



2019年8月9日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社びゅうトラベルサービス

東 北 エ モ ー シ ョ ン 「TOHOKU EMOTION」

2019年度下期のシェフと旅行商品設定について

JR東日本では、東北エリアへの観光流動の創造を通じて、復興支援と地域の活性化に取り組んでいます。その一環として2013年10月に運転を開始した東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」は、多くのお客さまから大変ご好評をいただいております。

このたび、2019年度下期(10月～3月)の「食」のメニューを監修するシェフ、運転日や旅行商品の概要・発売日が決まりましたのでお知らせいたします。三陸の海が車窓に広がる八戸線の景色を眺めながらゆっくりとお食事をお楽しみいただける「TOHOKU EMOTION」をどうぞご利用ください。

1. 2019年度下期(10月～3月)の監修シェフについて

「TOHOKU EMOTION」のメインコンテンツとなる「食」については、往路は、東京のレストラン「Ode(オード)」のオーナーシェフである生井祐介氏が監修いたします。日本各地を巡り、食材に対する生産者の想いを届けようと、伝統的なフレンチの要素と斬新さを組み合わせた料理を提供。人気シェフの感性と地元食材の融合が織りなすコース料理をお楽しみいただけます。

復路は、メトロポリタン盛岡のシェフパティシエ特製のオリジナルデザートをbuffet形式でご提供します。

※シェフのプロフィールとランチコースメニューの詳細は別紙をご覧ください。



生井祐介氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

○ 運転日

2019年10月1日(火)～2020年3月31日(火)の間で計78日間運行いたします。

※運転日の詳細は、「3. 運転日・運行時刻について」をご確認ください。

○ 旅行商品の概要: 「八戸駅発着コース」

八戸駅～久慈駅間の乗車券と「TOHOKU EMOTION」でのお食事をセットにした商品です。

■ 旅行代金(一人当たり): 3号車(オープンダイニング車両)ご利用の場合

	おとな	こども
【片道利用】八戸駅⇒久慈駅(ランチコース付)	8,100円	7,500円
【片道利用】久慈駅⇒八戸駅(デザートbuffet付)	4,600円	4,000円
【往復利用】八戸駅⇄久慈駅(ランチコース・デザートbuffet付)	12,200円	11,000円

※ 1号車(コンパートメント個室車両)をご利用の場合は、上記各旅行代金に加え、片道につき1室あたり3,000円の追加代金が必要となります。

※ 最少催行人員は2名となりますので、2名様以上でお申し込みください。

○ 発売開始日時

大人の休日倶楽部会員で、大人の休日倶楽部会員専用サイトにて「My びゅうプラザ」をご登録されている方を対象に、先行発売をいたします。詳しくは専用パンフレットをご覧ください。

My びゅうプラザ先行発売	一般発売
8月22日(木)14時～	8月26日(月)14時～

○ 発売箇所

JR東日本の主な駅にあるびゅうプラザ(旅行カウンター)又は主な旅行会社

電話 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

3. 運転日・運行時刻について

○運転日 下記カレンダー の日が運転日となります。

2019年10月						
日	月	火	水	木	金	土
		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		

2019年11月						
日	月	火	水	木	金	土
					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

2019年12月						
日	月	火	水	木	金	土
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				

2020年1月						
日	月	火	水	木	金	土
			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	

2020年2月						
日	月	火	水	木	金	土
						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

2020年3月						
日	月	火	水	木	金	土
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				

※ 上記カレンダーは株式会社びゅうトラベルサービスが販売するびゅう商品の運転日です。びゅう商品以外にも各旅行会社が販売する旅行商品で運転する日がございます。詳しくは各旅行会社のパンフレット・HPにてご確認ください。

○運行線区 八戸線(八戸駅～久慈駅間) 各運転日に1往復

○運行時刻 往路(ランチコース付) 八戸駅 11:05 発⇒久慈駅 12:56 着

復路(デザートbuffet付) 久慈駅 14:20 発⇒八戸駅 16:07 着

※時刻は変更となる場合がございます。ご利用前にご確認ください。

Ode (オード)

生井 祐介(なまい ゆうすけ)氏

Profile

1975年、東京都生まれ。25歳で料理の世界に惹かれ、都内フランス料理店勤務後、2003年より東京・表参道「レストランJ」、長野・軽井沢「マサズ」の植木将仁氏のもとで約5年間修業。同じ軽井沢の「ウルー」で3年間シェフを務めた後、2012年11月、東京・八丁堀の「シック・プッテートル」のシェフに就任。2017年9月、東京・広尾に「Ode」をオープン。フランス料理に敬意を払いつつ、日本各地の旬の食材を活かした料理を提供しています。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

前菜
温前菜
メイン
プティフール

お飲物
ビール、白ワイン、
赤ワイン、ソフトドリ
ンク、コーヒー&紅茶
などをお好きなだけ

前菜



温前菜



メイン



プティフール



TOHOKU EMOTION ランチコースメニュー *写真は2019年10月~12月分のイメージです。
メニューは一例であり、予告なく変更になることがあります。