



2019年3月15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
株式会社日本レストランエンタプライズ

「グランクラス」の車内サービスのリニューアルについて

4月1日より、東北・北海道新幹線、北陸新幹線「グランクラス」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、軽食を一新するとともに、日本酒や茶菓子もより地域の魅力を感じていただけるメニューにいたします。

上質で洗練された「グランクラス」の車内空間で、東北・北海道、北陸エリアの魅力を詰め込んだ車内サービスをご堪能ください。

1 グランクラスの新しい軽食

日本料理「一凛」店主 橋本 幹造（はしもと みきぞう）氏監修のもと、沿線の魅力（地域食材）を取り入れた新たな軽食をご提供します。鉄道の旅の醍醐味である車窓から移り行く風景をイメージした、「グランクラス」でしか味わえない軽食をご堪能ください。

<東北・北海道新幹線（上り）>

数の子醤油漬け
いくら醤油漬け
鯿（にしん）甘露煮
酢飯（岩手県産たかたのゆめ）等



<東北・北海道新幹線（下り）>

鮭甘酒漬け焼き
白飯（岩手県産たかたのゆめ）等



<北陸新幹線（上り）>

炙り鯖
酢飯（福井県産いちほまれ）等



<北陸新幹線（下り）>

鯖甘酒漬け焼き
白飯（福井県産いちほまれ）等



橋本 幹造氏

■プロフィール

18歳から料理の道に入り、京都と東京の名店で修行後赤坂の京料理店で料理長を務める。2007年神宮前に日本料理「一凛」を開店。2017年に石川県金沢に北陸食材を主とした寿司店「河原町 一」を開店。テレビ番組にも出演し、家庭で作れる日本料理を実演するなど、日本料理を広める活動にも力をいれている。

※画像の軽食の提供期間は4月～6月となります。その後、3カ月ごとに橋本氏監修によりメニューを変更いたします。

※4月より洋軽食の提供を終了し、和軽食のみの提供となります。

2 グランクラスの新しい日本酒

グランクラス車内で沿線の酒蔵が誇る日本酒の味をご堪能ください。

<東北・北海道新幹線>

- 品名「伯楽星 純米大吟醸」180ml
- 蔵元 宮城県 新澤醸造店

<北陸新幹線>

- 品名「天狗舞 純米大吟醸 50」180ml
- 蔵元 石川県 車多酒造



国際コンクールで最優秀賞受賞酒を醸した経験もある渡部七海氏率いる醸造集団と「伯楽星」ブランドを確立させた蔵元の新澤氏が「究極の食中酒」を目指し製造。お食事と合わせてお楽しみいただけます。



「黄綬褒章・現代の名工」を受賞した杜氏・中三郎氏の一番弟子・岡田謙治氏が指揮を執り製造。熟成度を抑えた比較的軽やかな味わい。軽快な旨味ときれいな酸味が心地よいのど越しを感じさせます。

3 グランクラスの新しい茶菓子

沿線の素材を使用し、クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」と日本ホテル株式会社「ホテルメトロポリタンエドモント」で総料理長を務める岩崎 均（いわさき ひとし）氏監修による茶菓子を提供します。



豊かな自然を抱く北海道駒ヶ岳の麓にある「みよい農園」で、土や水にこだわって大切に育てられた「くりんかぼちゃ」を使用しています。生姜をアクセントに「くりんかぼちゃ」ならではの糖度が高く甘い風味を生かしてしっとりとした食感のパウンドケーキです。



岩崎 均氏

■プロフィール

日本のフランス料理界の第一人者中村勝宏氏に長年師事。2004年「第2回 JR ホテルグループ料理コンテスト」で優勝。2007年ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」の料理長に就任。2016年クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の総料理長に就任。現在、ホテルメトロポリタン エドモントの総料理長も務める。

※画像の茶菓子の提供期間は4月～6月となります。その後、3カ月ごとに岩崎氏監修によりメニューを変更いたします。

4 提供開始日、対象列車

(1) 提供開始日

2019年4月1日より

(2) 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、軽食やドリンク類の提供はありません

5 その他

グランクラスでは、このたびのリニューアルに伴い、軽食の廃棄数の削減に取り組み、食品ロスの削減を推進してまいります。

※本プレスに関わる写真は全てイメージです。