

2021年4月16日
九州旅客鉄道株式会社

発表資料の誤りに関するお詫びと訂正

日頃よりクルーズトレイン「ななつ星in九州」を応援いただきまして誠にありがとうございます。

既にご案内差し上げていた『「ななつ星 in 九州」再び九州 7 県を周遊します！』（2021年3月24日リリース）において、出発日と旅行代金に誤りがございましたので訂正してご案内申し上げます。

なお、既にお客さまにお配りしているパンフレットについては、誤りはございませんでしたので併せてご案内申し上げます。

「ななつ星 in 九州」のお申込みを心待ちにしておられるお客さまをはじめ、関係する皆さまには大変なご迷惑をおかけしましたこと、心よりお詫び申し上げます。

○ 出発日の正誤について

3 旅のポイント②

〔正誤を抹線及び黄色墨かけで訂正しております。〕

【3泊4日コース】

2022年1月11日出発分～2月16日→**15**日出発分の冬季限定プラン！

別府鉄輪温泉「ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ」ご宿泊(2日目のご宿泊)

○ 旅行代金の正誤について

4 旅行代金(2名1室ご利用時のお1人様あたり)

〔正誤を抹線及び黄色墨かけで訂正しております。〕

【2021年9月～10月出発】

コース	出発日	スイート	DXスイートB	DXスイートA
3泊4日	9/28	688,000～703,000円	815,000円	959,000 → 917,000円
	10/12、26	739,000～754,000円	866,000円	968,000円
1泊2日	10/2、9、30	402,000円	523,000円	584,000円

【2021年11月～2022年2月出発】

コース	出発日	スイート	DXスイートB	DXスイートA
3泊4日	11/2、30	830,000～ 845,000円 →830,000～ 855,000円	956,000円	1,070,000円
	12/7、14、1/4	760,000～ 775,000円 →760,000～ 785,000円	885,000円	997,000円
	※1/11、18、25	760,000円	885,000円	997,000円
	※2/1、15			
1泊2日	11/6	402,000円	523,000円	584,000円
	12/4、25	361,000円	483,000円	544,000円
	1/8、22、29			

※次ページ以降は、訂正後のプレスリリースを記載しております。

2021年4月16日

(出発日・旅行代金の訂正)



「ななつ星 in 九州」再び九州7県を周遊します！

(2021年4月16日更新)

JR九州では、「ななつ星 in 九州」の第19期(2021年9月～2022年2月出発分)の受付を本年5月1日より開始します。さらに2021年11月からの3泊4日コースでは4年半ぶりに肥薩おれんじ鉄道に乗り入れます。九州を周遊するダイナミックなななつ星の旅をお楽しみください。



1 販売概要

① 受付期間 (JR九州企画実施分)

2021年5月1日～5月31日

② 対象本数

全22本(3泊4日コース：13本、1泊2日コース：9本)

参考：第18期(2021年4月～7月出発分)3泊4日コース：7本、1泊2日コース：7本

③ 出発月

2021年9月～2022年2月出発分

※3泊4日コースは出発月によって走行ルートが異なります。

9月～10月出発分は、九州4県(福岡、大分、熊本、宮崎)を巡ります。

11月～2月出発分は、4日目は肥薩おれんじ鉄道を走行し、九州5県(福岡、大分、熊本、宮崎、鹿児島)を巡ります。

2 受付方法

① 郵送 ※2021年5月31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

・フリーダイヤル：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

※2021年4月より新たに「火曜日」を休業日とさせていただきますので、ご了承ください。

② インターネット ※受付期間：5月1日10:00から5月31日23:59まで受付

「ななつ星」専用HPよりお申し込みください。<https://www.cruisetrain-sevenstars.jp/>

3 旅のポイント①

【3泊4日コース】

2021年11月出発分より、4日目肥薩おれんじ鉄道（川内駅～八代駅間）を走行します。



時間 (頃)	内容
05:00	鹿児島中央駅発 (JR 鹿児島本線経由で川内駅へ)
07:15	川内駅着 ※肥薩おれんじ鉄道区間へ 魅力①: 車窓からの雄大な東シナ海の眺め
07:50	牛ノ浜駅着 魅力②: 地域の皆さまによるおもてなし
09:15	出水駅着 魅力③: 日本最大級の出水麓武家屋敷群散策
12:00~	昼食「RESTAURANT MIMAKI」による熊本の食材を使った洋食 (車内)
12:25	八代駅着 (JR 鹿児島本線経由で博多駅へ)

旅のポイント②

【3泊4日コース】

2022年1月11日出発分～2月15日出発分の冬季限定プラン！

別府鉄輪温泉「ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ」ご宿泊（2日目のご宿泊）

【ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ】

海と山に囲まれた豊かな温泉地、別府に2019年に誕生した大人のためのラグジュアリーホテルです。温泉はもとより景観、食、伝統工芸と別府らしいエレメントが凝縮した特別な空間で優雅なひと時をお過ごしください。

旅のポイント③

新たにななつ星車内で料理を振舞うシェフのご紹介：別紙参照

4 旅行代金（2名1室ご利用時のお1人様あたり）

【2021年9月～10月出発】

コース	出発日	スイート	DXスイート B	DXスイート A
3泊4日	9/28	688,000～703,000円	815,000円	917,000円
	10/12、26	739,000～754,000円	866,000円	968,000円
1泊2日	10/2、9、30	402,000円	523,000円	584,000円

【2021年11月～2022年2月出発】

コース	出発日	スイート	DXスイート B	DXスイート A
3泊4日	11/2、30	830,000～855,000円	956,000円	1,070,000円
	12/7、14、1/4	760,000～785,000円	885,000円	997,000円
	※1/11、18、25	760,000円	885,000円	997,000円
	※2/1、15			
1泊2日	11/6	402,000円	523,000円	584,000円
	12/4、25	361,000円	483,000円	544,000円
	1/8、22、29			

上記※は、2日目のご宿泊が「ANA インターコンチネンタル別府リゾート&スパ」となります。なお、上記以外の日程については、弊社主催の特別運行や旅行会社さま主催のツアーとなります。

■新登場！家庭画報がまるごと一冊「ななつ星 in 九州」の特集号になりました。

ななつ星の旅や九州の魅力が全196ページで紹介されています。

全国の書店で3月29日から発売。旅のご参考にも、ぜひお買い求めください！

■ 新たにななつ星車内で料理を振舞うシェフのご紹介

<2021年9月～2022年2月出発：1泊2日コース昼食（1日目）>

シェフ 小岸 明寛（こぎし あきひろ）氏

1979年、佐賀県太良町の生まれ。東京「ジョエル・ロブション」、フランス「アラン・デュカス」、「ピエール・ガニエール」、「ミシェル・ブラス」など、名だたるシェフのもとで技術を磨く。「最高の料理を最高のサービスで」というのがコンセプト。自然へのリスペクトを大切にす
るシェフが、出身である九州を舞台に、地の食材を洗練された作品へと昇華させます。

メッセージ

九州の自然を表現する最高の料理をななつ星で
その場にふさわしい音調はその時の食材が奏でます。時には愛撫する様に、またある時は甲高く。
九州の自然の味、匂い、香り、風味を調理し、大地から採れる大きな喜びを発見し、描きます。
唯一無二の時間をお過ごしください。



※料理はイメージです。

<2021年9月~2022年2月出発：1泊2日コース昼食（2日目）>

ななつ星料理長 角川雄三(かどかわゆうぞう)氏

1981年、福岡県北九州市生まれ。調理専門学校卒業後、アメリカに渡り、各飲食店にて修業を積む。2011年、JR九州フードサービス株式会社に入社。店舗の副料理長、料理長を歴任し、2017年8月よりななつ星調理室所属、2020年6月より、ななつ星料理長を務めている。

メッセージ

九州7県の食の粋を皆さまへ

山海の幸に恵まれた土地だからこそ一品ひと品は、九州のすばらしさをあらためて教えてくれます。九州7県から厳選した素晴らしい食材たち、それらを作ってくださった地元生産者さまたちの想いをななつ星のお料理にのせて皆さまにお届けします。ななつ星だからこそ体験できる九州7県の食の粋を、ぜひご賞味ください。



※料理はイメージです。

<2021年11月～2022年2月出発：3泊4日コース昼食（4日目）>

『RESTAURANT MIMAKI』オーナーシェフ 三牧信治(みまきしんじ)氏
(所在地：熊本県熊本市中央区上林町 2-34-1F)

1976年、熊本県水俣生まれ。18歳で熊本県の老舗洋食店『洋食の店 橋本』にて料理の道に入る。2013年に独立。同市内に『RESTAURANT MIMAKI』を開業し、現在までオーナーシェフを務めている。

メッセージ

「基本を大切に」、素材本来の味を活かす

老舗洋食店から受け継いだ正統派フレンチをベースに、旬の食材にあまり手を加えず、食材本来のおいしさをそのまま活かし料理する『RESTAURANT MIMAKI』。食材にこだわりながら、どこか懐かしく心がほっと安らぐ繊細な一皿をご賞味ください。



※料理はイメージです。