



2024年10月25日
東日本旅客鉄道株式会社
水戸支社

いわき駅改称30周年記念！列車のなかでフルコースを堪能できる！ 「常磐もの堪能列車」を運行します！

いわき駅は、平駅から駅名を改称（1994年12月）して30周年を迎えます。これを記念し、「常磐もの堪能列車」を運行します。車内では「常磐もの」を使用した料理と、福島県浜通りの食材を使用したデザートをコース仕立てでお楽しみいただきます。また、腕をふるった料理長がメニューについてご説明するほか、地元の仲買人が「常磐もの」のおいしい食べ方などをご紹介します。

ぜひこの機会に、車窓から見る景色と魅力が詰まったフルコースで、ちょっと贅沢なひとときを過ごしてみませんか。

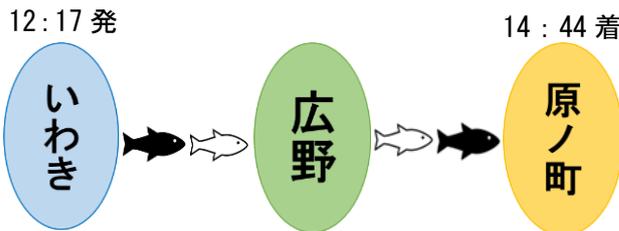
1 商品概要

- (1) 商品名：「常磐もの堪能列車」
- (2) 出発日：2024年12月8日（日）
- (3) 運行区間：いわき駅発～原ノ町駅着
- (4) 車両：E501系5両「E501 SAKIGAKE」



E501 SAKIGAKE

2 行程



広野駅にて柔らかくぷりぷりとしたあんこうをふんだんに使用した濃厚でコクのある温かいあんこう鍋を提供します！



車内イメージ

3 提供メニューについて

いわき市で人気の和食処「とのがみ」がオリジナルでご用意した「常磐もの」フルコースのほか、主にいわき市内に出店するキッチンカー「ひかりカフェ」の絶品あんこう鍋をご提供します。

また、浜通りで採れた果物を使ったオリジナルデザートを「いわきチョコレート」がご提供します。

※当日の漁獲量など、状況によりメニューや食材が変更になる場合があります。

前菜

～とのがみが織りなす 常磐ものオードブル～ (提供：とのがみ)



- あんこう共和え&シーフードケーキ
- かつお揚浸し
- 平目昆布め
- あんこう共酢和え

「あんこう共和え」は、あんこうの身と肝を和えたいわきの伝統的な食べ方です。あんこうの濃厚な味わいをお楽しみください。

焼き物

～故郷の味 港直送 新鮮地魚の4種盛り合わせ～ (提供：とのがみ)



- 地魚素焼き
- 秋刀魚肝焼き
- 秋刀魚ポーポー焼き
- 日光南蛮漬け

「地魚素焼き」は卵を衣代わりに魚にまとわせて焼いたメニューで優しい味わいです。ポーポー焼きは秋刀魚をたたいて、ネギとショウガを加えて焼きたいわきの郷土料理です。

揚げ物

～浜通りの名産魚が勢ぞろい! 「常磐もの」凝縮カップ～ (提供：とのがみ)



- 金頭フライ
- 日光唐揚げ
- 秋刀魚みりん干し
- あんこう唐揚げ

「金頭」は近年、いわきで多く水揚げされ美味しいと評判のいわき市水産振興課おすすめの魚です。県外ではなかなかお目にかかれない「金頭」をぜひこの機会にお召し上がりください。

また、いわき市の魚である日光は「常磐もの」の代名詞ともいえ、身が柔らかく骨まで美味しくいただけます。

椀物

広野駅で
ご提供!



あったか あんこう鍋
(提供：ひかりカフェ)

ご飯

久ノ浜港産 磯香るいかめし
(提供：とのがみ)

デザート

富岡パッションとチョコレートのケーキ
(提供：いわきチョコレート)

お飲み物

いわき産オリーブ茶
(提供：いわきオリーブ)

4 車内イベント

- ・料理を提供する「とのがみ」新妻 篤さま、デザートを提供する「いわきチョコレート」柳沼 大介さまによるメニューのご説明と、「(有)いちい水産」木村 元信さまによる“常磐もの”についてのご紹介があります。
- ・いわき駅改称 30 周年記念グッズなどが入ったお土産セットをご用意します。セットの内容は当日のお楽しみです。

5 販売価格・その他

- (1) 販売開始日：2024 年 10 月 28 日(月) 12:30～
- (2) 募集人員：78 名
- (3) 販売価格：10,000 円(税込) /1 名
※行程に必要な運賃、お茶、お食事などを含みます。車内販売はありません。
※小学生以下のみでの申込みはできません。
- (4) 販売箇所：JRE MALL チケット JR 東日本 水戸支社店よりご購入いただけます。
<https://event.jreast.co.jp/shop/detail/a007>

【参考】いわき駅改称 30 周年記念ロゴマーク



いわき駅は平駅から駅名を改称し、2024 年 12 月で 30 周年を迎えます。これを記念し、社員がデザインしたロゴマークを作成しました。

旧駅名の平の文字をイメージし、当時の特急列車と現在の特急列車で時代の移り変わりを表現しています。

※画像はすべてイメージです。