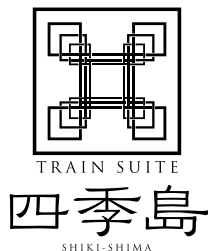




2025年4月16日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社 JR東日本びゅうツーリズム&セールス



「TRAIN SUITE 四季島」冬コースのリニューアル

および2025年12月～2026年3月出発分の申込受付開始ならびに次期総料理長の決定について

- 「TRAIN SUITE 四季島」は、四季折々の鉄道ならではの旅を提供することを通じ、地域の様々な魅力を掘り起こし、情報を発信することで「地域をつなぐ懸け橋」となることを目指して運行しています。
- 2025年度より、冬の2泊3日コースおよび1泊2日コースの旅をリニューアルします。
- 2泊3日コースは東北地方をめぐる、長い冬に育まれた工芸のぬくもりや豊かな海の幸の賑わいを感じていただき、南部鉄器「及源鋳造」、津軽鉄道ストーブ列車、塩釜仲卸市場等に立ち寄ります。
- 1泊2日コースは、栃木県の益子、山梨県の小淵沢・白州をめぐる、陶のふるさとで暮らしの美にふれ、高原の澄んだ水の恵みを感じていただきます。
- また、2023年から総料理長に就いている池内 英治^{いけうち えいじ}に代わり、2025年12月より現在、東京ステーションホテル レストラン「ブラン ルージュ」料理長を務める齊藤 卓也^{さいとう たくや}が新たな総料理長に就任します。

1 新コース概要

2025年12月から、東日本の新たな魅力を感じていただく、「TRAIN SUITE 四季島」ならではの旅をご提供します。リニューアルする2つのコースのテーマは、以下の通りです。

・2泊3日コース/冬

「長い冬が育んできた工芸のぬくもりに包まれ、豊かな海の幸の賑わいを感じる旅。」

・1泊2日コース/冬

「陶のふるさとで暮らしの美にふれ、高原の澄んだ水の恵みを味わう旅。」

※コースの詳細は別紙をご確認ください。



東北本線・有壁～ノ関 間
2泊3日コース/冬



及源鋳造(岩手県奥州市)
2泊3日コース/冬



城内坂通り(栃木県益子町)
1泊2日コース/冬

2 運行日程

(1)2泊3日コース/冬 出発日(火曜日出発)

2025年12月 2日、9日

2026年1月 13日、27日

2月 3日、10日、24日

3月 3日、10日、17日

(2)1泊2日コース/冬 出発日(土曜日出発)

2025年12月 6日、13日、20日

2026年1月 10日、17日、24日、31日

2月 7日、14日、21日、28日

3月 7日、14日、21日、28日

- ※ 枠の出発日分をJR東日本グループの(株)JR東日本びゅうツーリズム&セールスより販売します。
- ※ 2月28日出発分は、「JRE POINT ステージ」(※)にて2期以上連続プレミアム会員の方が優先してお申し込みいただけます。詳細は対象会員の方にJRE POINT 事務局からメールにてお知らせします。お申し込み状況によっては、プレミアム会員以外の方がご利用になる場合があります。

(※)「JRE POINT ステージ」について詳しくはJRE POINT WEB サイトをご覧ください。 <https://www.jrepoint.jp/point/stage/>

3 (株)JR東日本びゅうツーリズム&セールスが販売する商品概要

(1)旅行代金(お一人様)

客室タイプ	2泊3日コース		1泊2日コース	
	2名1室利用	1名1室利用	2名1室利用	1名1室利用
四季島スイート (メゾネットタイプ)	1,050,000	1,570,000	670,000	1,000,000
デラックススイート (フラットタイプ)	1,000,000	1,500,000	630,000	940,000
スイート	750,000	1,120,000	470,000	700,000

(2)お申し込みについて

①申込受付期間

2025年4月18日(金)10時00分~6月16日(月)18時00分

②お申し込み方法

旅行のお申し込みにつきましては、以下ホームページにてお申し込みください。

<お申込み>

ホームページ: <https://www.jreast.co.jp/shiki-shima/>

<お問い合わせ>

「TRAIN SUITE 四季島」ツアーデスク:0570-00-7216(ナビダイヤル)

営業時間 10:00~17:30(休業日:水曜・土曜)

※お申し込みが多数の場合は、抽選とさせていただきます。

※抽選結果の発表は2025年7月中旬頃を予定しています。

※専用申込書による郵送でのお申し込みは前回の募集を持ちまして終了しております。ご案内パンフレットにつきましては、「四季島」ホームページの「パンフレット」ページをご覧ください。

4 「TRAIN SUITE 四季島」次期総料理長の決定について

「TRAIN SUITE 四季島」では、「訪れる地」「本物の上質感」を感じていただき、感動体験を創出するこだわりの食を提供するため、現在は、池内 英治が総料理長に就いておりますが、2025年12月出発分より池内に代わり、斉藤 卓也が総料理長に就任します。なお、「TRAIN SUITE 四季島」でご提供するお食事は「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長で現在ホテルメトロポリタンエドモントの総料理長である、岩崎 均が引き続き監修いたします。

斉藤総料理長就任後も、監修者の岩崎と共に、こだわりを持った地域とのつながりや特別感を随所に演出した「記憶に残る料理」をお客さまへお届けします。



【^{さいとう} 卓也 ^{たくや} プロフィール】

1974年東京都生まれ

現職：東京ステーションホテル「ブラン ルージュ」料理長

洋食店を営む両親の影響で料理の道に進み、20代で渡仏し数々の名店でフランス料理の神髄を学んだ。2013年1月に日本ホテル株式会社に入社し、東京ステーションホテルに配属。ホテル内の複数の店舗で料理長を歴任し、2024年11月より「ブラン ルージュ」の料理長に就任。笑顔を決やさずお客さまに接する姿勢や、地域ごとのオーセンティシティーを尊重しつつ、柔軟に素材を使うことを大切にしながら、今後もより良い料理を提供できるよう努めていく。

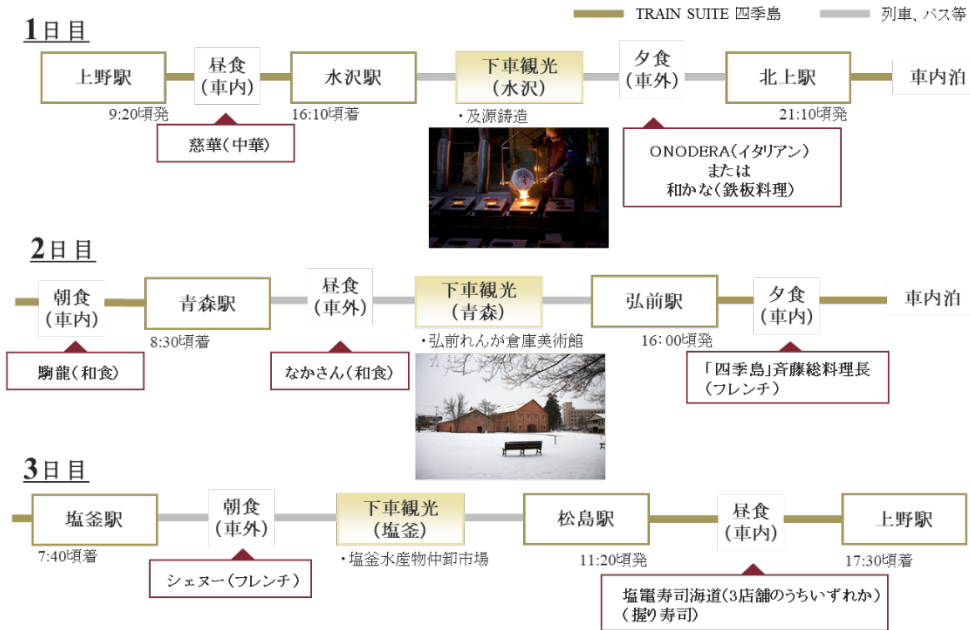


※本プレスに関わる写真や図は全てイメージです。

※行程は、2025年4月現在の情報です。今後、変更となる場合があります。

※観光内容の一部は時期・天候等によりご覧いただけない場合もあります。

■2泊3日コース/冬



【食事箇所、「深遊 探訪」の地のご紹介】

- ・ 1日目 昼食(車内) 慈華 - itsuka(東京都南青山)

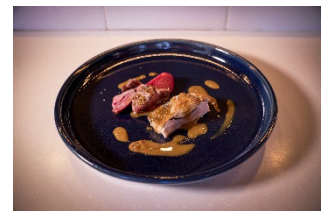
“素材、人、料理”を慈しみ、悠久の歴史ある中国料理・文化と日本人の感性・日本のテロワールを融合、四季の移ろいや旬の味を丁寧に生かした中国料理をご堪能ください。
- ・ 1日目 及源鑄造(岩手県奥州市)

岩手県を代表する伝統工芸品「南部鉄器」。この旅では、南部鉄器の二大産地の一つとして知られる奥州市水沢地区に位置する、1852年創業の老舗「及源鑄造」を訪れます。これまでの長い歴史を歩んできた「及源鑄造」をガイドの案内付きでご見学いただき、作り手の想い・誇り、そして歴史に触れていただきます。
- ・ 1日目 夕食(車外) ときよじせつ ONODERA(岩手県北上市)

ときよじせつ(時世時節)とは、その時その時の移り変わり、巡り合わせという意味があります。季節の美味しい食材にこだわったイタリアンベースの“岩手の季節料理”をお楽しみください。
- ・ 1日目 夕食(車外) 和かな 北上店(岩手県北上市)

岩手の厳選された食材の素材を最大限に生かし、シェフズテーブルの世界にて季節ごとの美しさを表現した料理を、五感でお楽しみください。
- ・ 2日目 朝食(車内) 駒龍(岩手県盛岡市)

食材、器ともに岩手県産にこだわった本格的な料亭料理を朝食にご用意いたします。



・ 2日目 ストーブ列車(津軽鉄道)

昔なつかしいだるまストーブが客車に備えられた、津軽の冬の風物詩。ストーブで炙ったスルメをお召し上がりいただきながら、ノスタルジックなローカル線の旅をお楽しみください。



・ 2日目 昼食(車外) 和料理 なかさん(青森県弘前市)

1786年(天明6年)割烹「酔月樓」として創業。地元の新鮮な食材を使った季節の料理を青森県の地酒やシードルと共に楽しみください。



・ 2日目 弘前れんが倉庫美術館(青森県弘前市)

かつてはシードル工場などに使われた吉野町煉瓦倉庫の一部を活かした「弘前れんが倉庫美術館」で、津軽の工芸品の手作り体験をお楽しみいただけます。体験は、青森の豊富な木材を素材とするハンドメイドの木工工芸「わにもっこ」、ブナ材を薄いテープ状にしたものを螺旋状に巻き上げて成形する「BUNACO」をご用意しております。



・ 3日目 朝食(車外) シェヌー(宮城県塩竈市)

フランス語で「私たちの家で」を意味する「シェヌー」。新鮮な海の幸を存分に活かした「塩釜フレンチ」の朝食を、温かな雰囲気のあるお店でご堪能ください。



・ 3日目 塩釜水産物仲卸市場(宮城県塩竈市)

日本有数の生マグロの水揚げ量を誇り、水産加工業の盛んな町としても知られる塩釜。東北最大級の市場で、活気に満ちあふれる場内の雰囲気や、お買い物をお楽しみください。



・ 3日目 昼食(車内) 塩竈寿司海道(宮城県塩竈市)

国内屈指の漁港を抱え新鮮な魚介が水揚げされる塩竈。塩竈寿司海道の「鮭しらはた」、「亀喜寿司」、「すし哲」の職人が日替わりで乗車し、握りたての寿司をご提供いたします。

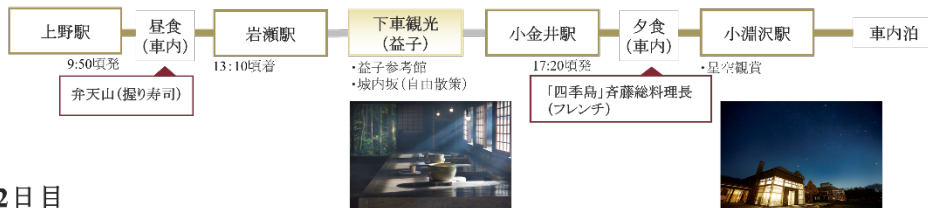


※ 1日目夕食施設のご指定は承っておりません。お申込状況に応じて割り振りさせていただきます。

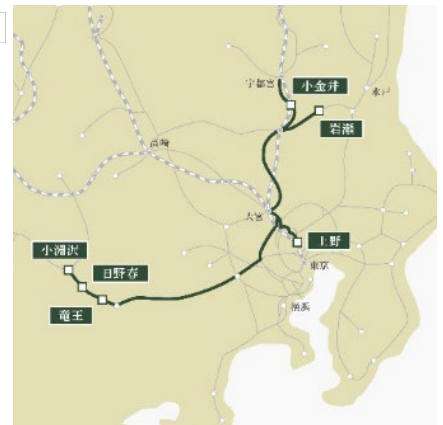
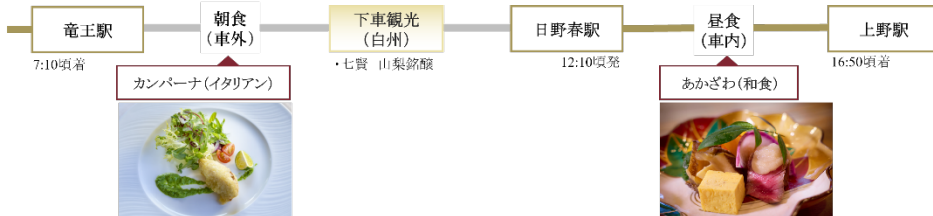
■1泊2日コース/冬

— TRAIN SUITE 四季島 — 列車、バス等

1日目



2日目



【食事箇所、「深遊 探訪」の地のご紹介】

- 1日目 昼食(車内) べんてんやまみやこずし 弁天山美家古寿司 (東京都浅草)

1866年(慶応2年)創業。酢飯、手を加えたすしダネ、新鮮な山葵と煮きり醤油の4つのバランスにより寿司の美味しさを最大限に引き出し、煮きり、ツメ、ツケ、酢メ、昆布メなど古典的な技法を今もなお頑なに守り続ける老舗の味をお楽しみください。
- 1日目 濱田庄司記念益子参考館(栃木県益子町)

陶芸家濱田庄司が自らの作陶の参考として蒐集した品々を、広く一般の方々と共有し「参考」にして欲しいとの意図で、自邸の一部を活用し開館した「濱田庄司記念益子参考館」。「民藝運動」の主導者の1人でもあり、人間国宝の陶芸家・濱田庄司自身がコレクションした美術工芸品の数々や、田舎の健やかな生活から生まれた濱田庄司の世界観をご体感ください。
- 1日目 ハケ岳グランヴェールヴァインヤード(山梨県北杜市)

山梨県は、日本でも指折りの星空の名所であり、特に冬は晴天率が高く、空気もひととき澄み渡り、多くの星々をご覧いただくことができます。ハケ岳の麓に広がるワイナリー「ハケ岳グランヴェールヴァインヤード」にて、「一般社団法人 星つむぎの村」の星空ガイドのご案内のもと、星空の旅のひとつをお楽しみください。

※星空観賞は希望制となります。なお、最少催行人数はございません。

※曇り、雨天の場合は、屋内にて別プログラムを実施いたします
- 2日目朝食(車外) キングスウェル レストラン カンパーナ(山梨県甲斐市)

朝食は美しいイングリッシュガーデンを望む贅沢な空間にて。本場イタリアで長年修行したシェフが、自家栽培の野菜・ハーブ、地元の食材を中心に「素材を生かし、シンプルに、体に優しい山梨のイタリア料理」を提供いたします。



・ 2日目 七賢 山梨銘醸(山梨県北杜市)

1750年(寛延3年)に現在の山梨県北杜市白州町にて創業した山梨銘醸株式会社。それ以来、甲斐駒ヶ岳の伏流水が湧き出る白州の地にて約300年にわたり、名水と向き合い、伝統を守りながらも、革新的な酒づくりに取り組み続けてきた酒蔵を、「TRAIN SUITE 四季島」のための特別コースで巡ります。



・ 2日目昼食(車内) 和食あかざわ(山梨県甲府市)

山梨県甲府市にて地元山梨の食材を中心に、全国各地、四季折々の旬の食材を活かした会席料理を提供する「和食あかざわ」。「基本に忠実に、時に奇を銜う」想いを根幹に置いた、唯一無二で日々進化する「あかざわ旬味」をお楽しみください。

