

2018年7月25日

2019年3月 門司港駅グランドオープン



2019年3月、門司港駅が「世界に一つだけの魅力的な駅」として蘇ります。

グランドオープンに合わせて、駅の2階には洋食レストラン、1階にはカフェがオープンします。これからの門司港を100年先まで見守り続ける門司港駅にご期待下さい。

1. 大正時代の駅へ復原

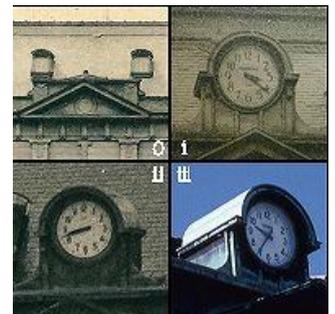
(1) 駅舎外観について

1914年（大正3年）に創建され、1988年（昭和63年）に鉄道駅として日本で初めて重要文化財に指定された門司港駅を、大正3年の姿に復原します。外壁は石貼り風にモルタルを塗り、屋根には天然の石盤を葺きます。さらに途中の時代で失われてしまった屋根まわりの飾りを復原します。昭和4年に設置された正面車寄せの底は取り除き、創建時の姿を見て頂きます。

門司港駅のシンボルである大時計は、古新聞の調査から大正7年に取り付けられたことが明らかになりました。九州初の電気時計という歴史的価値を尊重し、今回新調することとしました。



▲保存修理工事前時計：3代目時計



0：大正3年頃撮影 時計無し
i：昭和2年頃撮影 初代時計
ii：昭和30年頃撮影 2代目時計
iii：昭和56年頃撮影 3代目時計

(2) 駅舎内観について



【1階旧三等待合室の復原イメージ】

- ・建設当初の内観を復原
- ・淡い黄色に塗装した腰壁と天井
- ・壁は白い漆喰壁
- ・構造補強も兼ねたエレベーターを新設
- ・グランドオープン後はカフェとして活用予定

【2階食堂の内観復原イメージ】

- ・建設当初の内観を復原
- ・こげ茶色のワニス塗装を施した腰壁と天井
- ・シャンデリアを復原
- ・壁は白い漆喰壁
- ・グランドオープン後はレストランとして活用予定

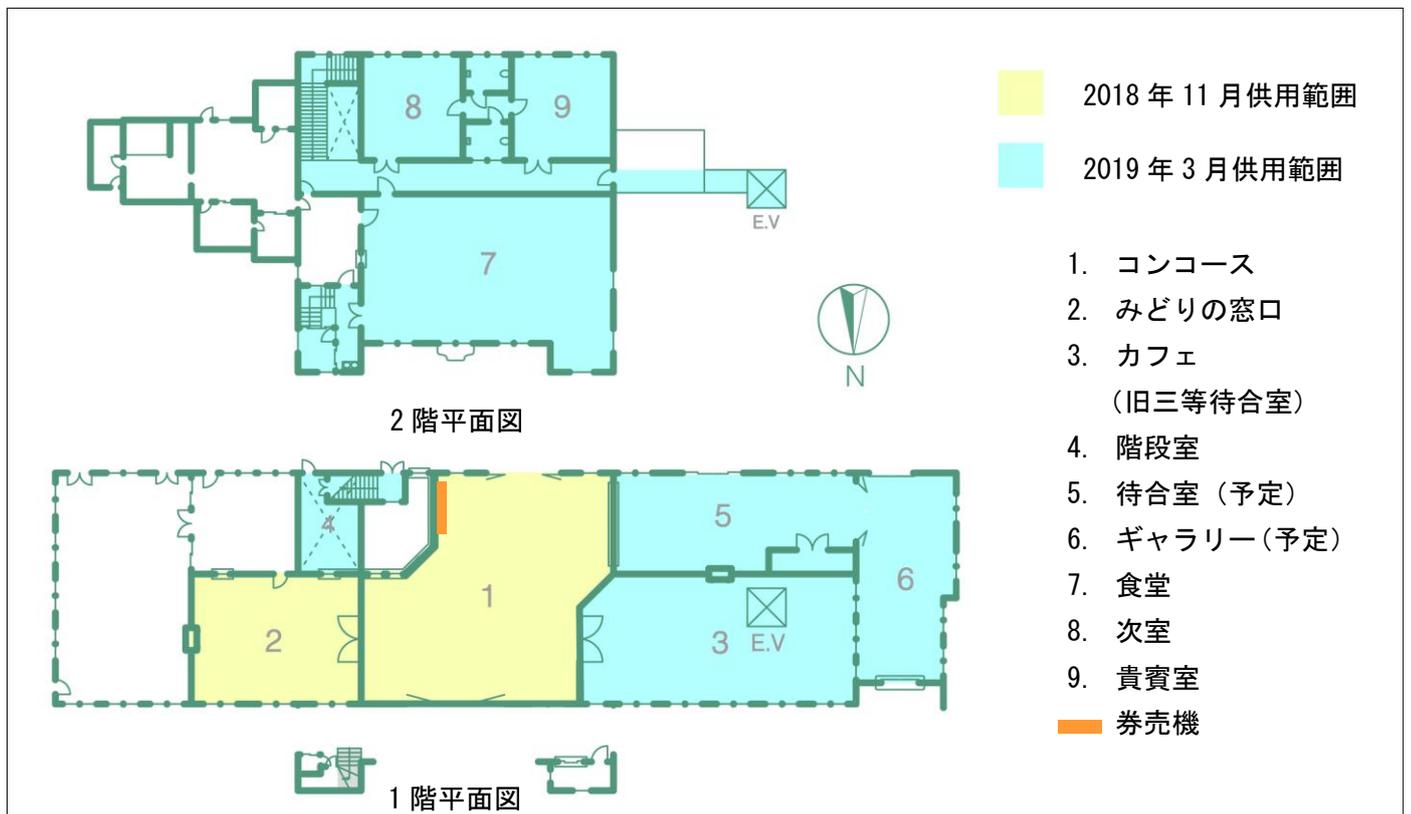


(3) 駅機能の切り替えについて

2018年11月10日(土)

- ・現在仮駅舎にて営業している「みどりの窓口」・「券売機」が、復原駅舎に切り替わります。
- ・みどりの窓口営業時間/5:40~22:00(年中無休) ※現行から変更なし

(4) 供用範囲について



駅舎供用範囲

2. レストラン・カフェオープン

- (1) 開店時期：2019年3月（駅のグランドオープンと同時）
- (2) 店舗位置：レストラン…2階 カフェ…1階
- (3) レストラン名称等

「みかど食堂 by NARISAWA」

【名称の由来】

大正時代に門司港駅2階で営業していた洋食食堂「みかど食堂」を、“NARISAWAと共に再興する”という想いを込めました。

【コンセプト】

～地元のお客さまに愛され、門司港のシンボルとして誇れる洋食レストラン～

- ・ 西洋の食文化と日本の食文化が融合した懐かしい料理
- ・ 大正時代の駅舎に復原された重要文化財で味わう上質な雰囲気
- ・ 丁寧であたたかいおもてなし

みかど食堂の歴史

大正3年、門司港駅の開業と同時に駅舎の2階で営業を開始した「みかど食堂」は、当時、山陽鉄道の急行列車内で食堂車を運営していたみかど株式会社が全国の主要駅に設けた駅構内の高級洋食店でした。

名物のカレーはソースポットで提供され、テーブルにはフィンガーボール、内装もシャンデリアが吊るされるなど豪華で贅沢な空間でした。

復原工事中に旧厨房の床下から発見された伝票によると、1日に200組の来店があり大変賑わっていたようですが、関門トンネルの開通によりお客さまが次第に遠のき、昭和56年ついにその歴史に幕を下ろしました。

みかど食堂跡から見つかった品



意 隨 御 合 待 御 階 二
!! ス マ リ ア ケ 設 ノ 所 茶 喫 堂 食 場 酒
(圖上) 堂 食
(圖下) 驛 司 門

店 支 ど か み 司 門

みかど食堂絵葉書

(公益財団法人 文化財建造物保存協会 所蔵)



小皿（ノリタケ）



カップ（東洋陶器）

(4) レストランの監修

“ワールド 50 ベストレストラン” に現在まで 10 年間連続で選出され、JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」のスイーツコースを演出している成澤由浩氏が、当レストランの料理を監修いたします。

成澤 由浩（なりさわよしひろ）氏



東京 南青山 Restaurant “NARISAWA” オーナーシェフ。日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探求し、自身のフィルターを通した料理で表現する、Innovative Satoyama Cuisine “イノベティヴ里山キュイジーヌ”(革新的 里山料理)という NARISAWA 独自のジャンルを確立。NARISAWA では、日本の里山文化が本来持つ、心と体に有益で環境に配慮した持続可能な美食 “Beneficial and Sustainable Gastronomy” を提供し続けています。自然への敬意と安全で持続可能な環境への願いを込めたメッセージを自身の料理を通し、世界中に伝えています。

- 2009 年：料理界のアカデミー賞と呼ばれる “ワールド 50 ベストレストラン” に日本のレストランとして初めてランクイン。以後、現在まで 10 年間連続で選出。
- 2010 年：日本の国土を形成する、森（里山）に焦点を当てたテーマ “Evolve with the Forest”（森とともに生きる）を発表し、スペインの世界最高峰の料理学会 Madrid Fusion にて、「世界で最も影響力あるシェフ」に選出。
- 2013 年：辻静雄生誕 80 周年記念 辻静雄食文化賞 専門技術者賞を受賞。
英国 SRA 持続可能なレストラン調査機関 The Sustainable Restaurant Award を世界最高得点で受賞。
- 2015 年：Tripadvisor TRAVELERS’ CHOICE AWARD 世界 No. 8 獲得。
- 2016 年：The World 50 Best Restaurants No. 8 獲得。
- 2017 年：2015 年から約 3 年間かけ日本全国を旅して作り上げた、300 ページにおよぶ、NARISAWA の初の著作本となる料理写真集 “SATOYAMA” を完成。ブラジル サンパウロの「JAPAN HOUSE」（外務省の文化発信施設）において展示会を開催。
- 2018 年：6 月よりロサンゼルス「JAPAN HOUSE」において“SATOYAMA”の展示会を開催。
- 2019 年：ドイツの大手出版社より“SATOYAMA”発売予定。

日本の食文化を護り、次の世代へとつなげていくための活動は止まる事無く、日々、新しい発信をし続けています。



<FIVE TASTE>



<TSUBAKI & KOJI>

(5) カフェ名称等

「スターバックス コーヒー 門司港駅店」(仮称)

【店舗のご紹介】

「スターバックス コーヒー 門司港駅店」は、大正時代の姿に復原される門司港駅の1階(旧三等待合室)部分に出店します。

店舗は、門司港駅の大正時代の待合室の雰囲気を残しながら、スターバックスらしい落ち着いた雰囲気の空間づくりを目指してまいります。

当時の姿にタイムスリップしたような待合室のなかで高品質のコーヒー、サービス、空間を提供し“サードプレイス(家庭、職場・学校等に次ぐ第3の生活拠点)”として、みなさまがくつろげる空間づくりをおこないます。より多くのお客さまにスターバックス エクスペリエンスを提供してまいります。

