2026年6月25日

いつもの日常が、「特別なご褒美」へ。

「JRキューポわくわくプログラム」

ランク早期達成特典のご提供を10月スタート！

JR九州は、2026年4月1日より開始した新たな会員ランクサービス「JRキューポわくわくプログラム」において、2026年10月より、ランクを早期に達成されたお客さまへ「ランク早期達成特典」をご提供いたします。

あわせて、多くのお客さまにわくわくしながらランクアップを目指していただけるよう、豪華グルメが当たる「プレゼント企画」を実施いたします。

JR九州グループは、これらの企画を通じてまちとまち、まちと人、人と人をつなぎ、お買い物や列車でのおでかけをより一層わくわくするものにし、九州全体の経済の持続的な活性化と、にぎわいあるまちづくりに今後も貢献してまいります。

1 ランク早期達成特典

ダイヤモンド、プラチナ、ゴールドランクを早期達成されたお客さまだけに、いち早く特別な特典をご提供いたします。

会員ランク	ポイント特典	その他特典
ダイヤモンド	**JR キューポアプリ ポイント付与 3 倍(常時)** アミュプラザや銘品蔵など JR キューポアプリ加盟店にて、JR キューポアプリを提示してお買い物をされると、通常 200 円につき 1 ポイントたまるところ常時 3 倍になります。 ファッション、雑貨、お弁当、パン、お土産、カフェ、レストランなど、1,500※を超える JR キューポアプリ加盟店でのお買い物やお食事をおトクにお楽しみください♪ ※2026 年 6 月現在	**カフェチケット(毎月 4 枚)** JR 九州ファーストフーズ株式会社が運営する「シアトルズベストコーヒー」にて、対象のドリンクと交換できるカフェチケットを、毎月 4 枚進呈いたします。 **ホテル朝食無料(毎月 1 枚)** JR 九州ホテルズアンドリゾーツ株式会社が運営する対象のホテルにて、ご宿泊時に最大 2 名でつかえる朝食無料券を、毎月 1 枚進呈いたします。
プラチナ	**JR キューポアプリ ポイント付与 2 倍(常時)**	**カフェチケット(毎月 1 枚) ホテル朝食無料(期間中 1 枚)**
ゴールド	**JR キューポアプリ ポイント付与 2 倍(毎月 9 日)**	–

※シルバー、レギュラーランクにはランク早期達成特典はございません。

※ランク早期達成特典は、2027 年度以降の会員ランク特典とは異なります。

2 プレゼント企画

2026 年 9 月 30 日までにランク早期達成いただいたお客さまに、抽選で特別なプレゼントをご進呈いたします。

【ダイヤモンド・プラチナランク早期達成プレゼント企画】

(1)対象のお客さま

2026 年度上期(4 月 1 日から 9 月 30 日まで)の実績において、ダイヤモンドまたはプラチナランクを達成されたお客さま

(2)プレゼント内容

福岡・佐賀・長崎・大分・熊本・鹿児島・宮崎の各地の豪華グルメを抽選でプレゼント

(各店舗 5 組 10 名さま)

地域	店名	所在地
福岡県	鮨割烹やま中 JR 博多シティ店	福岡市博多区
	デフィ・ジョルジュマルソー	福岡市中央区
佐賀県	佐賀牛レストラン 季楽 本店	佐賀市大財
長崎県	長崎マリオットホテル HARBELLA(ハーベラ)	長崎市尾上町
大分県	ヌーヴェル・キュイジィーヌ・タカハシ	大分市府内町
熊本県	洋食の店 橋本	熊本市中央区
鹿児島県	マナーハウス島津重富荘 フレンチレストラン オトヌ	鹿児島市清水町
宮崎県	パッパカルボーネ	宮崎市橘通西

※店舗詳細は別紙

(3)お申し込み方法

専用サイトにてエントリー ※詳細は、7 月以降専用サイトにてお知らせいたします。

【ゴールドランク早期達成プレゼント企画】

(1)対象のお客さま

2026 年度上期(4 月 1 日から 9 月 30 日まで)の実績において、ゴールドランクを達成されたお客さま

(2)プレゼント内容

キューポちゃんグッズを抽選で100名さまにプレゼント

(3)お申し込み方法

専用サイトにてエントリー　※詳細は、7 月以降専用サイトにてお知らせいたします。

3 キャンペーン

キューポちゃんとわくわくおでかけキャンペーン

(1)概要

多くのお客さまにランク早期達成を目指していただけるよう、2026 年 7 月より条件達成がグッと近づくキャンペーンを実施します。

○ JR キューポアプリダウンロードキャンペーン

○ おまとめ登録キャンペーン

○ ネット予約・EX サービス利用＋JR キューポアプリログインキャンペーン

○ JR キューポアプリ×LINE 公式アカウント ID 連携キャンペーン　　等

(2)キャンペーン内容

各キャンペーンの詳細については、近日中に別途お知らせします。どうぞ楽しみにお待ちください！

4 その他

JR キューポわくわくプログラムの会員ランクや各サービスのご利用状況につきましては、2026 年 5 月より JR 九州メールマガジンにて毎月第 3 土曜日にご案内を配信しております。ご希望のお客さまは配信設定のご確認をお願いいたします。

また、JR キューポアプリや JR 九州アプリ、JR 九州 Web 会員ポータルサイト等でご確認いただける時期は 2026 年 9 月を予定しておりますが、詳細は専用サイトにてお知らせいたします。

なお、2026 年 3 月 25 日のお知らせでは、2026 年 10 月より適用するランクを「事前ランク」とご案内しておりましたが、今回より「ランク早期達成」とあらためます。

▼「JRキューポわくわくプログラム」の詳細はこちら

https://www.jrkyushu.co.jp/webmember/wakuwaku-program/

▼「JRキューポ」のご案内はこちら

https://www.jrkyushu.co.jp/point/

以上

＜別紙＞「厳選レストラン特別ご招待」参画店舗一覧（全８施設）

鮨割烹やま中　JR 博多シティ店（福岡県福岡市）

旬の素材と職人技が光る　”博多前”寿司割烹。

昭和 47 年創業以来、博多の寿司といえばはずせない、全国の食通が通い込むお寿司の名店「やま中」。

ネタの魚介は毎朝市場でその日のベストのものを仕入れ、玄界灘をはじめとする、九州の魚種の豊富さを感じられるのも「やま中」の魅力です。

運行開始以来、「ななつ星 in 九州」のお客さまを魅了する“博多前”寿司をご賞味ください。

デフィ・ジョルジュマルソー（福岡県福岡市）

西中洲の隠れ家で出逢う、驚きと癒しの新感覚フレンチ。

西中洲の閑静な一角に佇む「デフィ・ジョルジュマルソー」。店名の「Defi：挑戦」の言葉通り、既成概念に囚われず食材の可能性を最大限に生かした料理を提供しています。

女性シェフならではの感性が光る、アートのように美しい繊細な一皿を、お箸で気軽に愉しめるスタイルも魅力です。コースでは「ななつ星 in 九州」の車内で提供されていた、特製プレミアムカレーも楽しめます。

佐賀牛レストラン　季楽　本店（佐賀県佐賀市）

ミシュランも認めた鉄板カウンターで、最上級の「佐賀牛」を五感で堪能する、贅を尽くしたひととき。

JA グループ佐賀直営であり、かつてミシュランの星も獲得した鉄板焼コーナーで愉しむ佐賀牛料理の専門店。「艶さし」と称される見事な霜降り肉を、シェフが目の前の鉄板で丁寧に焼き上げます。職人技が光る贅を尽くしたコースを、ランチ・ディナーともに臨場感溢れる鉄板カウンター席でお愉しみください。

長崎マリオットホテル　HARBELLA（ハーベラ）（長崎県長崎市）

長崎の食材を「宝物」に見立てた美食の航海。革新と伝統が織りなす、絵画のように美しいフレンチ。

長崎マリオットホテル「HARBELLA」は長崎の街並みと長崎港を望むオールデイダイニング。メニューは伝統的なフレンチの技法に基づきながら、日本文化との融合で調理し、まるで 1 枚の絵画のように仕立て上げる「Nouvelle Classique（革新と伝統）」の一皿です。

豊穣な自然に恵まれた九州・長崎の食材を「宝物」に見立てた「Treasure Cruising」のコンセプトのもと、長崎の食文化の粋を集めた「ここにしかないダイニングエクスペリエンス」を皆さまにお届けいたします。

ヌーヴェル・キュイジィーヌ・タカハシ （大分県大分市）

大分・九州の美食を五感で味わうフレンチ。

D&S 列車「かんぱち・いちろく」（火曜日コース）の食事も担当する、大分を代表するフレンチレストランです。

「美味を愉しみ、心身ともに良好な状態へと回復してほしい」というレストラン本来の語源を大切に、故郷の豊かな風土や記憶の情景を五感で味わう一皿を創造します。お客さまだけの特別なメニューをお楽しみください。

洋食の店 橋本 （熊本県熊本市）

ミシュランが認めた技術と、熊本が誇る至高の洋食を。

日本で初めて「洋食」ジャンルでミシュランの星を獲得した、熊本・上通の路地裏に佇む伝説の名店。

「ななつ星 in 九州」のゲストを唸らせた、極上カレーは脳裏に焼き付く驚きの美味しさです。レトロで落ち着いた大人の隠れ家空間で、特別な美食体験をお愉しみください。

マナーハウス島津重富荘 フレンチレストラン オトヌ （鹿児島県鹿児島市）

国の登録有形文化財で愉しむ薩摩フレンチ。

百有余年の時を超え、「マナーハウス島津重富荘」として現代に甦った重富島津家の邸宅。4,000 坪の広大な敷地を誇る当館は、「いにしえ」と「現代」が融合する空間です。

なかでもフレンチレストラン「オトヌ」が佇む建物は、2014 年に文化庁より登録有形文化財に指定されました。歴史ある上質な空間にて、宮元総料理長が手掛ける繊細で豊かなフランス料理をぜひお愉しみください。

パッパカルボーネ （宮崎県宮崎市）

本場イタリアに負けない宮崎の農海畜産物を、風土が薫る現代ナポリ料理。

「イタリア料理とは地方料理の集合体」という原点を大切に、宮崎の四季折々の食材で作る現代ナポリ料理店。 本場に負けない宮崎の農・海・畜産物という豊かな宝を、イタリアでの経験を活かした確かな技法で極上のパスタや一皿へと昇華させます。

「36ぷらす3」の車内でも愛される、郷土愛に溢れた特別な美食体験をお愉しみください。

以上