

2020年3月12日



## クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」2020年ルート 九州各地の名シェフがこだわりの料理を提供します！！



2020年春からスタートする、クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」の旅で、欠かせない魅力の一つである「食」について、九州各地から新たに選りすぐりのシェフたちが「ななつ星」に加わり、こだわりの料理を提供いたします。

### 1 2020年ルートお食事シーンについて

#### ■ 3泊4日コース

※太枠：新規施設

提供シーン	提供場所	食事提供施設	所在地	お食事内容	
1日目	昼食	車内	鯨割烹やま中	福岡	車内で握りたての「玄海・博多前」鮨を。
	夕食	車内	方寸	大分	大分の食材をふんだんに使用した創作和食。
2日目	朝食	レストラン 火星	olmo coppia (オルモ Coppia)	阿蘇	オーガニック野菜のお料理を阿蘇のホームレストラン「火星」にて。
	昼食	車内	Otto e Sette Oita (オット・エ・セツテ大分)	別府	大分の食材を使用したイタリア料理
	夕食	由布院の 各旅館	由布院玉の湯 亀の井別荘 山荘無量塔	由布院	由布院屈指の名旅館の料理長が手がける各宿自慢の夕・朝食を。
3日目	朝食	車内	若栄屋	杵築	杵築のお殿様が愛した鯛茶漬「うれしの」をご提供。
	夕食	車内	マナーハウス島津重富荘	鹿児島	豊かで優しい味わいと五感を刺激する薩摩フレンチ。
4日目	朝食	車内	JR九州フードサービス株式会社	福岡	九州のお野菜を用いた洋食を朝食に。
	昼食	車内	清流山水花 あゆの里	人吉	人吉の豊かな自然が育んだ食材を用いたお料理を「ななつ星」特注のお弁当箱で。

#### ■ 1泊2日コース

提供シーン	提供場所	食事提供施設	所在地	お食事内容	
1日目	昼食	車内	JR九州フードサービス株式会社	福岡	九州各地の食材を使用した和食ランチ。
	夕食	車内	ホテルニュー長崎	長崎	旬の食材を用いた長崎フレンチ。
2日目	朝食	車内	石堂橋 白つぐ	福岡	博多の和食の名店が手がける身体に優しい朝ごはん。
	上期 昼食	車内	方寸	大分	大分の食材をふんだんに使用した創作和食。
	下期 昼食	車内	京屋本店	大分	大分の旬を贅沢にお詰めした、老舗仕出し屋の御弁当

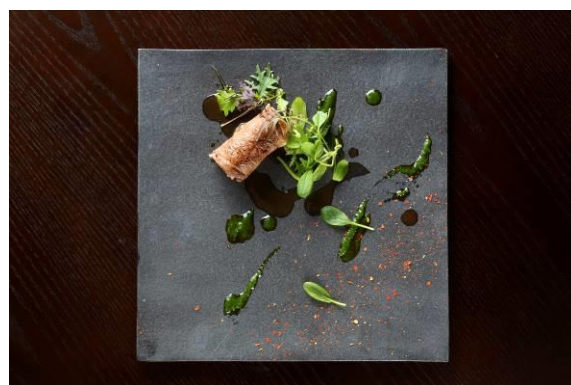
### 2 「ななつ星」の新しいシェフのご紹介（別紙）

## ■ 「Otto e sette oita (オット・エ・セッテ大分)」

(所在地：大分県別府市鉄輪井田2組)

- (1) 大分と言えば温泉で有名ですが、実は海の幸、山の幸に恵まれた食材の宝庫でもあります。別府・鉄輪地域にある「Otto e Sette Oita (オット・エ・セッテ 大分)」は、そんな大地の恵み溢れる大分の食文化を発信しております。
- 50軒以上の農家と取引して仕入れた野菜をはじめ、大分の素材と郷土料理を織り交ぜた季節感溢れる料理をお楽しみください。

(2) ご紹介



オーナーシェフ 梯 哲哉 (かけはし てつや) 氏

1972年、福岡県糸島市生まれ。23歳でイタリア料理の道に入る。2002年から湯布院「山荘無量塔アルテジオ」の料理長に、2008年からは大分自動車道「別府湾サービスエリア」の総料理長を兼務。2010年に独立、別府市に「リストランテフィオーレ」、大分市に「パール ポンテ」を開業。2014年10月、別府市鉄輪「柳屋」内のレストランをプロデュース。2015年10月からは同レストラン「オット・エ・セッテ大分」のシェフを務めている。

## ■ 大分中島 京屋本店

(所在地：大分県大分市中島東3-4-18)

### (1) 創業30余年。挑戦を重ねる「弁当づくり」。

現社長の「京都のおもてなし弁当を大分で広めたい」という想いから始まりました。

生粋の弁当屋から始まり、仕出し料理・婚礼料理を手がけさせていただくようになった歴史の中で、「百年弁当」や「黄金玉子焼」をはじめとする様々な商品に恵まれました。その全てには、お米から野菜まで大分の食材がふんだんに使用されております。大分中島から放つ「京折詰」を、是非ともご賞味くださいませ。

### (2) ご紹介



代表取締役 小野 忠由 (おの ただよし) 氏

20代前半を京都で過ごす中で、料理の素晴らしさ・奥深さに触れ、とりわけ京折詰、弁当に惚れ込んでいく。京都の市場で指導を受けながら、独学で料理を研究。

昭和59年、大分にて仕出し弁当専門店「京屋本店」創業。

以来変わらず、理想の折詰道を追求している。