

36ぷらす3「体験メニュー」、 「車内イベント」が決定しました！

2020年10月に運行を開始する「36ぷらす3」車内では、九州をより深く知っていただくため、ルート毎に異なる“体験メニュー(有料)”もしくは“車内イベント(無料)”を予定しています。体験メニュー及び車内イベントの詳細が決定しましたのでお知らせします。

～ 金曜日ルート車内イベント「黒酢の紹介」～

九州には味噌、醤油、鰹節、お酢など数多くの発酵食品があります。その中から、鹿児島県霧島市福山の黒酢をご紹介します。黒酢づくりの元祖である“壺作り黒酢”があるのは、鹿児島の福山町のみです。福山黒酢株式会社「梶志田」(かくだ)さまのご協力のもと、客室乗務員のご案内で、黒酢づくりの秘密に迫ります！熟成年数によって違う黒酢の味をお楽しみください。

- 実施区間 金曜日ルート 14時20分ごろから2回、4号車マルチカーで実施
- 参加人数 最大40名(1回の実施につき、最大20名)
- 受付方法 当日車内で受付を行います。
- 参加料 無料
- ポイント
 - 動画で福山黒酢の“伝統の技”を学ぶことができます。
 - 3年熟成及び希少な10年熟成黒酢を試飲していただけます。
熟成された黒酢の色、香りを五感で感じてください！



～土曜日ルート体験メニュー「九州の梅体験」～

株式会社おおよま夢工房の「奥日田温泉 梅酒蔵おおよま」で行っている「My梅酒づくり体験」を「36ぷらす3」車内でも実施します。梅酒だけでなく、アルコールを使わない「梅シロップづくり」もご準備しております。地元農家の方々が一粒一粒丁寧に育てた大山産の梅のみを使った体験です。日田大山町の梅をテーマにした体験メニューを通して、上質な時間をお過ごしください。

- 実施区間 土曜日ルート 14時30分ごろ、4号車マルチカーにて実施
- 価格 (梅酒)お一人さま 2,000円 (梅シロップ)お一人さま 1,500円 ※税込み
※ 20歳未満のお客さまは、梅シロップづくりのみとします。

■ 参加人数 14名

■ 受付方法 当日車内で受付を行います。

■ ポイント

- 梅(鶯宿梅、南高梅)から1種、アルコール(ホワイトリカー、ブランデー、清酒)から1種を選択。梅、アルコールの組み合わせは6通り。味、香りをイメージして組み合わせをお選びください！
- 通常の梅酒づくりでは、氷砂糖を使用しますが、今回は列車のロゴマーク、ゴールドをイメージした「金箔入り金平糖」を使用します。



～ 日曜日ルート車内イベント「金平糖の紹介」～

日曜日ルートに走行する沿線の北九州には、九州で唯一金平糖を製造している「入江製菓株式会社」があります。今回、「入江製菓株式会社」さまのご協力により、日曜日ルート限定でご参加いただける車内イベントをご準備しました！金平糖は、長崎、佐賀、北九州を結ぶシュガーロードと深い関りのある砂糖菓子です。客室乗務員のご案内でシュガーロード、彩り豊かな金平糖に触れてみませんか。

■ 実施区間 日曜日ルート 15時15分ごろから2回、4号車マルチカーで実施

■ 参加人数 最大40名(1回の実施につき、最大20名)

■ 受付方法 当日車内で受付を行います。

■ 参加料 無料

■ ポイント

- 入江製菓こだわりの金平糖づくりの動画をご覧ください。
- 「大分」「北九州」「福岡」3地区をテーマにしたフレーバーの金平糖を試食していただけます。何味の金平糖を試食できるかは乗車してからのお楽しみです。



～ お子さま限定メニューの概要 ～

お子さまにも列車での時間を楽しんでいただくため、2種類のお子さま限定メニューをご用意しました。好きなものをお選びいただき、無料でご提供します。どちらも九州の歴史、作り手の想いを感じられるメニューです。

1. 名尾手すき和紙貼り付け体験

清流の流れる佐賀県名尾地区で手すき和紙を手掛ける「名尾手すき和紙工房」。好きな色の和紙を選んで台紙に貼り、オンリーワンのデザインを考えてみませんか。出来上がった後の用途はインテリア、フォトフレームなど様々です。



2. シャボン玉石けんづくり体験

北九州市にある、無添加石けんにこだわり製造・販売している「シャボン玉石けん」。保湿成分が残るよう「ケン化法」と呼ばれる製法で、1週間かけて丁寧に作ります。その粉石けんを使って、自由な形の石けんをつくってみませんか。



- 実施区間 全コースどのタイミングでも体験可、お客さま自身のお座席で実施
- 参加人数 1種あたり1日に10名
- 参加料 無料
- 対象年齢 12歳以下
- 受付方法 ご希望のものを選択し、車内のクルー(車掌及び客室乗務員)へお伝えください。お座席までお持ちします。

今回ご協力いただきました施設の詳細は、下記の専用ホームページをご参照ください。

施設名	専用ホームページ
株式会社おおやま夢工房「梅酒蔵おおやま」	http://www.umehibiki.jp/umesyugura/
福山黒酢株式会社「梶志田」(かくいだ)	https://www.kakuida.com/
入江製菓株式会社	http://www.irie-seika.co.jp/
名尾手すき和紙株式会社	https://naowashi.com/
シャボン玉石けん株式会社	https://www.shabon.com/

～ 「36プラス3」運行時の新型コロナウイルスに関連した感染症対策について ～

- 客室乗務員及び車掌はマスクを着用します。また、お食事提供時は手袋を着用します。
- 列車の出入り口付近に、お客さま用消毒液を設置します。
- 車内イベント時は、人数を制限させていただく場合があります。
- ご乗車前にはお客さま自身で検温をお願いいたします。車内では、マスク着用・手指消毒、咳エチケットへのご協力をお願いいたします。マスクをお持ちでないお客さまには、マスクをお渡しします。

※ 当社の新型コロナウイルス感染予防対策については、下記ホームページをご参照ください。

<https://www.jrkyushu.co.jp/common/inc/emergency/icsFiles/afieldfile/2020/08/20/200820koronataisaku.pdf>

体験メニュー、車内イベント等の詳細は、決まり次第専用ホームページに掲載します。

「36プラス3」の詳細は、専用ホームページ <https://www.jrkyushu-36plus3.jp/> をご参照ください。

※当リリースに掲載の写真はいずれもイメージです。