

2021年2月24日

# Eat Something Good ★



# "ななつ星 Deli" はじめます!

クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」では、2月 25 日~期間限定で"ななつ星 Deli"をオープンします。 ななつ星が運行していれば、お料理として提供されるはずであった、地元生産者さまが丹精込めて作った自慢の食材と、いつもななつ星でお料理を提供してくださっている施設さまで活躍している食材たちを、各施設さまに代わって仕入れ、「ななつ星料理長」が九州の元気とごちそうがいっぱいに詰まったオードブルに仕立てます。『食べる』ことをみんなの元気に繋げる"ESG (Eat Something Good)"をななつ星がはじめます!お家時間を「ななつ星気分」に彩ってみてはいかがでしょうか。

# 1 "ななつ星 Deli"について

「ななつ星 in 九州」のダイニングカーを彩る予定であった食材と、九州各地の生産者さまの豊かな食材を集めて、食べる人も作った人も元気になれるテイクアウト専用のななつ星デリカテッセンです。ななつ星運休期間限定でオープンします。

#### 2 販売メニュー

- (1) オードブル・・・2種類、数量限定、完全予約制です。
  - ·1 人前:5,500 円(税込)

·2~3人前:11,000円(税込)





<u>ななつ星で提供中のメニューを、同じ食材を使い、お酒に合うよう洋風オードブルにアレンジ</u>しました。長崎和牛を使用した「ローストビーフ」や「車海老のエスニック風」など、お家時間を楽しめる特製オードブルです。お口直しには酒粕を使った「ななつ星パウンドケーキ」も。お野菜は、ほとんど、本来は、ななつ星のダイニングカーを彩る予定だった食材を使用しています。春らしい見た目にも華やかなセットです。

※写真はイメージです。詳細のメニュー情報等については、別紙及びインスタグラムにてご参照ください。

#### (2) その他

車内提供のお酒や、オードブルとご一緒にお楽しみいただけるななつ星のオフィシャルグッズも予約制で限定販売します!※お酒、オフィシャルグッズの単品販売は行っておりません。(詳細は別紙参照)



オードブルにあうワインと日本酒をご用意。数量限定です。



オードブルに添えると華やかなディナーの完成です。



ディナーの〆にななつ星の ブレンドコーヒーはいかがですか?

# 九州旅客鉃道株式会社

## 3 販売方法について

完全予約販売です。

ご予約はメールにて受付けます。(その他の方法ではご予約いただけません) 受渡及びお会計は、博多駅3Fにある「ななつ星 in 九州」の専用ラウンジである、ラウンジ「金星」にて 行います。(詳しくは「別紙」の受付方法をご覧ください。)

#### ■予約受付日時

# 2021年2月24日(水)14:00~3月6日(土)17:00

- ※完全予約制のため、受取希望日の前日 17 時までにご連絡ください。なお、ご予約の成立 につきましては、受付担当からのご連絡をもってかえさせていただきます。
- ※予約数が数量を超えましたら、受付を途中で終了いたします。
- ■商品の受渡日時

2021年2月25日(木)~3月7日(日) 各日16:30~19:00

# 4 公式 Instagram について

オードブルのメニューや、オードブルと一緒にご購入いただけるアルコール類、ななつ星オフィシャルグッズ、生産者さまの食材情報、また、オードブル完売情報等を発信する公式 Instagram を開設いたします。

# 公式 Instagram アカウント名: nanatsuboshi deli

【投稿イメージ】







※予約のタイミングによっては、完売となる場合がございます。ご了承ください。

## 5【参考】ラウンジ「金星」とは

水戸岡鋭治氏デザインによる「ななつ星 in 九州」の専用ラウンジです。ご乗車のお客さまが最初に 集う特別な場所であることから、夜空に輝く一番星(宵の明星)「金星」と名づけられました。 博多駅3F「JR 博多シティ改札口」横にあり、通常はご乗車されるお客さまのみが入室可能な場所です。

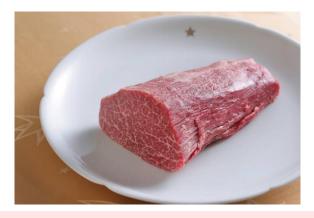




# 1 オーブルの提供食材の生産者さま及びメニュー(一部)について

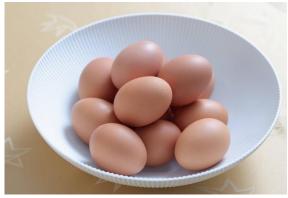
- <食材と生産者さま> ※カッコ内は商品名
- ・和牛ヒレ:肉のおのうえ ・豚肉:梶原畜産「吾一の黒豚」・生ハム:南州農場 ・キャビア:小田原養魚
- ・関ぶり:大分県漁業協同組合佐賀関支店・しゃも:豊のしゃも生産者協議会・黒豆:博多豪商「甘納豆」
- ・椎茸:大分県椎茸農業協同組合「小粒どんこ」・トマトジュース:都農町「金のトマトジュース」
- ・大葉:大分大葉部会・アスパラ: A-noker「森のアスパラ」・トマト: 高槻電器工業「薩摩甘照」
- ・抹茶:星野製茶園・栗:やまえ堂・チーズ:アリマン乳業「白いチーズ」
- ・全粒粉パン:タックバゲリカフェ ・卵:社会福祉法人信成会ふるさと学園「オリーブ卵」

(※敬称略、順不同)





和牛ヒレ肉は、ななつ星車内でディナーに登場する食材で、ローストビーフとして仕立てました。トマトジュースは、ランチシーンで登場しますが、今回は野菜ゼリーとなり、お酒のおつまみとしてお楽しみいただけます。ティータイムでご提供している山江栗や、日本酒「鍋島」の酒粕を使ったオリジナルパウンドケーキ(車内限定販売品)は、スイーツとして〆の品におすすめですが、ワインにも合う逸品です。他にも、大葉や関ぶりなど、ななつ星でお料理を提供してくださっている施設さまで活躍している食材たちも、オードブルを彩っています。九州の元気を感じながら召し上がっていただけたら、そして、みんなであと少し「その日までともに頑張れたら」と願いを込め製作いたします。







#### <¥5,500 円オードブルメニュー>

- ・ななつ星鶏チャーシュー・蒸野菜と抹茶ディップ
- ・酒粕パウンドケーキ ・新玉葱を使った星のケークサレ
- ・海の桜勘のみじん粉揚げと野菜のピンチョス
- ・チーズとクロダマルの生ハム・キャロットラペ
- ・長崎和牛ヒレ肉のローストビーフ
- ・諸石れんこんのキャラメリゼ ・オリーブ卵のサフラン風
- ・ななつ星明太子・ヤリイカと野菜の大葉ジェノベーゼ
- ・昆布締め関ぶりの酒盗焼き ・車海老のエスニック風

# 2 オードブル以外の販売商品について

オードブルに合う品をご用意しました。オードブルのご注文の際に、ご一緒に予約をお願いします。 ※単品の販売は行っておりません。

#### (1) アルコール類

今回のメニューに合わせて 2 種類のお酒を数量限定でセレクトしました。



Hyakuzi ひゃくじ エクストラセック 750ml辛ロスパークリングワイン 爽やかな酸味と心地よい、 炭酸が口の中に広がる日本ワイン

#### 3,500円(稅込)

酒別/ワイン アルコール分/10.0% 容量/750ml 製造/株式会社 都農ワイン



大吟醸 極醸 喜多屋 720ml 日本酒 優雅で華やかな香りと、 芳醇かつ透明感のある味わいが特徴

## 5,000円 (税込)

酒別/日本酒 アルコール分/16度~17度 容量/720ml 製造/株式会社 喜多屋

※20 歳未満の方にはお酒は販売いたしません。お酒も併せてご予約されるお客さまは、予約メールに年齢の記載を必ずお願いいたします。またお受取りの際には、年齢を確認させていただく場合がございますのであらかじめご了承ください。

#### (2) オフィシャルグッズ:4 種類

## ★ななつ星ビーフシチュー 販売価格 1,300円(税込)

「ジョルジュマルソー」特製の人気商品。じっくり煮込んだ牛肉と野菜にデミグラスのリッチな香りが重なります。

オードブルに、ななつ星のシチューを合わせて華やかな ディナーの完成です! ワインやバゲットと合わせて・・・



ちょっとしたお土産にもおうち時間にも最適な、 スペシャルブレンドのドリップコーヒーです。 7種類の豆をブレンドし、深い味わいをお楽しみいただけます。 水戸岡鋭治氏のイラストが入った個包装、7パック入りです。 食後のコーヒーにぜひおすすめです。



フランス・パリで愛され、世界的に評価の高い「パリキャラメル社」製。 バニラ・ベルガモット・天然塩など風味豊かな7粒入り。 口に入れた瞬間に、芳醇なバターの香りが広がります。 食後のコーヒーやワインとも相性抜群です。 特製パッケージは、ホワイトデーのプレゼントとしてもおすすめです。







# ★白磁彩菓(5個入) 販売価格 2,916円(税込)

有田焼の伝統的な絵柄を写したお菓子・白磁彩菓に、ななつ星の洗面台にも施されている十四代酒井田 柿右衛門による図柄「粟鶉丸文」を模した特別仕様の クッキーです。白いアイシングを白磁に見立て、鮮や かな模様が描かれています。食後のお口直しにも。



3 受付方法について(メールのみの受付)受付方法:予約専用メールアドレスに下記内容を明記して送信してください。

# メールアドレス:nanatsuboshi\_deli@jrkyushu.co.jp

①氏名(フリガナ) ②電話番号 ③受取希望日 ④受渡希望時間 ⑤予約商品及び個数

受渡場所:ラウンジ「金星」(博多駅3階の「博多シティ3階改札口」横)

※駐車場サービスは対応できませんので、ご了承ください。

お支払い:現金もしくは、クレジットカード

# 【ご予約フロー】

- ①予約専用メールアドレスに必要事項を記入して、メールを送信。
  - ※受取希望日の前日17時までにご連絡ください。
- ②予約担当からの予約受付完了の返信メールをもって、予約完了。
  - ※予約受付完了の返信メールは、受取希望日の前日中にご連絡いたします。
- ③受取希望日の16:30~19:00にラウンジ「金星」にて商品のお受取り及びご精算。
  - ※受取希望時間に来られなかった場合は、予約担当より確認のご連絡をいたします。

