

2025年9月26日



2026 春「ななつ星 in 九州」の全コースが一新！

～新コース（2026年3月～8月出発分）受付開始～

クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」（以下「ななつ星」）は、現在のコースを一新し、2026年3月より生まれ変わります。新しいコースでは、表情豊かな九州の四季をより深く感じていただける5つのコースをご用意し、そのうち3コースについて10月より受付を開始します。九州の魅力をたくさん乗せた「ななつ星」が、新たな地域を走る姿にぜひご期待ください。多くのお客さまの受付をお待ちしております。

1 新コース

- ・コース数が3コースから5コースに増え、より快適に季節感を楽しめる旅へ。
- ・新たな宿泊地「高千穂エリア」での神秘的で特別感あふれる体験。
- ・新「雲仙コース」では、九州の夏を感じつつも涼趣漂うプランをご用意。
- ・1泊2日「くじゅうコース」では、豊かな自然と古の訓えに触れる旅へ。

新規	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2
3泊4日	①高千穂コース				②雲仙コース※1				③次期受付で発表 ※2			
1泊2日	④くじゅうコース							⑤次期受付で発表 ※2				

※1 雲仙コースは、宿泊地以外のプラン内容を変更した新しいコースでご案内します。

※2 ③⑤については、2026年3月頃に詳細を発表、4月からの受付を予定しています。

2 販売概要（JR九州 企画・実施分）

- ★ 受付期間 : 2025年10月1日（水） 10:00 ～ 11月10日（月） 23:59
- ★ 対象本数 : 全16本
 - ・3泊4日「高千穂コース」：4本
 - ・3泊4日「雲仙コース」：3本
 - ・1泊2日「くじゅうコース」：9本
- ★ 出発月 : 2026年3月～8月



3 来春からの新しい「ななつ星」の旅

☆ 3泊4日 高千穂コース（2026年3月～6月・火曜日出発）

～神話と歴史が交差する九州、いにしへの祈りに心を澄ます旅～

【出発日】（2026年）3/17、4/14、5/5、6/9



夜神楽（宮崎県高千穂町）



あまのいわと
天岩戸神社（宮崎県高千穂町）



あかの
八代焼上野窯（熊本県八代市）

通常コースとして初めて宮崎県「高千穂」を訪問。九州の始まりとその物語をたどる4日間の旅です。太古の火山活動が生み出した高千穂峡の柱状節理、天孫降臨の神話が息づく地。この旅では、人と自然が共に築いてきた暮らしと文化、そして脈々と受け継がれる伝統に出逢います。200 万年の時を重ねてきた大地と、人々の営みに触れ、未来へと伝えていきたい九州の豊かさをご体感ください。

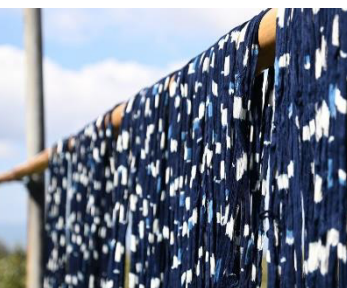
☆ 3泊4日 雲仙コース（2026年7月～8月・火曜日出発）

～九州の豊かな大地と水の恵みに触れ、自然とともに生きる人々に出逢う旅～

【出発日】（2026年）7/21、8/4、8/18



かすりらんせいあん
久留米紺藍生庵（福岡県久留米市）



両子寺（大分県国東市）



阿蘇外輪山（熊本県阿蘇市）



白雲の池でのひととき

これまで「秋冬コース」としてご案内していた「雲仙コース」がリニューアル。

九州の自然、豊かな水とそこに生きる人々との物語をたどる旅へ。伝統的な藍染と織の技法をいまでも受け継ぐ、福岡の「久留米紺」。千年以上人の手で守られてきた世界農業遺産・阿蘇の草原。そして長崎の異国人も避暑地として愛した日本初の国立公園・雲仙でのひととき。大分県国東では、約 1300 年の歴史を持つ「六郷満山」の代表的な寺院・両子寺に訪れます。



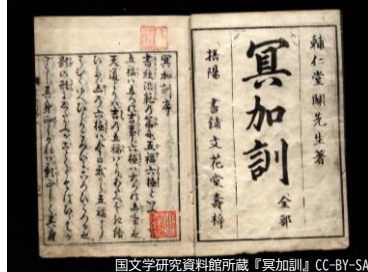
1泊2日 くじゅうコース (2026年3月～8月・土曜日出発)

～くじゅう連山の移ろいゆく自然、豊後岡藩の古城と訓えに出逢う旅～

【出発日】(2026年)3/28、4/4、4/18、5/16、5/30、6/6、6/13、8/1、8/29



タデ原湿原 (大分県九重町)



国文学研究資料館蔵『冥加訓』CC-BY-SA

但馬屋老舗 (大分県竹田市)



九州屈指の人気ルートである久大本線と豊肥本線を通る2日間の旅です。

くじゅう連山を一望できる「タデ原湿原」では、四季折々で表情を変える希少な草花に触れ、大分県竹田では、難攻不落といわれた岡城で栄えた岡藩の暮らしの訓え「冥加訓」を紐解きます。その記述から復活させ、当時の人々の健康を支えたといわれる希少な「五斗味噌」を使用した朝食も楽しめます。旅のあいだは車窓から素晴らしい景色が続き、沿線の方々との窓越しの交流にも心温まります。

★ ななつ星の「食」を彩る新たな料理人たち

山と海に囲まれ、自然の恵みに包まれた「九州」は食材の宝庫。その土地に育まれた食文化とともに、沿線の魅力を「食」を通じて味わっていただくため、九州各地の名店から料理人が「ななつ星」に乗り込み、腕を振ります。新コースで新たに加わる8施設とその料理人をご紹介します。



3泊4日 高千穂コース

KAI (カイ) ～シェフ おおや かい 大矢 海 氏～

【1日目夕食】



鹿児島県出水市にある自然の恵みを活かした薪火イタリアン。出水産のジビエや野菜を薪火で調理することで、素材本来の旨味を最大限に引き出す料理が特徴。豊かな環境が生む新鮮な食材を中心に、薪火の力を活かした創造力あふれる料理をお楽しみください。

千葉 しのぶ 氏

【2日目朝食】



鹿児島県の食文化の保存と未来への継承を目指して活動しているNPO法人霧島食育研究会理事長の千葉しのぶさん。鹿児島の豊かな食材や、地域に根ざした食文化、そしてそこに込められた先人の知恵を大切にしています。地元の食材を活かしたシンプルで栄養豊富な家庭料理をご用意。鹿児島各地のとおきおきの郷土料理を通じて、地域の魅力をご体感ください。

Restaurant Aréna (レストラン アレナ) ～シェフ 有馬 亮 氏～ 【3日目夕食】

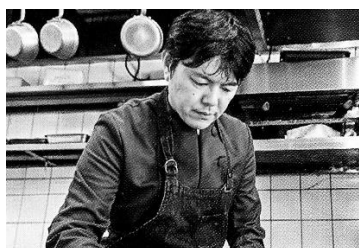


福岡市西中洲にあるガストロノミースタイルのフレンチを楽しめるレストラン。素材本来の味を際立たせる見事な火入れ、軽やかでありながら重奏感あふれるソースが特徴。食材の旬を捉え、強弱やリズムを大切に、ストーリーを紡いだコース料理は、絵画のように美しく華やかです。



3泊4日 雲仙コース

M Miura (エム ミウラ) ～シェフ 三浦 政智 氏～ 【1日目夕食】



大分県杵築市の静かな海辺に佇み、25周年を迎える南仏風のフレンチレストラン。国東半島の漁港近くという立地を活かし、新鮮な魚介類と地元の希少な野菜等を使った季節感あふれる創作フレンチを提供。フランス料理の技法をベースに、シェフが旅先で出会った料理から着想を得た独自の一品は、まるで世界を旅するようです。

MAISON LAFITE (メゾン ラフィット) ～シェフ 工藤 健 氏～ 【3日目夕食】



福岡県那珂川市の里山に佇む、隠れ家フレンチレストラン。シェフは、幼少期から自然豊かな環境の中で育ち、その経験を活かして里山の恵みを活用したフレンチ料理に情熱を注いでいます。地元の山菜や川魚などの食材の奥深さに魅了され、土地の記憶と自然の恵みを料理に込めることを信条としています。

神谷 よしえ 氏

【4日目朝食】



お米は「水」「大地」「自然」の最大の産物。お米本来の味わいを最も感じる「おにぎり」をその場でご提供します。それはまさに「湯気がごちそう」といえる一品。「にぎりびと」として米の魅力を伝えるライスツーリズムを提唱し、食の大切さを伝えるとともに、お召し上がりになる方の心と体に深く響く味わいを生み出しています。

mikangura (ミカングラ) ～シェフ 渡邊 省司 氏～ 【4日目昼食】



大分県臼杵市にある地元の野菜をふんだんに使った料理が特徴的なフレンチレストラン。京都府宇治出身のシェフが臼杵の里山に移住し、化学肥料不使用の臼杵の野菜や近海から揚げた魚介類などを活かし、地のものにこだわって腕を振ります。季節感あふれる彩り豊かな料理を通して、感動を味わえる時間をご提供します。



1泊2日 くじゅうコース

サンテミリオン ～シェフ わたなべ いちろう 渡邊 伊一郎 氏～

【1日目夕食】



北九州市小倉北区にあるフレンチレストラン。地元の生産者を中心に、厳選された野菜、九州近海の水産物、水にまで地元こだわりの食材に合わせたフランス料理をシェフが一皿一皿に心を込めて、ご提供いたします。記憶に残る美食体験をお楽しみください。

4 ご旅行代金（2名1室ご利用時のおひとり様あたり）

① 3泊4日 高千穂コース

スイート	DXスイートB	DXスイートA
1,350,000 円	1,700,000 円	1,850,000 円
1,380,000 円		

② 3泊4日 雲仙コース

スイート	DXスイートB	DXスイートA
1,350,000 円	1,700,000 円	1,850,000 円

③ 1泊2日 くじゅうコース

スイート	DXスイートB	DXスイートA
700,000 円	850,000 円	950,000 円

5 受付方法

- ★ お申込みはインターネットにて受付いたします。

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

- ★ 抽選の場合

お申込みが定員を超える場合は、抽選にて参加者を決定の上、結果を2025年12月以降にツアーデスクよりお知らせいたします。



ななつ星 in 九州 公式 Instagram

https://www.instagram.com/sevenstars_in_kyushu_official/



高千穂コース（3泊4日／火曜日出発） 出発日：2026年 3/17、4/14、5/5、6/9（JR九州 企画・実施分）

～神話と歴史が交差する九州、いにしへの祈りに心を澄ます旅～

1日目 八代(高田)焼

（車内滞在時）
肥後象嵌製作体験

細川藩の御用窯として藩に納める焼物だけを作陶してきた「八代(高田)焼」。400年以上の歴史を持ち、古くから残る独特の象嵌文様は、いまでも現存する細川藩の指示書によるもの。ここでは「八代(高田)焼宗家 上野窯」を訪問し、普段は入ることのできない工房にて、その伝統的で繊細な象嵌技術に触れる体験をお楽しみいただけます。



2日目 高千穂

古事記・日本書紀に記される神話の舞台。天照大御神が住まわれたとされる「天岩戸神社 東本宮」での正式参拝後「西本宮」や神楽面彫師工藤氏の工房へ赴き、木片から神々の表情を浮かびあがらせていく様子を見ながらの交流。夜は、国の重要無形民俗文化財に指定されている高千穂の「夜神楽」に「一夜氏子」として特別に参加することができます。



3日目 阿蘇パノラマガイド

高千穂峡の早朝散策で壮観な柱状節理を見た後は、その渓谷を生み出した阿蘇山へ。国内有数の活火山で、中岳火口周辺には特有の火山荒原景観が広がり、活火山ならではの荒々しい噴煙も上がります。春先には阿蘇の草原の維持に欠かせない「野焼き」が行われ、初夏にかけて緑萌える景色が広がります。大自然と人の営みの調和を味わえる特別なひとときとなるでしょう。



4日目 宇佐神宮

（車内滞在時）
武蔵屋総本店 生菓子製作体験

大分県宇佐市に位置する全国4万社以上ある八幡社の総本宮で1300年以上の歴史を誇る。国宝に指定された「八幡造」の本殿があり、全国に16社しかない天皇の使者である「勅使」が遣わされる「勅祭社」でもあるなど、非常に由緒ある厳かな雰囲気をご体感いただけます。宇佐神宮の再建には細川忠興が尽力したとされ、八代焼につながる人物との再会も九州の旅の魅力ではないでしょうか。



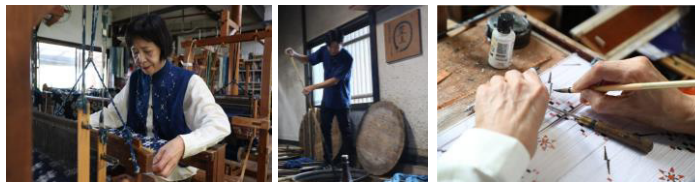
～九州の豊かな大地と水の恵みに触れ、自然とともに生きる人々に出逢う旅～



1日目 藍生庵

（車内滞在時）
久留米絨講話

久留米絨は伝統的な織物で200年以上の歴史があり、重要無形文化財に指定されている。耳納北麓の自然豊かな環境で化学染料を使わず、伝統的な方法で天然藍を染め上げ、詩的な模様と藍の深い美しさが魅力的。工房の設立には水の美しさが大きく影響しており、この地域の清らかな水が作品の仕上がりにも貢献しています。この伝統技術の深みをご体感いただきます。



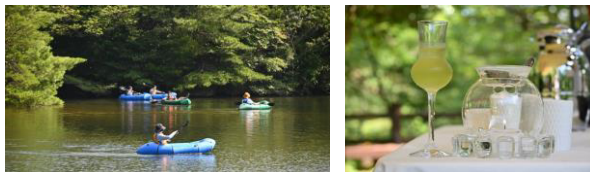
2日目 阿蘇外輪山

南北約25km、東西約18kmにも及ぶ外輪山は、世界でも有数の規模を誇ります。見どころは日本一の広さを誇る草原。約千年にわたり人々の手によって維持されてきたもので、世界農業遺産にも認定されています。千年以上続く悠久の人の営みに思いをはせながら、360度広がる草原空間でゆったりとした時間をお過ごしください。



3日目 雲仙白雲の池

標高700mにあり夏でも涼しい白雲の池。300年以上前から自然保護活動が行われており、豊富な動植物が生きる豊かな森を見ることができます。普賢岳の雄大な姿を水面越しに眺めることができ、その景色は訪れる人々を魅了しています。ここでは水面に浮かぶパクラフトやハンモックでの読書、湖畔での水彩画や天幕でのお茶など思い思いの時間をお過ごしください。



4日目 両子寺

（車内滞在時）
六月八日 アロマスプレー制作体験

大分県国東市にある寺院で約1300年前に仁聞菩薩が開創したと伝えられ、神仏習合という独特の信仰のもと、六郷満山文化の中心となりました。その山門には石造仁王像が立ち、境内の森は神秘的な空気に満ちています。夏でも涼しさを感じる境内で、国東の自然と文化に触れながら旅を振り返るひとときをお過ごしください。



くじゅうコース（1泊2日／土曜日出発）

（JR九州 企画・実施分）

出発日：2026年 3/28、4/4、4/18、5/16、5/30、6/6、6/13、8/1、8/29

～くじゅう連山の移ろいゆく自然、豊後岡藩の古城と訓えに出逢う旅～



1日目 タデ原湿原

（車内滞在時）

木綿工芸製作体験 または 青竹細工製作体験

大分県玖珠郡九重町に広がる自然豊かな湿原で、標高約1,000mに位置しており、豊かな植生と季節ごとに変わる風景が魅力。整備された木道の散策路があり、湿原の中を歩きながら自然との一体感を味わえます。ラムサール条約にも登録されているため生態系の保護にも配慮されており、人と自然が寄り添いあうこの湿原で、心を癒されるひとときを過ごしてください。



2日目 五斗味噌づくり体験

「五斗味噌」は、岡藩の歴史や文化に深く関わる伝統的な味噌です。岡藩に伝わる「心の豊かさ」を説いた「冥加訓」の訓えに五斗味噌について記載があり、長く途絶えていたこの味噌を、地域の人々の努力により復活させました。一般的な味噌よりも手間ひまをかけ、岡藩固有の大豆「岡大豆」も加わることで深い香りを生み、一度食べると忘れられない味わいに。岡藩の歴史や「冥加訓」に込められた思いについて学びながら、伝統的な味噌づくりの過程に触れてみてはいかがでしょうか。



2日目 岡城跡

（車内滞在時）

但馬屋老舗 特製生菓子のひととき

日本百名城に選ばれ、瀧廉太郎作曲「荒城の月」のモデルともいわれる岡城跡。標高325mの断崖絶壁の上に築かれた石垣群は圧巻で、「難攻不落の堅城」とも謳われます。風が吹き抜ける石垣の上に立てば、今回の旅で訪れるくじゅうや阿蘇の大地を望むことができます。

ななつ星での旅に思いを馳せながら、お殿様も見ていた壮大な景色に浸ってみてはいかがでしょうか。



3泊4日コース(2日目) 宿泊施設紹介

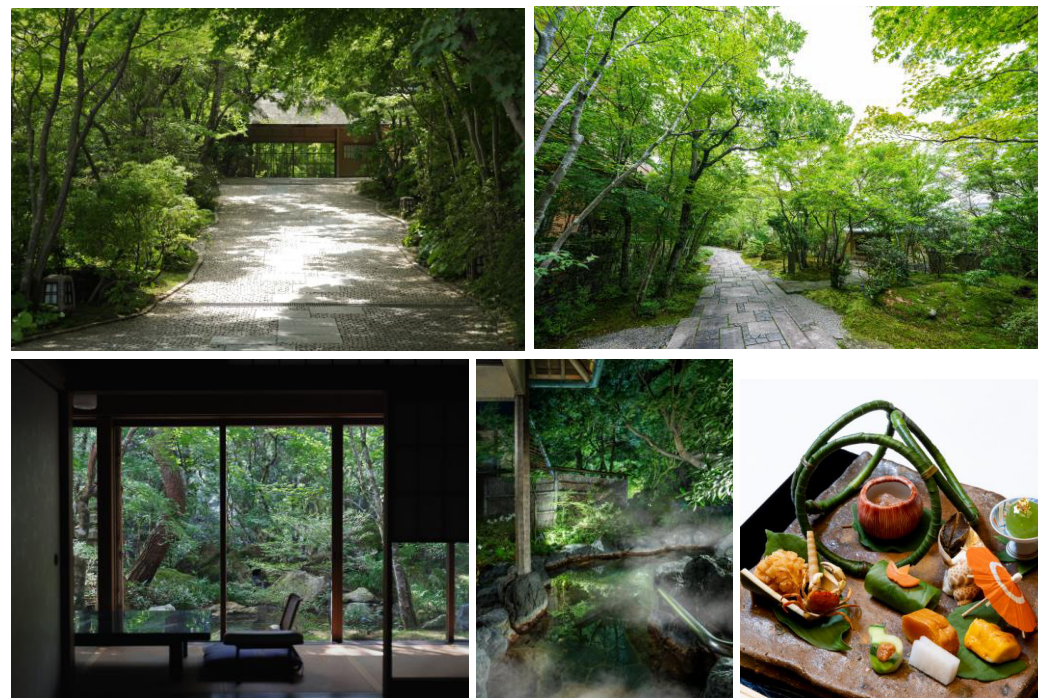
高千穂コース 『旅館 神仙』 宮崎県高千穂町

高千穂の自然と文化が深く調和した旅館です。敷地内には四季折々の風情を楽しめる美しい日本庭園があり、訪れる人々を穏やかで優雅な雰囲気で包み込みます。全ての客室に内湯や露天風呂を備え、また地元の食材をふんだんに用いた懐石料理をお楽しみいただけます。神話と伝統が息づく高千穂の地で、日常の喧騒を忘れ、心がほどけるようなゆったりとした時間をお過ごしください。



雲仙コース 『旅亭 半水廬』 長崎県雲仙市

緑に囲まれた5,000坪の庭園と離れて過ごす贅を尽くした旅館です。心を癒す日本庭園、趣を感じる和室、そして雲仙温泉の露天風呂を楽しめ、真のやすらぎを提供するお宿です。季節ごとに情景が変わるプライベート空間の中で至福の時間へと誘います。





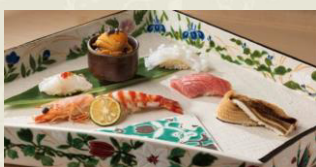
料理提供施設のご紹介

「ななつ星in九州」の新コースでは、新たに九州各地の有名シェフが乗車。
九州の恵みを贅沢に使い、技術と心のこもった料理をご堪能いただけます。

【表記】コース名 (3泊) 高千穂・雲仙 (1泊) くじゅう
提供時機 ①：1日目、②：2日目等で表記
新旧区別 新規施設は名称に赤ライン

やま中 (寿司)

福岡県福岡市



高千穂・雲仙 ①昼食

1972年創業の博多前寿司の名店。
玄界灘をはじめとする近海の魚介類と磨き抜かれた職人の腕による握りたてのお寿司を車内で堪能できる贅沢な時間をご提供します。

K A I (伊)

鹿児島県出水市



高千穂 ①夕食

地元の恵みを活かしたイタリアン。
出水産のジビエや野菜を薪火で調理し、素材本来の旨味を引き出す。新鮮な食材を活かした創造力あふれる料理をお楽しみください。

千葉しのぶ (郷土料理)

鹿児島県霧島市



高千穂 ②朝食

鹿児島の食文化の保存と未来への継承を目指し、そこに込められた先人の知恵を大切にしています。鹿児島各地のとおきの郷土料理を通じて、地域の魅力をご体感ください。

olmo coppia (オーガニック)

熊本県阿蘇市



高千穂 ③昼食／雲仙 ②朝食

阿蘇周辺の契約農家のこだわり無農薬野菜を食材に使用。食を通して、作り手の思いを食べる喜びとともに伝えることを大事に、安全安心な優しい料理を提供します。

Restaurant Ar é na (仏)

福岡県福岡市



高千穂 ③夕食

素材を活かす火入れ、軽やかでありながら重奏感のあるソース。食材の旬を捉え、強弱やリズムを大切にストーリーを紡ぐコース料理は、絵画のように美しく華やか。

ななつ星料理長 (和・洋)

角川料理長



高千穂 ④朝食／雲仙 ③昼食 くじゅう ②昼食

「お客さまと素晴らしい食材を育む生産者とを繋ぐ架け橋でありたい」。その想いを胸に食材から調味料に至るまで厳選しています。

La Verveine (仏)

大分県由布市



高千穂 ④昼食

豊後牛や豊後水道で獲れた魚介類、由布院で採れる新鮮な野菜などをふんだんに使い、心も身体も元気になるお料理。美味しいものを食べて元気になるって欲しいと願いを込めます。

M・Miura (仏)

大分県杵築市



雲仙 ①夕食

杵築の南仏風フレンチレストラン。新鮮な魚介類と地元の希少な野菜を使った季節感あふれる創作フレンチ。世界中の料理から着想を得た独自の一品は、まるで世界を旅するよう。

MIMAKI (洋)

熊本県熊本市



雲仙 ②昼食

熊本の豊かな自然が育んだ旬の食材を活かし、「熊本の四季」や「シェフの物語」として表現。昔ながらの技術を活かし、多くに愛される欧風カレーは懐かしく、心温まる味。



MAISON LAFITE (仏)

福岡県那珂川市



雲仙 ③夕食

里山の恵みを生かすフレンチ。地元の食材の奥深さに魅了され、土地の記憶と自然の恵みを料理に込める。最後の夕食は、里山の風味と自然の恵みを存分にお楽しみいただけるよう心を込めてご用意。

神谷よしえ (郷土料理)

大分県宇佐市



雲仙 ④朝食

お米は「水」「大地」「自然」の最大の産物。お米本来の味わいを最も感じる「湯気がごちそうのおにぎり」を、心と体に深く響かせるように味わっていただきます。

mikangura (仏)

大分県臼杵市



雲仙 ④昼食

大分県産の野菜を中心に近海の魚介類なども併せ、地ものを使用して腕を振るう。季節感あふれる彩り豊かな野菜や料理の中に織り交ぜられた地元の食材が驚きと感動を与える。

白つぐ (和)

福岡県福岡市



くじゅう ①昼食

博多の素材を活かした料理が特徴。美しい一皿は目でも楽しめ、食材が持つ季節の彩りを最大限に引き出し、料理をさらに特別なものにしてくれます。

サンテミリオン (仏)

福岡県北九州市



くじゅう ①夕食

九州近海の高産物をはじめ、水にまで地元こだわりの食材に合わせたフレンチを体現。非常に丁寧に繊細な味わいを生み出し、一皿には豊かな経験を感じる。

