

2022 年 4 月 8 日



「ななつ星 in 九州」、2022 秋から大きく生まれ変わります。 ～ 新コース(2022 年 10 月～2023 年 3 月出発分)受付開始 ～

JR九州では、「ななつ星 in 九州」(以下、ななつ星)のコースを刷新し、列車に新しい空間を設け、2022 年 10 月より新たな旅(第 21 期・2022 年 10 月～2023 年 3 月出発分)をお届けすると共にその受付を 4 月 15 日より開始します。

「100 年をこえる物語をつなぐ。」をコンセプトに車両とコースのリニューアルを行います。

お客さま一人一人に寄り添ったきめ細やかなおもてなしでななつ星で過ごす豊かさをご体感いただきながら、九州の魅力や地域の人々との触れ合いをお楽しみください。



1 ポイント

- ・乗車定員を最大 10 室 20 名とします。(現在は、最大 14 室 30 名)
- ・カスタマイズ性の高い旅程・サービスをご用意し、一人一人に合わせた旅をご提案します。
- ・車両リニューアルにより新しい空間が誕生します。
- ・3 泊 4 日コースは、季節によって 2 つのコース(霧島・雲仙コース)をご用意しました。
- ・1 泊 2 日コースでは初めて南九州を走行し、新しいななつ星の車両をゆっくりお楽しみいただける九州周遊のコースをご用意しました。

2 各コースのポイント及び旅行代金(2 名 1 室ご利用時のお 1 人様あたり)

① 3 泊 4 日霧島コース(2022 年 10 月～12 月)

～九州の焼き物と歴史に触れ、100 年の鉄道浪漫に想いを馳せる旅～

九州をぐるりと列車で巡りながら、焼き物や地酒、雄大な自然を体感する旅です。エクスカーションでは小鹿田焼と薩摩焼、2 つの違う背景を持つ「焼き物」を通してその文化と歴史に触れ、霧島連山の麓にひろがる自然豊かな宮崎県西諸エリアへは吉都線を走行しご案内。最終日はユネスコエコパークである大分県豊後大野・豊後竹田エリアへ。懐かしくて新しい心ときめく旅をお楽しみください。



スイーツ	DX スイート B	DX スイート A
1,250,000 円	1,600,000 円	1,700,000 円

② 3泊4日雲仙コース (2023年1月～3月)
～大地の恵みと伝統文化を体感し、未来へと繋がる九州の魅力に出逢う旅～

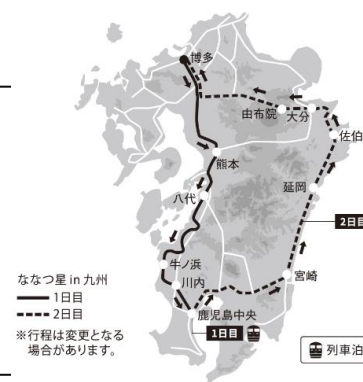
九州に息づく文化、豊かな大地の恵みに触れる北部九州を巡る旅です。昔から保養地として人々に愛された由布院と雲仙、熊本市内にひっそりと佇む細川藩の菩提寺・泰勝寺、島原半島の豊かな大地で種から大事に育てられる野菜、海外との玄関口として栄えてきた長崎の和華蘭文化、大分県国東エリアで受け継がれる世界農業遺産。未来へ大事に伝えていきたい九州をご体感ください。



スイート	DX スイート B	DX スイート A
1,150,000 円	1,500,000 円	1,600,000 円

③ 1泊2日九州周遊コース (2022年10月～2023年3月)
～移ろいゆく九州の自然を車窓から望み、優雅にななつ星を味わう旅～

ななつ星の列車で過ごすことの豊かさをご体感いただける1泊2日コースです。車窓に移ろいゆく景色の中で時の流れを感じる旅。車内アクティビティを楽しんだり、乗り合わせたお客さま同士で語らうサロンでのひと時。肥薩おれんじ鉄道から東シナ海に沈む夕日を眺めての夕食は記憶に刻まれるワンシーンとなることでしょう。九州の西と東、それぞれの小さな海沿いの町での地域の人々との触れ合いも、きっと皆さまの心を温かくしてくれます。



スイート	DX スイート B	DX スイート A
650,000 円	800,000 円	900,000 円

3 「ななつ星 in 九州」新たな設備について

「新たな旅」では、ななつ星の車内で過ごす時間を更に豊かにする新しい空間が誕生します。客室数も最大 10 室となり、より一人一人のお客さまに寄り添ったサービスや優雅な空間を提供してまいります。

・サロン (2 号車)



これまで、お食事等をお楽しみいただいていた 2 号車がサロンとして生まれ変わります。お客さま同士の出逢い・語らいの場としてはもちろん、車内アクティビティ等の場所としてもご利用いただけます。

・茶室 (2 号車)

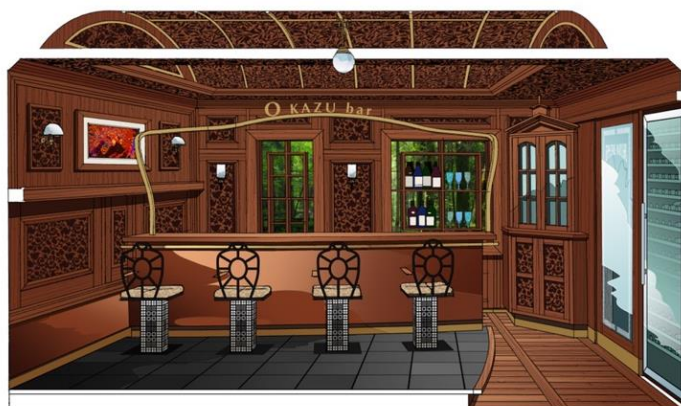


ななつ星に本格的な茶室が生まれます。九州各地の銘茶を中心に揃えながら、クルーや特別にご乗車いただく茶師からお点前を差し上げます。また、ギャラリーショップでは九州各地の様々な工芸品をご覧いただいたりオリジナルグッズをご購入いただけます。

・ギャラリーショップ (3 号車)



・バーラウンジ (3 号車)



ななつ星の中でもより特別な空間としてバーが誕生します。専属のバーテンダークルーと語らいながら、より上質な時間をお過ごしください。
※ご利用のお客さまを限らせていただく場合がございます。

4 新たな食事施設

コースの刷新に伴い、お料理も新しく生まれ変わります。九州の生産者たちが自信をもって育てた四季折々の旬の食材をお召し上がりください。

※食事施設については別紙にてご案内いたします。



5 販売概要（JR九州 企画実施分）

① 受付期間 2022年4月15日～5月13日

② 対象本数 全20本（3泊4日霧島コース：5本、雲仙コース：4本、1泊2日コース：11本）

③ 出 発 月 2022年10月～2023年3月

6 受付方法等

① 郵送 ※2022年5月13日消印有効

「ななつ星」パンフレットに同封の申込用紙に必要事項をご記入いただき「クルーズトレイン ツアーデスク」宛にご郵送ください。

クルーズトレインツアーデスク

・電話番号：0570-550-779

・営業時間：10:00～17:30

・休業日：火、水、日、祝日及び年末年始、特定日

② インターネット ※受付期間：4月15日10:00から5月13日23:59まで受付

「ななつ星」専用ホームページよりお申し込みください。

<https://www.cruisetrain-sevenstars.jp/>

③ 抽選の場合

お申込みが定員を超える場合、抽選にて参加者を決定させていただきます。

抽選の結果につきましては、6月中旬以降にツアーデスクより郵送にてお知らせいたします。

※ ななつ星の新たな旅の詳細は、4月12日よりななつ星専用ホームページにて公開いたします。

※ 車両のリニューアルについては、今後も順次お知らせいたします。但し予定は変わることがございます。予めご了承ください。

※ これまで、パンフレット等を紙面にてご案内しておりましたが持続可能な社会に向け、資源の保護等の観点から、次期コース募集からは紙面によるご案内を控え、専用ホームページを中心としたご案内に移行する予定です。予めご了承ください。

7 イメージムービーの公開

「ななつ星 in 九州」第2章「100年をこえる物語をつなぐ。」イメージムービーを制作しております。ななつ星の旅の世界観と、手間ひまをかけた暮らしを守り続ける、地域の人々の想いが詰まった動画をぜひご覧ください。

<https://youtu.be/pXCA6JujCcQ>





CRUISE TRAIN SEVEN STARS IN KYUSHU

こだわりのお料理

「ななつ星 in 九州」の旅では、九州の恵まれた環境で育った四季折々の食材を、九州各地の名シェフが手間ひまかけてご準備いたします。ジャンルも幅広く、贅を尽くしたお料理をお楽しみください。

霧島コース(3泊4日)／雲仙コース(3泊4日)／1泊2日コース

※お選びいただいた旅のコースによってお料理の内容は異なります。
※料理施設は変更になる場合がございます。予めご了承ください。
※シェフ、料理人の詳細については改めてご案内いたします。
※写真はイメージです。

霧島

雲仙

1泊2日

(オルモ Coppia)

olmo coppia



霧島 雲仙

・霧島4日目(昼)

・雲仙2日目(朝)

阿蘇駅の近くにある、築160年の蔵を改装した、あたたかく、心にも身体にも優しいお料理が定評のオーガニックレストラン。「ななつ星」では、阿蘇駅のレストラン「火星」で、自家菜園野菜と南阿蘇から届く露地栽培の無農薬野菜を中心に、オーガニックの材料を使った安全で心温まる手作り料理を提供していただきます。

(ラ・ヴェルヴェンス)

La Verveine



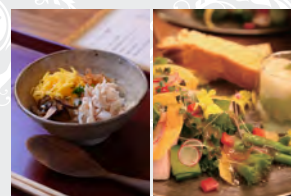
霧島 雲仙

・霧島1日目(夕)

・雲仙1日目(夕)

大分県由布院にあるフランス料理店「La Verveine」。地元の食材を使い心も身体も元気になる安心して食べていただけるお料理。美味しいものを食べて元気になって欲しいとの願いを込めて提供していただきます。

ななつ星料理長



霧島 雲仙

1泊2日

・霧島2日目(朝)<和>

・雲仙4日目(朝)<洋>

・1泊2日2日目(朝)<和>

九州の採れたて野菜や食材を詰め込んだ、「ななつ星」料理長によるお料理。新鮮な野菜や丁寧につくられたオリジナルジュースでスッキリとした朝をお迎えいただけます。車窓を眺めながら優雅なひとときをお楽しみください。

井本



霧島

・霧島1日目(昼)

博多の旬の食材を活かした純朴な京料理を楽しむことができます。奇をてらわない伝統的な手法と主人の感性が優しく調和し、端正に整えられた一品。季節折々の旬の魚や野菜のバランスを取りながら、食べ疲れしない料理をお楽しみいただけます。

大塚瞳



霧島

・霧島2日目(昼)

福岡県出身の料理研究家。自ら生産者を巡り探し求めた食材を使い丁寧に調理された素材の良さを引き出した「ななつ星」オリジナルのお料理をご用意。旅の中盤にふさわしい、今こころでしか食べることのできない心安らぐお料理をお楽しみください。

牟礼鶴酒造での朝食



霧島

・霧島4日目(朝)

牟礼鶴酒造の酒蔵のかまどで炊く「綿田米」(献上米)と「鶏汁」。綿田米は江戸時代に地元のお殿様が召し上がっていたということで「御膳米」として知られる由緒があるお米を酒蔵のかまどで炊き上げます。鶏汁は地元の鶏肉・野菜・調味料で仕込んだ郷土料理です。

西諸のおもてなし弁当



霧島

・霧島3日目(昼)

林業の歴史がある宮崎。ひなもり銘木では、先代がその目利きで集めたこだわりの“霧島杉”を長年かけて自然乾燥させ使用。すべてに“気”がこもっています。“気のある木”で作ったお弁当箱に地元の食材を活かした料理を詰めてご提供します。

(チェルカトロヴァ)

CERCA TROVA



霧島

・霧島3日目(夕)

自然に恵まれた延岡の山海の素材を活かしたイタリア料理。朝どれの野菜や採れたての魚介を届けてくれる生産者の想いを引き継ぎながら、つくりあげられる独創的な一皿をお楽しみください。

細川重衣



雲仙

・雲仙2日目(昼)

岡山県出身。イタリアにて料理の技術と感性を磨く。移住した熊本にて、その土地で採れた素材そのものの味をオイルと塩で引き出す、シンプルながら味わい深い一皿を細川家の歴史が息づく泰勝寺跡にてお楽しみください。

石堂橋白つぐ

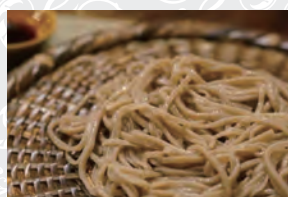


雲仙

・雲仙1日目(昼)

博多の新鮮な食材から厳選した素材の芳醇な匂いの味わい、うつろう季節の彩り、丹精込めた料理の美しさ。五感を持って美味しさを愉しむそんなひとときとなりますよう、心を込めてご提供いたします。

そば六郷



雲仙

・雲仙4日目(昼)

国東の山間で、夫婦で営むこだわりの蕎麦懐石店。素材の持ち味を活かした前菜、打ち方にこだわった十割蕎麦。料理人の人柄を表した、真っ直ぐで真剣勝負な味をお楽しみください。

史跡料亭花月



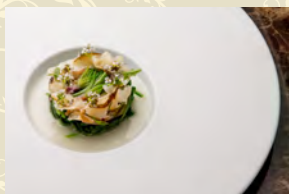
雲仙

・雲仙3日目(夕)

花月の歴史は1642年から始まります。鎖国の時代でもポルトガルをはじめオランダ、中国など世界と繋がっていた長崎ならではの和華蘭文化である長崎の伝統料理である卓袱料理。花月の伝統と「ななつ星」が融合したお食事をお楽しみいただけます。

(ペシコ)

pesceco



雲仙

・雲仙3日目(昼)
※選択可

シェフが生まれ育った島原半島でしか味わうことのできない「里浜ガストロノミー」。この土地を熟知する井上シェフでしか語ることができない島原の自然が生み出す物語を、お料理を通して感じていただけます。

(ヴィッラデルニード)

Vill a del nido



雲仙

・雲仙3日目(昼)
※選択可

雲仙の豊かな大地で生まれた食材は、丹念に真心を込めて育てる生産者によって作られました。そんな生産者の想いを料理で表現する吉田シェフ。シェフの人柄が現れる繊細で優しい味を贅沢に味わえます。

雲仙福田屋「香ふく」



雲仙

・雲仙3日目(昼)
※選択可

種採り農家の岩崎政利さんの畑に漂う花、土、そして野菜の香り。生命力に溢れた野菜の持つ本来の味を、草野総料理長の調理によって更なる高みに引き立てます。

やま中



1泊2日

・1泊2日1日目(昼)

1972年(昭和47年)創業以来、“博多前”寿司の名店として、全国の食通が通い込む「やま中」。「ななつ星」の車内では、玄海灘をはじめとする近海物の魚介類と、磨きぬかれた料理人の腕による握りたてのお寿司で、贅沢な時間と空間をご提供いたします。

方寸



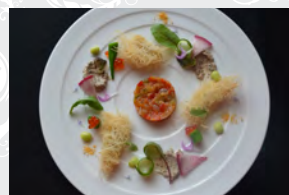
1泊2日

・1泊2日2日目(昼)

大分市の街中にひっそりと位置する創作和食の隠れ家です。四季の移ろいや土地の情景を描き、器や盛り付けにもこだわってまひまのかかった“心に美味しい”お料理には、大分の旬がたくさん詰まっています。美しく繊細なランチをお楽しみください。

(ターブル・ド・シック)

Table de Chic



1泊2日

・1泊2日1日目(夕)

夫婦で料理人である鹿児島島出身の2人が手掛ける至福のフランス料理。国内外のレストランで経験を積んだ確かな技術をベースに、鹿児島や九州の食材の魅力を一皿に表現します。