な開発目標（SDGs）※の達成に向けた「食品ロスの削減」や「プラスチックの削減」を目指します。
- 東北・北海道、北陸エリアの魅力を詰め込んだこだわりの新メニューとともに、リニューアルした「グランクラス」で快適で上質な旅をお楽しみください。



※ 持続可能な開発目標（SDGs）・・・国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標のことで、持続可能な世界を実現するための17のゴール・169のターゲットから構成されています。

### 1 リフレッシュメント（軽いお食事）

これまで路線別・上下別で異なる軽食をご提供しておりましたが、今回のリニューアルより、お客さまのお好みに応じて洋食と和食の2種類からお選びいただける「リフレッシュメント」をご提供します。また、今回グランクラスで初めて「DEAN & DELUCA」がプロデュースした洋食をご提供するほか、これまでの生食方式から冷凍方式に変更することで、リフレッシュメントの廃棄数削減に取り組み、食品ロスの削減を一層推進します。

※在庫状況などによりお選びいただけない場合がございます。※すべての路線で共通のメニューとなります。

#### ■ 洋食【10月～11月】（全路線共通）



<お品書き>

- ・ヤリイカとキュウリのハーブ和え
- ・秋鮭とハーブのリエット
- ・エゾ鹿の赤ワイン煮グラチネ
- ・小豆とホイップクリームのもんブラン

#### ■ 和食【10月～11月】（全路線共通）



<お品書き>

- ・チーズポテト和え 人参 グリンピース
- ・南京ふくさ
- ・合鴨芥子風味
- ・豆胡麻和え
- ・きのこの信田巻き 印元
- ・しそ巻き
- ・牛肉ごぼう巻き
- ・柿重ね押し

<プロデュース> DEAN & DELUCA

<メニュー開発> Social Kitchen TORANOMON

森枝幹氏

DEAN & DELUCA

Social Kitchen

TORANOMON

#### <DEAN & DELUCA>

世界の美味しいものを集めた食のセレクトショップ。2003年に日本上陸から培った各地のartisan—つくりて—とのつながりを活かし、各地域ならではの物語のある食材を発掘いたします。本プロジェクトでは、食材との出逢いに加え、それらを一口のおいしさに仕立てる様々なシェフとの出逢いも創出。

モノヒトコトから繰り広げる新たな食するよろこびをお伝えします。

#### <Social Kitchen TORANOMON>

人気店を率いる若手トップシェフをはじめとしたシェフコミュニティと企業・社会がオープンにつながり、協業するインキュベーション・プラットフォーム。

本プロジェクトではそれぞれの料理人が日本の季節と風土からインスピレーションを受けたオリジナルメニュー開発を森枝幹氏が監修。

<監修> 「分とく山」 総料理長 野崎洋光氏

分  
とく  
山



1953年 福島県石川郡古殿町生まれ。武蔵野栄養専門学校卒業。東京グランドホテル、八芳園を経て「とく山」の料理長に。1989年 分とく山開店。総料理長となる。レシピを公開しなかった日本料理の世界で解り易い言葉で積極的に情報公開に取り組んだ。伝統的でありながら柔軟で独創的な料理を提案し続ける日本料理界の重鎮。

※リフレッシュメントの種類は在庫状況などにより変更となる場合がございます。

※メニューは仕入れ状況などにより変更となる場合がございます。

※リフレッシュメントは数に限りがございますので、予めご了承ください。

※リフレッシュメントは、季節ごとに内容の変更を予定しております。

## 2 飲料

東京ステーションホテル シェフソムリエ 鈴木 利幸（すずき としゆき）氏監修の下、リフレッシュメントに合うワインをグランクラスオリジナルボトルで提供します。今回は、日本固有のぶどうであるマスカット・ベリーAに着目し、白ワインは一度ロゼワインを造り、そこから色を抜いて品種独自のいちごジャムの様な香りを活かすという、ひと手間加えて醸造しました。赤ワインは従来のきれいな色合いを意識し、少し冷やしてご提供しても十二分に旨味が活かせるワインに仕上がっています。

### ■ 赤ワイン

- ・品名「グランクラス オリジナル 赤ワイン マンズワイン 山梨県産マスカット・ベリーA」
- ・メーカー マンズワイン



山梨県内から高品質のマスカット・ベリーA種を厳選して造った赤ワイン。ベリー系の華やかな香りとなめらかなタンニンのやさしい味わいが、和食をはじめさまざまな料理を引き立てます。

### ■ 白ワイン

- ・品名「グランクラス オリジナル 白ワイン 朝日町ワイン 山形県産マスカット・ベリーA」
- ・メーカー 朝日町ワイン



山形県産マスカット・ベリーA種をセニエで醸造。ラズベリーやいちごなどの華やかな果実香に柔らかなタンニンと優しい酸味が調和する口あたりの良い辛口の白ワインです。



**<監修>東京ステーションホテル シェフソムリエ 鈴木 利幸氏**

ホテルメトロポリタンエドモント「フォアグレイン」のマネージャーとして活躍し、九州・沖縄サミットソムリエ、北海道洞爺湖サミットシェフソムリエなどを経て、現在、東京ステーションホテルのレストラン「ブラン ルージュ」を含む同ホテル直営全店舗のシェフソムリエを務める。メートル・ド・セルヴィス杯優勝、フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール3位入賞。“日本の美味しいワインを体験してほしい”という思いから、東日本エリアのワイナリーを中心に日本ワインをセレクトしている。

■ その他

- ・リニューアルに合わせ、日本茶やりんごジュースについても鈴木氏監修のものに刷新します。
- ・これに伴い一部飲料の提供を終了します。

※ワインなど飲料の種類は、臨時列車・在庫状況などにより変更となる場合がございます。

**3 おつまみ**

お客さまニーズに合わせて、お飲み物と一緒に楽しみいただける「おつまみ」を刷新します。

■ 新しいおつまみ（10月～3月）



**<しおちょこ>**

500年以上も前から能登半島の地で受け継がれている「揚げ浜式製塩法」で作られた天日塩を使用し、芳醇なカカオの風味とチョコレートの甘みを引き立て、奥深い味わいに仕上げます。とろけるようなくちどけ食感のチョコにシャリシャリとした食感の塩が合わさり、よいハーモニーを奏でていきます。

コーヒーはもちろん、車内で提供されるワインや日本酒、ウイスキーのどれにもマッチします。

**4 茶菓子**

これまではご乗車の皆さまにお伺いしてお配りしていましたが、お客さまからリクエストがあった際にご提供する方式に変更することで、食品ロスの削減に取り組みます。

※ご希望のお客さまは、お手数ですがアテンダントにお声がけください。

■ 新しい茶菓子（10月～3月）

これまで茶菓子の監修をおこなっておりました岩崎 均（いわさき ひとし）氏に代わり、「ホテルメトロポリタン エドモント」にてシェフパティシエを務める井山 架展（いよま みつひろ）氏監修による茶菓子を提供します。



**<信州産あんずのパウンドケーキ>**

信州産の杏ジャムを使用したパウンドケーキです。フルーツのフレッシュ感を出すために、オレンジピールを配合しました。杏と相性の良いスターアニスを組み合わせることで、ほんのりと華やかな香りも楽しんでいただけるようなパウンドケーキに仕上げました。



**<監修>「ホテルメトロポリタン エドモント」シェフパティシエ 井山 架展氏**

洋菓子メーカーに勤めた後、2008年渡仏。レストラン シャマレモンマルトルシェフパティシエ ジャンフランソワピエージュ（2つ星）シェフパティシエ、ホテルパークハイアット パリ・ヴァンドーム ピュール（1つ星）プルミエシェフドパルティ他数軒で修業。2015年に帰国し、小笠原伯爵邸シェフパティシエ。2016年日本ホテル株式会社へ入社、TRAIN SUITE 四季島でシェフパティシエに就任。2018年ホテルメトロポリタンエドモント シェフパティシエに就任。現在に至る。

※茶菓子はこれまで季節ごとのメニュー変更としていましたが、今後は半年ごとの変更を予定しております。

## 5 専任アテンダント乗務および発売座席数について

本リニューアルに伴い、「グランクラス」の専任アテンダント乗務体制を2人から1人に変更します。また、2021年3月26日（金）より実施しておりました一部列車における発売座席数の制限（1列車あたり12席まで）を終了します。

## 6 その他 SDGs 達成に向けた取り組み

- ・「リフレッシュメント」のカトラリー包装をプラスチック製から紙製に変更します。
- ・「リフレッシュメント」のスプーンフォークにはバイオマスプラスチックを使用します。
- ・このほかにも、可能なものから順次プラスチックの置き換えを進めてまいります。

## 7 実施時期および対象列車

### ■ 実施時期

2022年10月1日（土）を目途に順次変更

※食品ロス削減の観点から、各メニューで順次新しいものをご提供します。

### ■ 対象列車

東北・北海道新幹線、北陸新幹線のグランクラスアテンダントが乗車する全ての列車

※アテンダントによる車内サービスがない列車では、リフレッシュメントやドリンク類の提供はありません。

## 8 その他

- ・本リニューアルに合わせ、グランクラスホームページ (<https://www.jreast.co.jp/granclass/>) のデザインを一新します（9月中旬頃を予定）
- ・お客さまに安心してご乗車いただけるよう、新型コロナウイルスの感染防止対策を実施しています。