



2024年1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」

2024年度上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」を運営しています。

このたび、2024年度上期(2024年4月～2024年9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ください。

1. 2024年度上期(2024年4月～2024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、往路のメニューを監修するのは嘉永3年(1850年)創業、170余年もの歴史を歩んで来た日本料理 新茶家(岩手・奥州)。その料亭を受け継ぐ七代目 ^{わが やすたか}和賀 靖公氏。

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。



和賀 靖公氏

※ 和賀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。

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2024年4月1日(月)～2024年9月30日(月)の間で金・土・休日を中心に運行いたします。

○ 発売開始日時

2月1日(木) 14時

○ 発売方法

下記 Web サイトにて発売いたします。

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

※お申し込みに関する条件等の詳細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 |
|--------------------------------|----------|---------|
| 【往路・片道利用】 八戸駅⇒久慈駅(ランチコース付) | 10,200 円 | 9,400 円 |
| 【復路・片道利用】 久慈駅⇒八戸駅(デザートbuffet付) | 5,900 円 | 5,100 円 |

※ 2024年4月より、復路デザートはbuffestailでご提供いたします。

※ 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. 2024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。

| 2024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 | | | | |

| 2024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 | |

| 2024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 | | | | | | |

| 2024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 | | | |

| 2024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 |

| 2024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。

別紙

日本料理 新茶家(にほんりょうり しんちゃや)
和賀 靖公(わが やすたか)氏

Profile

1990年3月3日岩手県生まれ。

高校卒業後、辻調理師専門学校に進学。専門学校を卒業した後、京都にある料亭南禅寺畔 瓢亭で4年、旅館 京の宿 柊家で2年半修行。2014年帰郷し、新茶家へ。2018年から料理長を務め、同年、岩手県青年卓越技能者に選出され表彰を受ける。

2022年、新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション「RED-U35」でシルバーエッグに選出。温故知新の精神に則り、伝統に敬意を払いながら新しい風を吹き込む料理が話題。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

前菜



メイン



食事



デザート



○前菜

鴨ロースとごごみの胡麻酢かけ
酢レンコンとインゲンの胡桃和え

ナマコとろろ

出汁巻きたまご

落味噌田楽

子持ち昆布

牡蠣味噌漬け焼き

○食事

稻荷寿司

鯖寿司

帆立ひろうすのお椀

○メイン

国産豚のロースト

筍 玉葱丸焼き

山椒醤油 ほうれん草とホヤ魚醤のピューレ

○デザート

胡桃豆腐

水ようかん 金柑蜜煮

山椒のラングドシャ

○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2024年4月～6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。