

2022年2月21日



地域との出会い、人との繋がり

## 「LEXUS」と「ななつ星 in 九州」の想いが共鳴し ひとつの旅が実現します。



2022年初夏、LEXUSが提案する日本に心で触れる旅「TOUCH JAPAN JOURNEY by LEXUS」で「LEXUS」と「ななつ星in九州」のコラボレーションが実現します。美しい緑に包まれた初夏の九州を「LEXUS」と「ななつ星in九州」が駆け巡ります。満を持して実現したコラボレーションツアーをお楽しみください。

### 1. ツアー催行日

2022年5月30日(月) 出発～6月3日(金) 帰着  
初日は福岡市内(ホテルオークラ福岡)集合、最終日は博多駅 15:40頃解散予定  
※旅行日数は4泊5日、ななつ星は5月31日(火)～6月3日(金)のご乗車になります。

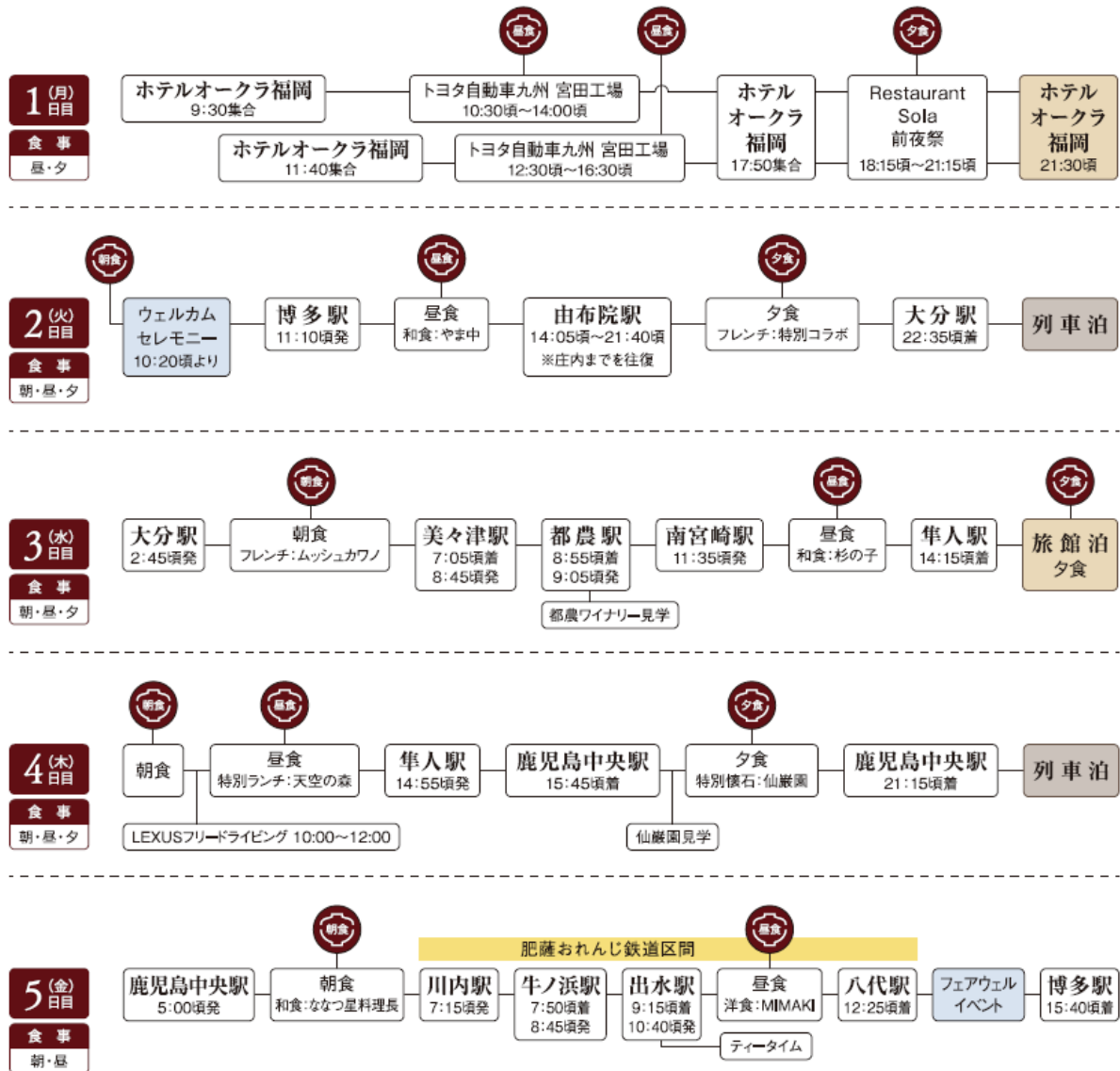
### 2. 募集について

- ◇応募資格：レクサスオーナーさま
- ◇募集人数：12組24名(スイート10室・DXスイートA、DXスイートB各1室)
- ◇販売額：132～175万円(税込) /1名  
※2名様1組でご応募ください。  
※このツアーのご利用は中学生以上のお客さまに限らせていただきます。
- ◇募集期間：2022年2月21日(月)～2022年3月18日(金)
- ◇応募方法：「TOUCH JAPAN JOURNEY by LEXUS」サイトよりご応募ください。  
※応募多数の場合は抽選となります。
- ◇その他：詳細につきましては、下記URL及びQRコードよりご確認ください。  
記録用カメラが同行する可能性がございます。

「TOUCH JAPAN JOURNEY by LEXUS」サイト及びQRコード  
URL：[https://lexus.jp/magazine/20220221/910/jou\\_tjj\\_sevenstar.html](https://lexus.jp/magazine/20220221/910/jou_tjj_sevenstar.html)  
※公開は2月21日15時以降を予定しております。



### 3. ツアー行程概要



※上記の旅行日程は、変更になる場合がございますので予めご了承ください。

### 4. LEXUS×ななつ星スペシャルコンテンツ

宮田工場見学 トヨタ自動車九州宮田工場で LEXUS のモノづくりを体感

「Restaurant Sola」でのななつ星乗車前スペシャル前夜祭

「DINING OUT with LEXUS」参画の川手シェフ×福山シェフによる特別ディナー

日田下駄製作体験 「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT 2016」本野雅幸氏による下駄製作体験

LEXUS ドライビングプログラム

天空の茶畑から届く新茶のティータイム 「天の製茶園」天野浩氏による特別なティータイム

「ななつ星 in 九州」に関するお問い合わせ

➤ クルーズトレインツアーデスク

TEL : 0570-550-779 ※営業時間：月・木～土曜/10:00～17:30

➤ 神宮前「Florilège」 <sup>フロリレージュ</sup> <sup>かわてのあやふ</sup> 川手寛康シェフ

「DINING OUT MIYAZAKI with LEXUS」(2017年)に参画。

1978年東京生まれ。料理一族の家庭に育つ。高校卒業後、名立たる名店で修行を積み、2006年に渡仏。モンパリエの『ジャルダン デ サンス』で修業。2007年帰国後、『カンテサンス』にてスーシェフとして活躍する。2009年に独立し、南青山にて『フロリレージュ』をオープン。2015年に神宮前に移転し現在に至る。どんな食材も無駄なく使うことで、料理からサステナビリティのメッセージを発信している。2021年「アジアのベストレストラン 50」で7位、「ワールドベストレストラン 50」で39位。「ミシュランガイド東京 2022」において二つ星を獲得とともに、持続可能なガストロノミーを実践するレストランに対して贈られるグリーンスターにも認証された。



©Pieter D'Hoop

©Pieter D'Hoop

➤ 福岡「La Maison de la Nature Goh」 <sup>ラ メゾン ドウ ラ ナチュラル ゴウ</sup> <sup>ふくやまたけし</sup> 福山剛シェフ

「DINING OUT RYUKYU-URUMA with LEXUS」(2020年)に参画。

1971年福岡生まれ。高校在学中、フレンチレストランの調理の研修を受け、料理人の道へ。1989年、フランス料理店『イル・ド・フランス』で研鑽を重ね、その後、1995年からワインレストラン『マーキュリーカフェ』でシェフを務めた。2002年10月、福岡市西中洲に『ラ メゾン ドウ ラ ナチュラル ゴウ』を開店。2016年には、九州で初めて「Asia's 50 Best Restaurants」に選出され、2018年より2021年まで4年連続同ランキングにランクインする。

