



2021年8月5日
東日本旅客鉄道株式会社盛岡支社
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」

2021年10月～2022年5月のシェフと2021年度下期旅行商品設定について

JR東日本盛岡支社では、東北エリアへの観光流動の創造を通じ、復興支援と地域の活性化を目的として、2013年10月より東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」を運営しています。このたび、2021年10月～2022年5月の「食」のメニューを監修するシェフ、2021年度下期の旅行商品の概要・発売日・運転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. 2021年10月～2022年5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、往路のメニューを監修するのは、オープン当時から「もっと旨いものを作りたい」との思いで、毎日調理場で料理を作り続けている、情熱にあふれた「La Blanche(ラ・ブランシュ)」（東京・表参道）のシェフ田代和久氏。フランス料理でありながら、ほっとする東北の食材・旬のありがたさを感じられるような料理をご提供いたします。

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。



田代和久氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2021年10月3日(日)～2022年3月27日(日)の間で計51日間運行いたします。

○ 旅行商品の概要

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。

■ 旅行料金(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

※ 現在、デザートbuffetとオードブルはお席での提供に変更させていただいております。

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

※ おとな1名を含む2名様以上でお申し込みください。

- 発売開始日時
8月20日(金) 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・IP 電話・ひかり電話・公衆電話からは 03-3843-2001

3. 2021年度下期運転日・運行時刻等について

- 運転日 下記カレンダー の日が運転日となります。

2021年10月							2021年11月							2021年12月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2		1	2	3	4	5	6				1	2	3	4
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30					26	27	28	29	30	31	
31																				

2022年1月							2022年2月							2022年3月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1			1	2	3	4	5			1	2	3	4	5
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28						27	28	29	30	31		
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 11:06 発⇒久慈駅 13:02 着
復路(デザートbuffet付) 久慈駅 14:13 発⇒八戸駅 15:59 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。

《新型コロナウイルス感染防止対策について》

安心してご乗車いただけるよう、感染防止対策に向けた取り組みを実施しています。

- ・車内に消毒液の設置や、定期的な車内清掃及びサービス提供の都度、お客さまの手指が触れる箇所に消毒液などを使用した消毒清掃の実施
- ・オープンキッチンおよび一部座席に「飛沫感染防止パネル」の設置
- ・常時空調装置による車内換気の実施
- ・車内スタッフのマスク着用のほか、体調チェック、定期的な手洗い、手指の消毒の実施
- ・お客さまへの飲食時以外のマスク着用のお願ひ、消毒液利用のご協力の呼びかけ など

別紙

「La Blanche(ラ・ブランシュ)」 田代 和久(たしろ かずひさ)氏

Profile

1950年福島県生まれ。料理学校を卒業後、都内のフランス料理店を経て29歳で渡仏。「ル・ランデ」、「ギィ・サヴォワ」、「バリエル ニュイイ」など各地で修業を積む。帰国後、銀座のフランス料理店でシェフを3年務め、1986年2月に「ラ・ブランシュ」をオープン。東日本大震災の復興で福島料理人応援団のひとりとしても活動。「もっと旨いものを作りたい」という情熱を大切に、日本の旬の食材の「旨さ」を感じられる料理を提供しています。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

アミューズ



魚



メインディッシュ



プティフール



○アミューズ

焼きサンド キャベツ塩麴ハチミツ/
帆立貝の優しいフラン/
塩サバのこんがりやき
紫キャベツのシェリーヴィネガー風味/
柿と大根 甘粒マスタード和え/
鴨の燻製とブドウ2種/

○魚

ヒラメのヴァプールエシャロットソース
海藻と紅大根甘酢のせ

○メインディッシュ

川俣シャモ黒米詰めロティ ごぼうソース

○プティフール

キノコのブリュレ/
りんごのコンポートジュレ 梅酒風味/
トリュフ オ ショコラ/

○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&紅茶などをお好きにだけ

※写真は2021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。