

2015年10月22日



～「ななつ星 in 九州」2周年～ 福岡の名店「パティスリー ミュゲ」の九州産の素材に こだわったオリジナルスイーツを提供します！



クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」運行開始2年を迎え、「ななつ星」の旅で欠かせない魅力の一つ「食」について、さらに九州へのこだわりを深めるため、このたび2015年10月より車内で提供するスイーツの一部を「パティスリー ミュゲ」（所在地：福岡県中間市）さまによる“心に残るスイーツ”をご提供することになりました。

「ななつ星」車内では、これまでも九州産にこだわった四季折々の旬の食材をお楽しみいただいておりますが、運行開始2周年を迎えるにあたり、九州の魅力をより深く世界に向けて発信してまいります。

1 スイーツ新メニューおよび提供シーンについて

★名称：「パンドラ」

★「ななつ星」車内だけで味わえるオリジナルスイーツ。球体は玉手箱をイメージし、中身は熊本県球磨産の和栗を使用。和栗ならではの栗の香りと様々な食感をお楽しみいただけます。中身はもちろん、球体、それを支える土台も全てお召し上がりいただけます。

★3泊4日コース：3日目のアフターヌーンティー/1泊2日コース：1日目のアフターヌーンティー

2 オーナーシェフプロフィール



■池田 龍二（いけだ りゅうじ）

1965年福岡県生まれ。フランス料理店で料理人として腕を振った後、洋菓子店やホテルにてパティシエを経験。

現在は、中間市と北九州市八幡東区にて「パティスリー ミュゲ」を経営。



■池田シェフメッセージ

素材、風味、デザイン、食感にこだわり、見て食べて楽しめ、お客さまの心に残るスイーツ作りを心がけています。九州の食材と物語を詰め込んだ、オリジナルスイーツをお楽しみ下さい。

3 「パティスリー ミュゲ」について

『心に残るスイーツ』をコンセプトに、手間ひまかけたスイーツを作る福岡の名店。食材や地域へのこだわり、手間ひまをかけてスイーツ作りに取り組みされるその姿勢に共感し、このたび「ななつ星」の車内においてスイーツをご提供いただくことになりました。

九州ならではの食材を使用し、素材の真の味を尊重して、その素材の持つ特徴を最大限に活かすスイーツを「ななつ星」の車内にてお楽しみください。