



2025年1月30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」 2025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、2025年度上期(2025年4月～2025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. 2025年度上期(2025年4月～2025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「HAGI 萩フランス料理店」(福島県いわき市)のシェフ 萩 春朋氏。
「常磐物」と呼ばれる地元いわきの食材にこだわり、薪火で仕上げる、今、ここでしか味わえない味を提供。国内のみならず海外からも人気の名店です。
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。



萩 春朋氏

※ 萩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

2025年4月1日(火)～2025年9月30日(火)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7日(金) 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。

○ 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)	10,900 円	10,100 円
【復路・片道利用】 久慈駅⇒八戸駅(デザートbuffe付)	6,300 円	5,500 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. 2025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。

2025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			

2025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

2025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					

2025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		

2025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						

2025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				

※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buffe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

HAGI 萩フランス料理店 萩 春朋(はぎ はるとも)氏

Profile

1976年福島県いわき市生まれ。
専門学校卒業後、フランスや都内で修業を積み、
2000年フレンチレストラン「ベルクール」をオープン。
2011年東日本大震災を機に現店名に改名。
2013年にはパリにてHAGIフェアを開催。モナコ公国宮殿にて
福島食材の料理をアルベール大公に提供。
2016年いわき市農業貢献賞受賞。
2018年第8回太平洋島サミットにて昼食会の食事を各首脳に提供。
2020年農林水産省より「料理マスターズシルバー賞」の顕彰を受ける。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

アミューズ



ポワソン



ヴィアンド



プティフール



○アミューズ

フォアグラのフランとりんご

玉ねぎのムース

マッシュルームの燻製

小鳥賊のソテー ふきのとうソース

○ヴィアンド

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み

○ポワソン

真鯛のポワレ わかめのブルブラン

○プティフール

桜のベリーヌ

りんごのタルトレット

マカロン

カナレ

○お飲物

ビール、白ワイン、赤ワイン、八戸の地酒、
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2025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。