

2024年12月9日

「ekinico」 Share Kitchen Minamikurume 開業日・出店店舗のお知らせ！

JR九州では、主に無人駅など、にぎわいを失いつつある駅舎にうまれた遊休スペースを地域の皆さまと一緒に工夫して活用し、持続可能な駅のにぎわいづくりを目指す新たな繋がり「ekinico」をスタートさせました。このたび、「Share Kitchen Minamikurume」の「開業日」および「出店店舗」が決定しましたので、お知らせいたします。

1.開業日

2024年12月24日(火)



南久留米駅が1928年12月24日に開業したことにちなみ、Share Kitchen Minamikurumeを12月24日に開業します。

2. Share Kitchen Minamikurume について

Share Kitchen Minamikurumeは、無人駅の旧駅事務室部分に曜日ごとに異なる人気店に出店いただくシェアキッチンです。10坪ほどの小さなスペースですが、本プロジェクトにご賛同いただき、かつ、地域のみなさまに喜んでいただけるような事業者さまと南久留米での新たな出会いを大切に地域を盛り上げてまいります。



3. 出店店舗について

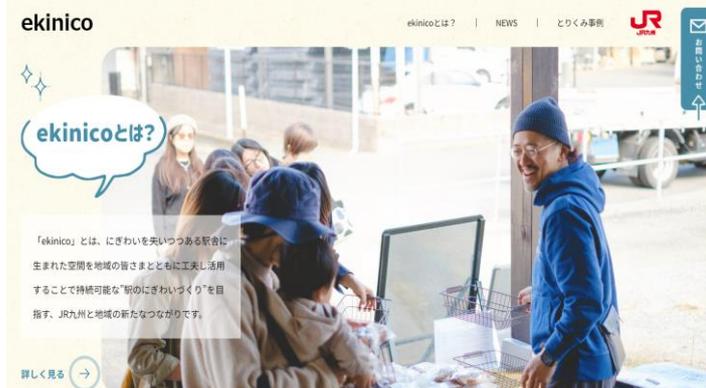
- (1) Restaurant Spoon(レストラン スプーン)
福岡県久留米市田主丸にある地産地消を大切に創作フレンチ店
- (2) KANADE YAN CURRY(カナデヤンカレー)
福岡県久留米市にあるスパイスカレー店
- (3) Olivier Rain(オリビエレイン)
福岡県八女市にある地産地消にこだわり、
八女の新鮮な食材を使った無添加のパン販売
- (4) AROI(アロイ)
福岡県筑後市にあるタイ料理を中心とするアジアンレストラン
- (5) TOBIKATAYA(トビカタヤ)
福岡県八女市にある無添加にこだわり素材にこだわる
手作りハム・ソーセージ専門店



4. 営業日・営業時間について

営業日・営業時間の詳細については、公式サイトをご覧ください。

公式サイト:<https://www.jrkyushu.co.jp/company/esg/ekinico/>



5. 開業イベント「クリスマスマルシェ at 南久留米駅」について

2024年12月24日(火)・25日(水) 11時~17時(予定)

開業を記念して出店店舗と久留米大学学生チームの皆さまとクリスマスマルシェを開催します。
24日のオープニングイベントでは、書家の優和恵さんによる書のパフォーマンスを行います。

(「南久留米駅の駅名標」・「暖簾のekinico」は優和恵さんの書です)

また、焼きマシュマロ・焼き芋・薪割などのアウトドア体験も楽しめるほか、25日は久留米大学学生チームによる久留米餅のはぎれを利用したオーナメント作りのワークショップも開催します。

(参加費無料・当日現地お申込み、11時~・14時~各回先着16名様)

マルシェ期間中はJR九州パレットワークの「にじいろ珈琲」も出張し、鮮度にこだわりぬいた久山珈琲オリジナルブレンド豆を使用したコーヒーを販売いたします。

※イベント情報は公式サイトをご覧ください。

【Restaurant Spoon(レストラン スプーン)】久留米市/

久留米市東部エリア田主丸町にあるコース料理専門店「Restaurant Spoon」。開業して12年、一期一会のお料理を提供している。また店舗監修や商品開発、SDGsな取り組みも勢力的に活動している。



井上さまよりコメント

地元が諏訪野町でありますので、南久留米駅は学生時代から利用していました。今回このようなプロジェクトにお声かけ戴きまして、ご縁であり、地元である私の使命なのでは？と思えました。地域の皆様のお声を伺いして反映させながら他の出店者様やJR九州様と、この歴史ある南久留米駅の新たな魅力を切り開いていきたいと思えます。

【KANADE YAN CURRY(カナデヤンカレー)】久留米市/スパイスカレー

20種類以上のスパイスを使った、芳醇かつ奥深い味わい。辛さは控えめながらも、それぞれのスパイスが織りなす複雑なハーモニーが楽しめます。野菜の旨味とスパイスの香りが一体となり、口の中に広がる幸福感。身体も心も温まる、優しいスパイスカレーです。



内堀さまよりコメント

出店される皆様と一緒にこのプロジェクトを成功させたいです。それぞれの持ち味を活かし、互いを尊重し合いながらお客様に楽しんでいただけるようなシェアキッチンにしたいと思います。

【Olivier Rain】八女市/パン

小さなお子様からご年配の方まで安心してお召し上がりいただけるよう、地元八女の小麦粉を無添加に拘った優しい味わいに焼き上げたパンは絶品です。八女の本店では早朝から芳醇な香りが漂い、夕方にはどれも売り切れ必至の人気店です。



田中さまよりコメント

地元の物を食べて健康になればと、「身土不二」、「医食同源」をモットーにパン作りをしています。食べることで身体が作られるので、きちんとした食べ物を選ぶ大切さを感じて欲しいと思います。南久留米駅をご利用されるお客さまの毎日のルーティンに加えてもらえると幸いです。

【AROI】筑後市/タイ料理

福岡県筑後市に2022年春にオープンしたタイ料理を中心とするアジアレストラン。AROI（アロイ）とはタイ語で美味しい！という意味。お客さまにアロイ！！とってもらえるようなお店を目指し開業。シェフはオーストラリア人シェフの Josh Hartland 氏、Chef Josh は20年以上の料理人としての経験を持ち、有名イタリアンから始まり、タイ料理に魅了され10年前にタイ料理の世界へ飛び込み、その後はイタリアン料理の経験も活かし様々な場所で料理人として働く。日本へ3年前に来日、筑後地方の野菜や魚を始め、食材の美味しさに驚かされ是非筑後地方の食材を使いフレッシュで食べたことのないようなタイ料理を提供している。

フレッシュなハーブを使い、すべて一から作る料理は絶品。

Vegan タイ料理、ベジタリアンメニュー、グルテンフリー、アレルギーにも対応している。



Chef Josh さんよりコメント

日本にはまだ知られていないタイ料理の奥深さや新鮮さ、新しい味を是非筑後地方の食材を使い皆様に食べていただきたい。タイ料理＝辛い・臭いという印象が多いが、フレッシュな季節の野菜を使い、ハーブをたくさん使うタイ料理は体にもよく、食べたことのない世界を提供できると思い、久留米での新しい出会いを待っています。日本に来て初めて飲んだ筑後地方のお酒やワインも美味しいので是非一緒に合わせて飲んでもらいたいです。

【TOBIKATAYA(トビカタヤ)】八女市/ハム・ソーセージ

筑後市長浜に店舗を構える手造りハム・ソーセージ専門店 TOBIKATAYA。ドイツの国際コンテスト IFFA2022にて最高評価のゴールドを5つ受賞。添加物を極力使用しない身体に優しい製造方法で真心こめて製造している。生産者と職人の思いが詰まった渾身のソーセージを是非ご賞味ください。



坂田さんよりコメント

駅の活性化と周辺地域のお客様に喜んで頂ける場所作りを目指し、出店者の皆様とこのプロジェクトを成功させたいです。よろしくお願い致します

優和恵/書家

長崎県佐世保市にアトリエを構え、従来にない独自の作風で書の世界を創り出している。独立18年目、2024年5月佐世保市内に優和恵展示室をオープンし書の持つ魅力を発信中。

Share Kitchen Minamikurumeの開業に合わせて、書家の優和恵さんに新たに「南久留米駅の駅名標」との「ekinico」のロゴデザイン書をしたためて頂きました。



南久留米駅

ekinico

優和恵さんよりコメント

先人の方達が創り上げてこられた想いを大切に新しい時代への希望をこめて書かせていただきました。力強くもあり優しさも感じるこの町がますます発展していけることを願っています。



開業イベント「クリスマスマルシェ at 南久留米駅」イメージ