



2024年8月22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、2024年度下期(2024年10月～2025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ください。

1. 2024年度下期(2024年10月～2025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、往路のメニューを監修するのはシチリアンスタイルの素材を生かした鮮やかな料理と活気溢れるサービスにより、本場さながらの雰囲気を楽しめる人気の名店「トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ」(東京・港区)の石川 勉氏。

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。

※石川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。



石川 勉 氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2024年10月1日(火)～2025年3月31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

8月29日(木) 14時 (2024年10月～2025年2月乗車分)

※2025年3月出発分については、運行時刻が変更となる場合があります。決まり次第発売いたします。

○ 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。

○ 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	子ども
【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

※ 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。

2024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		

2024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

2024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				

2025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	

2025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	

2025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					

※上記の他、主な旅行会社が設定する旅行商品で運転する日等がございます。

○ 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。

トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ
石川 勉(いしかわ つとむ)氏

Profile

1961年10月15日岩手県生まれ。

専門学校卒業後、神宮前「ラ・パタータ」にて4年務めたのち、

1984年にイタリアに渡り計3年の修行。

1987年に帰国し、1994年「ラ・ベンズィーナ」のシェフに就任。

2000年「トラットリア ダ トンマズィーノ」にて独立。

その後、2006年に「トラットリア シチリアーナ・ドンチッチョ」を開店。

シチリアンスタイルの素材を生かした鮮やかな料理と活気溢れるサービスにより、本場さながらの雰囲気を楽しめる人気の名店に。

「希望郷いわて文化大使」として、食を通じた震災復興、岩手県ファンのネットワーク拡大にも尽力。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

アンティパストミスト(前菜)



セコンド(メインディッシュ)



パスタ



ドルチェ



○アンティパストミスト(前菜)

- イカのリピエーノ
- 茄子のパルミジャーナ シチリア風
- サーモンのラヴィオリ イクラ添え
- 大麦のサラダ バジリコ風味
- アランチーニ(ライスコロッケ)レモン風味
- いわしのキアッパ

○セコンド(メインディッシュ)

- シチリア伝統的家庭料理
- “ファルソマーグロ”

○パスタ

- 指輪型パスタ “アネレッティ” と
- 茄子のティンバッコ

○ドルチェ

- シチリア名物 “カンノーリ”
- ピスタチオのティラミス
- ダークチェリーの焼きプリン

○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10月~2024年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。