



2022年8月19日
東日本旅客鉄道株式会社盛岡支社
株式会社 JR東日本びゅうツーリズム&セールス

東 北 エ モ ー シ ョ ン 「TOHOKU EMOTION」

2022年度下期のシェフと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」を運転しています。

このたび、2022年度下期(2022年10月～2023年3月)の「食」のメニューを監修するシェフ、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年度下期(2022年10月～2023年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、往路はフランスで磨いた技術を活かし、地元青森の食材にこだわった料理を提供している「Lien(リアン)」(東京・池尻大橋)のシェフ上原 浩一氏。

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。

※ 上原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。



上原 浩一氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2022年10月1日(土)～2023年3月26日(日)の間で計83日間運行いたします。

○ 発売開始日時

8月31日(水) 14時

※2023年3月出発分については、運行時刻が変更となる場合がございます。

決まり次第発売いたします。

○ 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。

2022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					

2022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			

2022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

2023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				

2023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				

2023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	

○ 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

Lien(リアン)
上原 浩一(うえはら こういち)氏

Profile

1980年青森県生まれ。青森調理師専門学校を卒業後、西荻窪の「サン・ル・スー」にてフランス料理の基礎を学ぶ。その後、本場の空気に触れたいと渡仏しパリの名店「エレーヌ・ダローズ」の門をたたく。研鑽を積み帰国後、2014年12月満を持して「Lien」の開店にいたる。和食の料理人である父親の背中を見て育ち、ジャンルは違えど父親譲りである地元青森の食材にこだわるスタイルで料理を提供しています。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

前菜



メインディッシュ



魚料理



プティ・フール



○前菜

秋野菜のマリネ/
秋刀魚のエスカベッシュ/
フロマージュドテッド/
酒粕のシフォンケーキ/
玉ねぎのムース

○魚料理

真鯛のムニエル
キノコのクリームスープ仕立て

○メインディッシュ

鴨むね肉のロースト

○プティ・フール

ウォッシュチーズケーキ/ホワイトエッグのプリン
/イチジクの赤ワイン煮ゼリー

○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。