



2022年2月28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」

### 2022年6月～2022年9月のシェフと2022年度上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、2022年6月～2022年9月の「食」のメニューを監修するシェフ、2022年度上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. 2022年6月～2022年9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、往路は2020年度上期にも往路メニューを監修された、弘前市のイタリアンレストラン「trattoria LIPAGIO(トラットリア リパージオ)」のオーナーシェフである原田賢氏。津軽弁の「じょっぱり」(頑固者)に由来する店名を持つ人気シェフの感性と地元食材が織りなすコース料理をお楽しみいただけます。

復路は、ホテル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。

※ 原田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。



原田 賢氏

#### 2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2022年4月2日(土)～2022年9月25日(日)の間で計85日間運行いたします。

##### ○ 発売開始日時

**3月7日(月) 14時**

##### ○ 発売方法

以下 Web サイトにてご予約いただけます。

「のってたのしい列車予約サイト」:<https://www.jre-joyful.com/>

※詳しくは予約サイトでご確認ください。店舗・電話・上記以外の Web サイトでのご予約はできません。

ただし、一部運行日に関しては主要な旅行会社での販売となります。

##### ○ 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)	8,600円	8,000円
【片道利用】久慈駅⇒八戸駅(デザートbuffet付)	5,100円	4,500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、上記各旅行代金に加え、片道につき1室あたり3,600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。

3. 2022年度上期運転日・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。

2022年4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

2022年5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				

2022年6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		

2022年7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						

2022年8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			

2022年9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	

- 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 14:18 発⇒八戸駅 16:01 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い、消毒液利用のご協力の呼びかけ など

trattoria LIPAGIO(トラットリア リパージオ)  
原田 賢(はらた けん)氏

## Profile

1978年、弘前生まれ。東京・経堂「ラ パラッツィーナ」にて料理人としてスタート。以降、「XEX 愛宕グリーンヒルズ」、「サルバトーレ クオモ」等で修業を積み、独立へ向け、「XEX WEST」でデザートを修得後、地元弘前にて「trattoria LIPAGIO」をオープン。誕生日、プロポーズ、結婚記念日、還暦祝いなど、記念日に気軽にご利用いただける田舎のちょっといいレストランをめざしています。食事をしながら、楽しそうにお祝いをする、初めてご来店された時は小学生だったのに今回は成人のお祝いをしている、そんなお客さまの姿を思い描きながら、地元の食材をシンプルに調理した料理をご提供しています。



## ■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

## 前菜



## メインディッシュ



## パスタ



## プティ・フル



## ○前菜

生ハムとモッツアレラとトマト/  
真鯛のカルパッチョ/  
桜のチップでスモークした帆立貝/  
白レバーのブルスケッタ/  
イワシの圧力煮/

## ○パスタ

豚肉で作ったサルシッチャ  
焦がし小麦で作ったオレキエッテと

## ○メインディッシュ

あべどりのロトロ プッタネスカソース

## ○プティ・フル

スフォリアテッレ/オランジェット/  
ココナッツメレンゲ/カントッチ

## ○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

\*写真は2022年6月~9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。