

2025年12月25日

「36ぷらす3」2026 年秋 再始動！ ～運行開始6年目、6号車が新たな空間に生まれ変わります～

2020年10月16日に運行開始した「36ぷらす3」は、九州7県を5日間かけてめぐり、九州の魅力を“再発見”する旅をご提案しています。これまでに約74,000名と多くのお客さまにご利用いただきました。この度ご好評いただきます「1～2名様用個室」を現行3号車6室に加え、新たに“6号車”に10室新設します。

お一人旅、ご夫婦、ご友人など少人数でお寛ぎいただける空間で、九州の魅力に触れる旅をお楽しみください。



1. 進化する車両は“6号車”

(1) 運行開始時期 **2026年秋**

(2) 車両イメージ



6号車 グリーン個室(定員1～2名様)

現在は畳敷のグリーン席として、お弁当タイプのお食事がついたプラン、気軽に乗れるきっぷのみのグリーン席プランとして多くのお客さまにご利用いただいています。

2026年秋には、個室と通路を仕切るパーテーションはガラス張りで開放的な空間を演出しつつ、各個室は異なるデザインの座席でラグジュアリーな空間へ生まれ変わります。また、床がフローリングになり、より気軽に車内散策をお楽しみいただけます。

(3)その他（運休期間について）

6号車リニューアルのため、2026年5月12日(火)～2026年秋まで
運休いたします。運行開始時期、販売方法、販売金額およびサービス概要に
つきましては決まり次第お知らせいたします。



2. 6号車リニューアルに伴うご案内

(1)座席ランチプラン終了について

2026年秋6号車がグリーン個室へ新たに生まれ変わるため、現在5号車および6号車の一部で提供
しております「座席ランチプラン」を終了します。

■ 座席ランチプラン提供最終日:2026年5月11日(月)

5月11日(月)までは、引き続き“九州の豊かな食材”を使用したお弁当がついた座席ランチプラン
をご提供します。この機会にぜひ全ルートの座席ランチプランをご堪能ください。お食事のご紹介
は 別紙をご覧ください。

詳細はコチラ<https://www.jrkyushu-36plus3.jp/guidance/lunch/>

(2)座席ランチプランご利用のお客さまへの39(サンキュー)企画について

座席ランチプランご利用のお客さまへ、感謝の気持ちを込めて「36ぷらす3」オリジナル風呂敷をプレゼント
します。皆さまのご予約をお待ち申し上げます。

- 期 間:2026年2月26日(木)～5月11日(月)ご乗車分
- 対 象 者:上記期間に座席ランチプランご利用のお客さま
- プレゼント:「36ぷらす3」オリジナル風呂敷 1枚
- 内 容:運行当初にお弁当を包んでいた風呂敷(茶)と現在のランチプランのお弁当を包んでいる
5色の風呂敷の中から1枚お渡しします。
※ご乗車のルートの風呂敷とは別の色をご用意いたします。
※色はお選びいただけません。



※写真はイメージです。



※写真はイメージです。

3. ランチプラン(個室および座席)ご予約についてのご案内

2026年5月11日(月)運行分までは、以下の概要でご予約を承ります。

この機会に九州の歴史、風土、人など、九州のすべてが、ぎゅーっと詰まった“走る九州”「36ぷらす3」での旅をお楽しみください。

- 対象商品(当社企画・実施)

2026年2月26日(木)～3月30日(月)運行分のランチプラン

好評発売中(12月17日～)

2026年4月2日(木)～5月11日(月)運行分のランチプラン

発売開始日:2026年1月15日(木)11:00～

- 旅行代金に含まれるもの:「JR券(片道)+お食事(個室)またはお弁当(座席)」
- 運転カレンダー

<https://www.jrkyushu-36plus3.jp/about/calendar/>

- 発売箇所:「36ぷらす3」専用ホームページ

<https://www.jrkyushu-36plus3.jp/reserve/>

※JR九州WEB会員登録が必要です。事前に会員登録をお済ませのうえご予約ください。



1号車 (3～4名様用個室)



2号車 (3～6名様用個室)



3号車 (1～2名様用個室)



4号車 (マルチカー)



5号車 (グリーン席)



6号車 (グリーン席)



36ぷらす3クルー



九州のお茶体験



重岡駅でのおもてなし (一例)

※写真はイメージです。おもてなし、車内体験など内容については変更となる場合がございます

「36ぱらす3」ランチプランのご紹介

■ 木曜日ルート“赤の路”〔個室〕

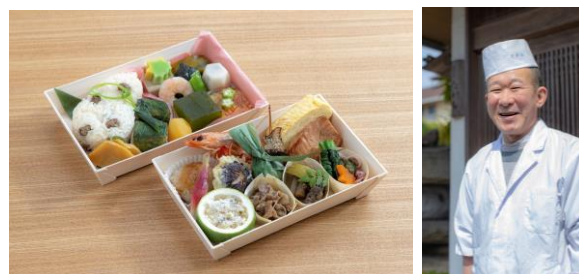
花小町(熊本県熊本市)



熊本の四季折々を詰め込んだ御重コース
生産者から毎日届く地元で育った食材をはじめ、その日にとれた旬で織りなすコース料理は、シンプルながらもたくさんの手と思いを紡いだ熊本テロワールを味わえます。

■ 木曜日ルート“赤の路”〔座席〕

日本料理たがみ(熊本県玉名市)



たがみ特製“山の幸”弁当
玉名の地で地域の食材を活かしながら丁寧に日本料理をつくり続ける「日本料理 たがみ」による特製お弁当です。

■ 金曜日ルート“黒の路”〔個室〕

フランス厨房旬彩(鹿児島県鹿児島市)



鹿児島の恵みに感謝した“旬彩フレンチ松花堂弁当”
温暖な気候によって育まれた鹿児島の食材を、熟練の技と知識で調理し、多くの人を魅了します。その日一番の食材を使った料理をお楽しみください。

■ 金曜日ルート“黒の路”〔座席〕

森の弁当やまだ屋(鹿児島県霧島市)



かれい川弁当ぶらす3
お米や野菜など地元霧島産を使用し、体にも心にも優しいお弁当です。駅弁ランキングでも上位に入る「かれい川弁当」の良さを残しつつ進化した特製弁当をご堪能ください。

■ 土曜日ルート“緑の路”〔個室〕

季節料理かわの(宮崎県宮崎市)



季節料理かわの特別懐石弁当～宮崎・四季の彩り～
四季折々の食材を厳選して選び、堪能できる懐石料理を提供します。素材感を引き出す味付けと盛付で、優雅な時間をお楽しみください。

■ 土曜日ルート“緑の路”〔座席〕

パツパカルボネ(宮崎県宮崎市)



宮崎の“わ”イタリアン
イタリア・ナポリ定番の家庭料理を宮崎の旬の食材で表現。シェフと地元の生産者がタッグを組んだ、こだわりの詰まったイタリアン弁当をお楽しみください。

■ 日曜日ルート“青の路”〔個室〕
日本料理 筑紫亭(大分県中津市)



日豊本線ガストロノミー

日本の四季と地元食材を中心に使った料理の数々。繊細で優しく、まさに日本食の原点といえます。大分近海で育った鰯を中心とした数々の料理で大分を感じてください。

■ 日曜日ルート“青の路”〔座席〕
四季の味ぎんなん(大分県大分市)



TAMATE 箱

和食の繊細さとダイナミックさを表現する名店。大分の豊かな食材と地形や自然条件、歴史背景などから生まれた食文化「豊後料理」をご体感ください。

■ 月曜日ルート“金の路”〔個室〕
日本料理ながおか(福岡県福岡市)



“博多から西九州へ ご馳走御膳”

丁寧に吟味した野菜や魚。一つひとつの素材とじっくり向き合い本来の味の、さらに向こう側までを引き出す。日本料理の伝統を感じながら進化する料理の数々をご堪能ください。

■ 月曜日ルート“金の路”〔座席〕
茶郷(福岡県福岡市)



西九州の美味を愉しむ郷包み

様々なジャンルで経験を積んだシェフにしか生み出せない創作中国料理を提供。丁寧に作りこまれたお食事をご堪能いただき、西九州の美味を感じてみてはいかがでしょうか。

5つのルートには、地域の“ストーリー”が詰まっています。
九州7県をめぐる運行ルートです。

