



KAIRI

2020年 1月 27日  
新潟 支社

～新潟・庄内の食と景観を楽しむ列車～

KAIRI

いちしめ

## 「海里」3～9月の運転日決定！新潟料亭「一ノ」が初提供！

- ～新潟・庄内の食と景観を楽しむ列車～「海里」の2020年3～9月の運転日が決まりましたのでお知らせいたします。
- 旅行商品（4号車）は、新潟駅発・着（片道）や日帰り、宿泊プランをご用意し、JR東日本の駅にあるびゅうプラザや主な旅行会社で1月31日（金）より発売を開始いたします。
- 新潟～酒田（下り）の車内では、初提供となる「いちしめ」をはじめ「鍋茶屋」、「行形亭」など新潟の料亭が食事を提供いたします。
- 酒田～新潟（上り）の車内では、「アル・ケッチャーノ」の食事を提供いたします。
- 3月14日（土）のダイヤ改正以降、酒田～新潟（上り）の鶴岡駅停車時間を約6分拡大し、旅行商品専用待合室（FOODEVER 彩鶴）やお買い物等をゆっくりお楽しみいただけます。

### 1 KAIRI 運転日と運転時刻について

金土休日を中心に新潟～酒田間で運転します。（全車指定席）

	3/1～13					3/14～9/27					△ 下りの時刻を変更して運転(上りは○の時刻で運転)					◇ 上りの時刻を変更して運転(下りは○の時刻で運転)																			
	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金						
3月			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
4月						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
5月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
6月				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30		
7月					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
8月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
9月					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	

※ ▽ は新潟～高田間で「桜海里」として運転します。

「日本海の景観」をお楽しみいただけるように、桑川～越後寒川駅間で速度を落として運転します。桑川駅では停車時間を設けます。停車時間中は、車内を出て目の前に広がる「日本海」を是非お楽しみください。

	7:48発		Maxとき305号		9:56着																														
	東	新	東	新	東	新																													
下り	□	10:12発	10:38発	10:48発	10:56発	11:06発	11:22着	ビューポイント	12:18着																										
下り	○	10:12発	10:38発	10:50発	10:58発	11:09発	11:25着	ビューポイント	12:20着	12:29着	12:56発	13:08発	13:19着																						
下り	△	10:12発	10:38発	10:50発	10:58発	11:09発	11:25着	ビューポイント	11:53着	11:54着	12:22発	12:34発	12:44着																						
上り	□	18:31着	18:06発	17:55発	17:47発	17:36発	17:21発	ビューポイント	16:13着	15:49発	15:12発	15:02着																							
上り	○	18:31着	18:06発	17:55発	17:47発	17:36発	17:21発	ビューポイント	16:17着	15:53発	15:10発	15:00着																							
上り	◇	18:31着	18:06発	17:55発	17:47発	17:36発	17:21発	ビューポイント	16:55着	16:33着	16:11発	16:00着																							

※ 3/1～3/13は、とき344号の運転時刻が新潟18:56発、東京21:00着となります。  
 ※ 3/22、5/5、6、7/26、9/22 △ の下りは桑川～越後寒川間を通常速度で運転し、桑川駅での停車時間もわずかとなります。  
 ※ 3/20、5/2、3、7/23、8/8～10、9/19 ◇ の上りは越後寒川～桑川間を通常速度で運転し、桑川駅での停車時間もわずかとなります。  
 ※ 運行状況等により、速度を落として運行ができない場合や停車時間が短くなる場合があります。

## 2 KAIRI 旅行商品について

### (1) 発売方法について

商品概要 びゅう旅行商品は「海里」4号車（定員24名）のJR券・食事・ドリンク等をセットにして発売いたします。

- ※ 4号車は旅行商品限定（2名様以上のお申込み）です。
- ※ ㈱びゅうトラベルサービスが旅行企画・実施をします。
- ※ 1号車（定員30名）、2号車（定員32名）はきつぷで発売します。



海里

発売開始日

「海里」乗車日		
3月1日（日）～13日（金）	3月14日（土）～6月28日（日）	7月3日（金）～9月27日（日）
1月31日（金）	2月12日（水）予定	5月下旬予定

発売箇所

JR東日本の駅にあるびゅうプラザまたは主な旅行会社、びゅう予約センター 0570-04-8928（携帯・PHS・IP電話・ひかり電話・公衆電話からは、03-3843-2001）、えきねっと（<https://www.eki-net.com/travel/>）で発売いたします。

### (2) びゅう旅行商品の主なコースと料金について

（単位：円）

主なコース		海里乗車区間	基本料金／おとな（子ども）1名様
新潟駅発・着（片道）		新潟～酒田	14,300（12,300）
日帰り（新潟発） 往路または復路海里利用			16,700（13,500）
日帰り（首都圏発）	往路または復路「海里」利用		29,700～39,000（20,400～25,100）
	往復「海里」利用	39,300～48,700（30,400～35,000）	
宿泊 （湯野浜温泉亀やまたは游水亭いさごや）	往路または復路「海里」利用	新潟～鶴岡	41,900～62,900（28,900～49,300）
	往復「海里」利用		51,500～73,200（39,000～60,000）

- ※ 下りの「海里」ご利用の場合は、「海里」3号車売店で使用する500円分のお買物券をお渡しします。
- ※ 上りの「海里」ご利用の場合は、鶴岡駅より徒歩約1分の専用待合室「FOODEVER 彩鶴」のご利用またはお土産（ドリンク・ドライフルーツ）とのお引換が可能です。（一部運転日や運転状況等により、専用待合室がご利用いただけない場合があります。）

旅行商品専用待合室のご案内 ～FOODEVER 彩鶴（鶴岡駅より徒歩約1分）～  
4号車の旅行商品「酒田・鶴岡～新潟（上り）」をご利用のお客さまに、専用待合室をご用意しました。  
ご利用可能時間：14:30～15:40 ※3/20、5/2.3、7/23、8/8～10、9/19は15:00～16:20  
サービス内容：「ドリンクコース」または「お土産コース」のいずれかをお選びいただけます。



専用待合室（彩鶴）

### (3) 設定日について

食事提供箇所については、カレンダーをご覧ください。下りは各料亭（鍋茶屋・一ノ・行形亭）、上りはアル・ケッチャーノ（全運転日）の食事を提供いたします。一部運転日において、旅行会社で発売する日があります。

新潟～酒田（下り）／鍋茶屋 一ノ 行形亭 酒田～新潟（上り）／（全運転日）アル・ケッチャーノ □ は旅行会社で発売

	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金						
3月			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31		
4月						1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
5月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31				
6月					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
7月					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
8月		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31			
9月					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	

※ 旅行会社で発売する日 □ は、びゅう旅行商品の発売はいたしません。商品の詳細は、発売する旅行会社にお問い合わせください。

旅行会社のお問い合わせ先

旅行会社	運行日	電話番号	営業時間
㈱阪急交通社	3/28 4/25.26 5/24.30 6/12.13 7/19.24 8/2 9/20	025-244-2080	月～金曜日 9:30～17:30 土・日・祝日 9:30～13:30
㈱タビックスジャパン	4/12.19	050-3820-3210	月～金曜日 10:00～19:30 土・日・祝日 10:00～18:00
㈱びゅうトラベルサービス	4/29 7/18 9/6.21	03-3841-0121	月～金曜日 9:30～18:00 土・日・祝日 9:30～17:30
クラブツーリズム㈱	5/15.29 6/21 7/5	03-5323-6644	月～土曜日 9:15～17:30 ※日・祝日 休業

### 3 KAIRI 1・2号車の指定席と事前予約制の海里特製弁当について

#### (1) 指定席券の発売方法について

発売箇所 ご乗車日の一カ月前から駅の指定席券売機、みどりの窓口、びゅうプラザおよび主な旅行会社、えきねっと等で発売いたします。えきねっとは発売日のさらに1週間前から事前受付ができます。

発売金額 840円 ※「海里」ご利用の際には、乗車券もお買い求めください。

#### (2) 事前予約制の海里特製弁当について

1・2号車のお客さまにも海里のコンセプトである「新潟の食」「庄内の食」を感じていただけるお弁当を提供いたします。えきねっとからのお申込み及び指定席券売機でびゅうバウチャー券のお受け取りが便利です。※事前予約制（弁当お引換3日前までお申込み可能）

**海里特製 加島屋御膳**  
下り（新潟→鶴岡・酒田）  
料金 1,800円



**海里特製 庄内弁**  
上り（酒田・鶴岡→新潟）  
料金 2,100円



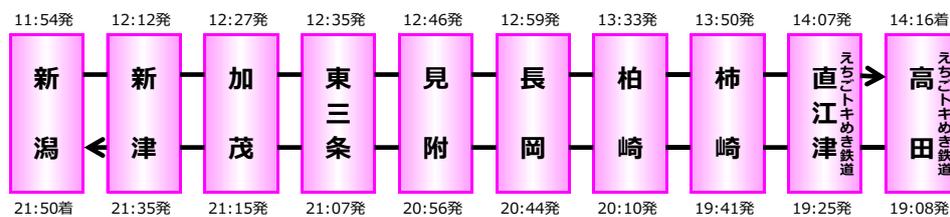
- 共通のご案内
- ・「海里」ご乗車のお客さま専用の旅行商品です。
  - ・「海里」ご乗車日の一カ月前よりお申込み可能です。
  - ・お持ちの指定席券（「海里」1・2・4号車）と同じ日程・列車に限りご予約が可能です。
  - ・「海里」3号車「売店」にてびゅうバウチャー券と引換にお渡しいたします。（上り利用の場合は、鶴岡駅発車後のお渡しとなります。）

### 4 「桜海里」について

約4,000本の桜が咲き競う高田城百万人観桜会に合わせて、新潟～高田間で「桜海里」を初めて運転します。

#### (1) 運転日と運転時刻について

運転日 4月8日（水）・15日（水）



高田城三重櫓

#### (2) 旅行商品について

4号車は、旅行商品として3月上旬に発売を予定しております。詳細は、決定次第ホームページ等でお知らせします。

※桜の見頃については、気候や天候に左右されますので、お楽しみいただけない場合もあります。

- ・運転日や運転時刻は変更となる場合があります。
- ・旅行商品は乗車日より発売開始日が異なります。
- ・旅行商品の詳細は1月下旬納品予定の「海里」専用パンフレットをご覧ください。
- ・旅行商品の基本代金は変更になる場合があります。
- ・画像や図は全てイメージです。

Check! /

のってたのしい列車  
「海里」の詳しい  
情報をご紹介します





# 海里 ~料亭~

KAIRI

## 新潟~鶴岡・酒田（下り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：エチゴビール（地ビール）、大洋盛（地酒）、雪色ソーダと村上茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。

食後の飲み物：村上茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

いちしめ  
一ノ（4・6・7・9月）



村松 寛喜 総料理長



春メニュー（4・6月）

「海里」の運行にあたり、一ノらしい趣向を凝らした料理をご用意いたしました。

当店名代の鰻の蒲焼を美味しくお召し上がりいただけるよう、春は車内で温めふっくらとした状態で、夏は鰻の押し寿司を山椒の有馬煮のタレでご提供いたします。創業以来つぎ足している伝承秘伝の味わいはこちらろん、その輝きと玉子の色合いで視覚的にもお楽しみいただけます。さらに、新潟らしく春には鮭焼漬、夏には村上牛しぐれ煮を盛り付けました。料理が持つ“はかりおさめる”という意味を大切に、一品一品しっかりと味を付けた品に仕上げております。

日本の文化を大切にす一ノの伝統と和のおもてなしを「海里」の特別な空間でどうぞ堪能ください。



一ノ（外観）

**壺の重**  
御飯  
鰻蒲焼、ご飯、奈良漬、錦糸玉子  
蒸物  
鮑、南瓜饅頭、季節の青味、麩、竹の子  
**式の重**  
口取り  
鮭焼漬、稚鮎塩焼き、玉子焼き、薩摩芋蜜煮、酢取茗荷、酢橘  
**枡**  
海老進丈、蛤の木の芽揚げ、深雪餅豚の西京焼き、山葵菜、荳胡麻のソース  
**椀**  
胡麻豆腐、クコの実、鼈甲飴  
蟹と青菜の白和え、飛びっ子、アスバラ  
**デザート**  
芽葱  
羽二重真薯、鯛、結び京人参  
抹茶プリン、黒豆  
あんチーズケーキ、苺



夏メニュー（7・9月）



一ノ（内観）

**壺の重**  
御飯  
鰻寿司、玉子焼き、きゅうりと蕪の漬物  
蒸物  
海老はんべん寄、尼鯛、なごり竹の子、見とおし蓮根、はねる枝豆、麩  
**式の重**  
口取り  
野菜あちら漬、茄子田楽、薩摩芋蜜煮、トマト浸し、鮎の塩焼き  
**枡**  
村上牛しぐれ煮  
えだまめ豆腐  
天ぷら  
（鱧、才巻海老、オクラ、南瓜）  
**椀**  
玉子豆腐、ふかヒレ、じゅんさい、パブリカ  
**デザート**  
甘夏ようかん  
果物のジュレ掛け



海里  
KAIRI

～料亭～

新潟～鶴岡・酒田（下り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：エチゴビール（地ビール）、大洋盛（地酒）、雪色ソーダと村上茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。  
食後の飲み物：村上茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

なべぢゃや  
鍋茶屋（3・4・5月）



高橋 英司 代表

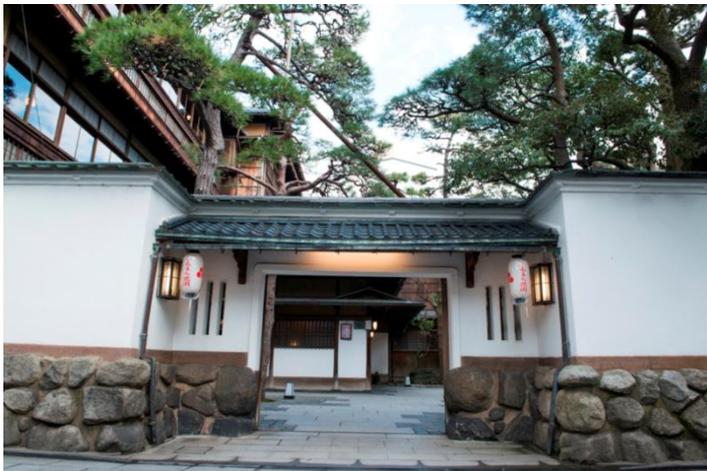


春メニュー（3・4・5月）

創業 1846 年以來、174 年間にわたり新潟古町で料亭を続けてまいりました。

この度、「海里」メニュー考案にあたり、春の新潟の食材を取り入れることを最優先に献立を組立てました。地域による様々な調理方法や技術もごさいますが、何といても四季折々の多種多様な地域ならではの素材の持ち味や、特色を活かすことが、日本料理の素晴らしさです。日本海の魚貝、春の山菜等、季節感溢れる食材を取り入れました。また当店鍋茶屋は出汁に拘っておりますので、化学調味料などは一切使用しておりません。3年間熟成させた利尻昆布と毎日削り出す鰹節のみで取った出汁を使用しています。出汁本来の味と素材の持ち味をお楽しみください。皆さまの素晴らしい旅の一助となれば幸いです。

壺の重  
炊合せ  
蛸柔らか煮、落信田巻、筍土佐煮、  
菜花、桜麩、木の芽  
御飯  
豌豆御飯、桜花、白魚、大根味噌漬、  
蕪塩こうじ漬  
式の重  
焼八寸  
桜鱒味噌漬、アスパラサーモン巻、  
天豆蜜煮、のし梅酒粕挟み揚、  
谷中生姜、筍木の芽和え落花生、  
強肴  
ローストビーフ、蓮根、さつま芋、  
長芋、ラディッシュ、辛子、たれ  
越後のっぺ  
（里芋、人参、蒟蒻、絹さや、冬菇椎  
茸、貝柱、百合根、魚豆、柚子）  
小鉢  
蓬豆腐、南蛮海老酒汐、山葵餡掛け  
油物  
蟹真薯、たらの芽、ふきのとう、レモン  
椀  
桜鯛海老包み、炙り椎茸、花卉人参、  
独活、白髪葱、うるい、木の芽  
デザート  
水菓子の越後姫、杏仁豆腐、  
ワインゼリー、ミント  
キウイフルーツ、蜂蜜漬、金柑ジュレ掛け



鍋茶屋（外観）



鍋茶屋（内観）



# 海里 ～料亭～

KAIRI

## 新潟～鶴岡・酒田（下り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：エチゴビール（地ビール）、大洋盛（地酒）、雪色ソーダと村上茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。  
食後の飲み物：村上茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

### いきなりや 行形亭（7・8月）



行形 和滋 社長



夏メニュー（7・8月）

この度の「海里」運行にあたり、旬の食材を中心に彩り良く、季節感のある盛り付けを意識して、新潟らしい献立を新しく考案いたしました。

私共は、日頃より食材の持ち味を生かすための、丁寧な仕事を心がけております。列車内でも変わらぬ味を楽しんでいただけるよう心を込めて料理いたします。当亭名物のかしわ（鶏肉）の味噌漬を始め、お客さまにご好評いただいている料理の数々を、新潟の料理屋を代表する気持ちで調理場一丸となって提供させていただきます。

車窓からの美しい景色を眺めながら、ぜひとも新潟・行形亭の味をお楽しみください。

- 鳧の重
- 御飯
- ちらし寿司
- 煮物
- 冷茶碗蒸
- （車海老、どんこ、百合根、さや豆、琥珀ジュレ掛け）
- 式の重
- 口取り
- かしわの味噌漬、玉子焼、もずく、トマトのレモン煮、柿の種揚、鱈松前焼、南蛮海老真薯、茄子田楽
- 栞
- 糸うりひたし
- 新潟枝豆
- 焼茄子
- ずいき酢漬
- 椀
- 鯨沢煮椀
- デザート
- グレイプフルーツゼリー
- 豆乳アイスクリーム



行形亭（外観）



行形亭（内観）



海里  
KAIRI

~ché-cciano~

酒田・鶴岡～新潟（上り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：月山ビール（地ビール）、スパークリングワイン（奥田シェフセレクト）、山形代表とあるけっ茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。

食後の飲み物：あるけっ茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

アル・ケッチャーノ（3～9月）



奥田 政行 氏



春メニュー（3～6月）

山形県庄内地方は新潟県と並び日本でいちばん四季がはっきりしている地です。アル・ケッチャーノは山形県鶴岡市で、四季の変化が育む豊かな食材と世間ではあまり知られていない在来作物を使い、素材の味を楽しむイタリアンを提供しています。「海里」のメニューは、リゾート気分の中で車窓に広がる海や山、田園の風景をおしゃべりしながら楽しめるようにシンプルにまとめました。味わいの変化に「ほのぼの、しみじみ、はっとする」様々な感情が生まれ、まるでおもちゃ箱のような楽しさがあります。小気味良い味の海の幸、高温度育ちで甘みの多い野菜、枝豆の絶品「だだちゃ豆」など、世界一とも称される食材のバリエーションをご堪能ください。

～海と畑の箱～

庄内の春やさいアルケ風バーニャカウダ、だだちゃ豆のピスタチオ仕立てとリコッタチーズ  
山形県魚サクラマスの43℃調理と135°調理の骨、  
黄金のイワナの卵とすーくひいたチーズのパンナコッタ

～海と大地の箱～

アル・ケッチャーノ春のスペシャリテ、庄内米の米粉パスタのジェノパーゼ オカヒジキとともに、  
山形牛と山形セルリーのトマト煮込み

～庄内大地の季節のスープ～

春野菜と庄内豚ベーコンのミネストローネスープ

～ファリナモーレ・ドルチェの箱～

鶴岡銘菓シルクマカロン、ワンパク農場のたまごのプリンと山くるみのキャラメルがけ、  
くじらもちを入れたトルタディチョコラータ



アル・ケッチャーノ（外観）



アル・ケッチャーノ（内観）

※アル・ケッチャーノの夏メニュー（7～9月）は、決定次第ホームページ等でお知らせします。

- ・画像や図は全てイメージです。
- ・食事メニューは、食材の仕入れ状況等により変更となる場合があります。

Check! /

のってたのしい列車  
「海里」の詳しい  
情報をご紹介します

