



THANK YOU
FRUITEA FUKUSHIMA
2015 — 2023

2023年9月28日

JR東日本 東北本部

機JR東日本びゅうツーリズム&セールス

「ふくしま SAKE ナイト」を再び開催します！

昨年、福島県の地酒と会津の郷土料理を楽しんでいただくイベントとして開催した「ふくしま SAKE ナイト」を今年も開催します。今年は JR 東日本地域ネットワーク福島の会員さまと会津若松エリアプロジェクトが連携し、会津若松駅～喜多方駅間を運行するフルーティアふくしまの車内で日本酒・ビール・ワインを会津の郷土料理と共に楽しみいただけます。

今年12月に運行を終了するフルーティアふくしまとともに、福島県の「酒」と「食」を作り手と楽しんでみてはいかがでしょうか。

1. 旅行商品の概要

フルーティアふくしまで会津の宵。「ふくしま SAKE ナイト」

(1)実施日 2023年11月18日(土)

(2)行 程



フルーティアふくしま

	行 程
11/18 (土)	会津若松駅 □■□■ (団体臨時列車フルーティアふくしま・普通車指定席) □■□■ 17:10 頃発 喜多方駅 【車内にてビンゴ抽選会を行います】喜多方駅 □■□■ (団体臨時列車 17:40 頃着 19:00 頃発 フルーティアふくしま・普通車指定席) □■□■会津若松駅 19:30 頃着 ※喜多方駅では降車できません。会津若松駅到着後、駅内の「会津山塩食堂」にてラーメンをお召し上がりください(19:30~20:30での提供になります)。

(3)旅行代金 大人1名 13,500円

(4)募集人数 36名(最少催行人数30名)

(5)内 容

①提供するお酒

会津若松市の酒類販売店「渡辺宗太商店」が厳選した銘柄をご用意いたします。

【日本酒】

鶴乃江酒造

- ・会津中将 純米吟醸 山田錦
- ・会津中将 純米吟醸 夢の香
- ・会津中将 純米吟醸 美山錦

喜多の華酒造場

- ・喜多の華 純米吟醸 山田錦
- ・喜多の華 純米吟醸 五百万石
- ・蔵太鼓 辛口純米



【ビール】

南会津マウンテンブルーイング

- ・ IPA



【ワイン】

GrapesHütte (グレイプスヒュッテ)

- ・ LaLaLa

※車内では酒類などの販売はありません。

※提供する酒類は、変更する場合がございます。

※酒類の量には限りがあるため、無くなり次第終了となります。

②提供する料理

- ・車内では「割烹 田季野」より、福島県産の食材を使ったオリジナルメニューをご提供します。
- ・会津若松駅到着後は、駅内の「会津山塩食堂」にて会津山塩ラーメンをご堪能いただけます。
- ・ご参加されたお客さまには、「鶴乃江酒造」「喜多の華酒造場」のおちょこを1つずつと、お酒に合う会津のおつまみセットをおみやげとしてお持ち帰りいただけます。

【割烹 田季野オリジナルメニュー】

岩魚の粗塩焼

筋子の酒粗漬

にしんの山椒漬

えごまのこんにやく田楽

身知らず柿の白和え

蟹川大根の柚子漬

會津おでん



田季野オリジナルメニュー



会津山塩ラーメン



おみやげセット

③車内イベント

喜多方駅停車中にビンゴ抽選会を行います。景品としてお酒をご用意いたします。

2. 商品のお申込方法などについて

(1) 販売期間 2023年10月2日(月)14:00~2023年11月4日(土)23:59まで

(2) 申込方法 「日本の旅、鉄道の旅」サイト インターネット申込限定

<https://www.jrview-travel.com/reserve/topList>

(3) その他

- ・お申込は20歳以上のお客さま限定となります。
- ・ご提供内容はすべて旅行代金に含まれます。
- ・仕入状況により酒類、料理などは予告なく変更となる場合があります。
- ・団体旅行商品のため、通常の乗車券などではご乗車いただけません。
- ・座席はお選びいただけません。相席となる場合があります。
- ・車内では係員が同行いたします。
- ・最少催行人数に満たない場合、開催5日前までに中止のご連絡をいたします。
- ・災害や悪天候などの不測の事由により、催行中止となる場合があります。

3. JR 東日本地域ネットワークとは

JR 東日本は、JR グループ協定旅館ホテル連盟・同東日本地域本部の解散に伴い、これまでにない同社主導の地域組織（コミュニケーションプラットフォーム）として、新たに「JR 東日本地域ネットワーク」を設置しました。同組織は、県単位を基本とする単独組織として、東京都を除く全国 15 か所に設けられ、地域の課題解決に、JR 東日本グループのリソースを活用して総合力でサポートを行います。

4. 今回ご協力いただく JR 東日本地域ネットワーク福島の会員の皆様の紹介

・ 會津酒楽館 渡辺宗太商店 / 代表取締役社長 渡辺宗太郎 氏

会津若松駅から徒歩数分圏内にお店を構える会津若松の酒類販売店です。「安全」「美味しい」をキーワードとして会津の地の物を中心に、旬の限定品や定番品の紹介、販売を行っています。ご案内するものはすべて、造り手の顔、造られる場所、想いなどを確認し、尊敬、共感できる造り手の品物だけを取り揃えています。



・ 割烹 田季野

会津若松市栄町にて、割烹・会津料理の提供を行う老舗料亭です。現代日本料理を代表する今和泉明先生や南條愛道先生に長年師事してきた関西の若手料理人の第一人者を料理長として迎え、一流の技と心によって、会津の味に魂を込めております。「馳走」の気持ちをいつも持ち続け、お客様のために心を尽くしたサービスを行います。



・ 鶴乃江酒造(株) / 向井 洋年 氏

鶴乃江酒造は、会津の歴史を背負う老舗の蔵です。数えきれない季節を経て、今も会津の伝統を大切にしています。そんな蔵から生まれた逸品が「会津中将」です。地元の新鮮な米と清らかな水で、心を込めて造られるこのお酒は、会津の歴史や自然の恵みがギュッと詰まっており、名前の背景には、会津の偉人・保科公への敬意があります。深い味わいの「会津中将」で、会津の風情をぜひ感じてみてください。



・ (資)喜多の華酒造場 / 星 里英 氏

大正 8 年創業。ラーメンと蔵の町喜多方で、地元の米・水・人とともに小さく丁寧に醸しています。喜多方市は人口 4 万人弱に酒蔵が 10 件以上ある酒どころでもあり、当店は喜多方駅から一番近いところになります。夏は「酒塾」と称したお酒の製造工程をご案内する蔵見学・冬は同じ場所で酒造りをしています。やわらかい酒質のお酒で、つい盃を重ねられる味わいを目指しています。



・ 南会津マウンテンブルーイング / 関根 健裕 氏

四季の移ろいが美しい、自然豊かな南会津地域。山々からの美しい水、美味しい果実や野菜、南会津産の木材などを使用し、土地を感じられるような



味わい、麦芽の香ばしさ、フルーティーなホップの香りを大事にお酒造りをしています。皆さんにもう一度飲みたい、この地域をまた訪れたいと感じて頂けるようなお酒を目指している小さな醸造場です。

- ・ **GrapesHütte (グレイプスヒュッテ) / 橋本 竜太郎 ・ 愛子 氏**
私たちは会津美里町に移住し畑を借り、和梨、ブドウと共にワイン用ブドウを栽培しております。オリジナルワインが3種類あります。いずれも醸造過程において野生酵母の力を借りて発酵し、育てたブドウ以外は何も加えずに完成したワインです。この土地が感じられるワインを地域のお料理と共にご賞味下さい。



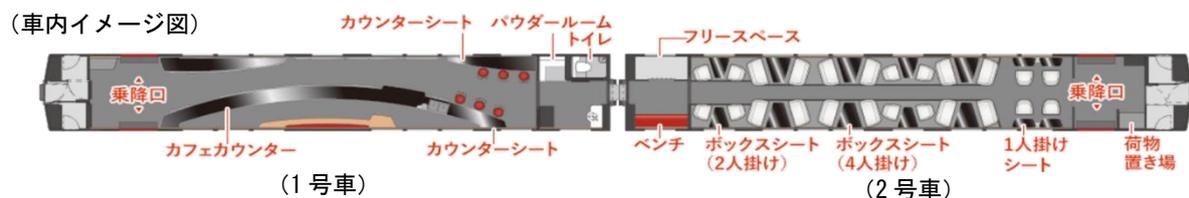
・ 会津山塩食堂

会津若松駅構内で会津山塩のアンテナショップとして料理の提供を行っております。大塩裏磐梯温泉の温泉水のみを原料として薪窯で煮詰めて作る手作りの会津山塩は、大塩裏磐梯温泉独特の温泉成分によって唯一無二のまろやかな味わいを持ち、素材の味を引き立たせる塩と言われております。看板メニューは、会津山塩ラーメンです。



5. フルーティアふくしまとは

郡山駅から磐越西線と東北本線のそれぞれ一部区間を運行する列車で、2015年4月にデビューしました。列車名の「フルーティア」は福島が全国に誇る「フルーツ (FRUITS)」と、カフェを連想させる「ティー (TEA)」を組み合わせたもので、列車のシンボルマークにもデザインされています。フルーティアふくしまは、車両老朽化のため今年の12月をもって運行を終了します。



6. 会津若松エリアプロジェクトとは

2019年12月1日、福島県会津地域の観光活性化を目的とした「会津若松エリアプロジェクト」が発足し、企画部門(本部など)と現業機関(駅や乗務員区など)の社員が系統を超えて交流を図り、地域の特性を活かした施策を企画・実施しています。これまで磐越西線「快速あいづ」のプロモーションや会津の素材を活かした駅弁の開発など、地域と一体となった会津の活性化に取り組んでいます。

※画像は全てイメージです。

日程や時刻、料金などは変更になる場合があります。