



2025 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」

2025 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」を運営しています。

このたび、2025年度下期（2025年10月～2026年1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 年度下期（2025 年 10 月～2026 年 1 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東京・新宿区のフランス料理店「Floraison（フロレゾン 神楽坂）」のシェフ佐藤 貢平氏。幼少期から自然に囲まれて育ち、日本の四季の“香り”や人との“繋がり”を大切に培ってきた感性豊かなフランス料理を提供します。

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提供します。

※佐藤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。



佐藤 貢平 氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2025 年 10 月 1 日（水）～2026 年 1 月 12 日（月）の間で金・土・休日を中心に運行いたします。

※2026 年 1 月 13 日（火）～2026 年 3 月 31 日（火）は車両検査のため運行いたしません。

○ 発売開始日時

8 月 29 日（金） 14 時（2025 年 10 月～2026 年 1 月乗車分）

○ 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(オーブンダイニング車両)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buffet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 円の追加代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。

2025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	

2025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						

2025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			

2026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

※ 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。

別紙

Floraison(フロレゾン 神楽坂)

佐藤 貢平(さとう こうへい)氏

Profile

1994 年青森県生まれ

六本木「ラトリエ ドゥ ジョエル・ロブション」や表参道「リストランテ ダ・フィオーレ」
北品川「カンテサンス」などを経て、「フロレゾン」のシェフに就任。

幼少期から自然に囲まれて育ち、日本の四季の“香り”や、人との“繋がり”を
大切に培ってきたフランス料理を軸に、日々自分の料理を探求していく。



■「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



デザート



○アミューズ(前菜)

ホタテのミキユイ

パテドカンパーニュ

クジエール

甘エビのタルトレット

ニシンのピサラディエール

○ヴィアンド

鴨胸肉のアピシウス風 発酵ブルーベリー

○ポワソン

白身魚のヴィエノワーズ ソースブールダルグ

○デザート

りんごのタルトレット

エクレアシトロン

洋梨のマカロン

ミニオペラ

○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 2025 年 10 月～2026 年1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。