



上 / 車窓から望む田園風景と福智山。右下 / 流れるように移りゆく緋色の木花。左下 / 林の中を抜ける直線は、見どころのひとつ。車窓のロゴマークがアクセントに。



左 / 線路のはるか先にはことごと列車の姿が。市場駅付近では数分停車し、田園風景が楽しめる。右 / 線路の両脇に咲き誇る菜の花がことごと列車を包み込む。

DATA

走行距離	74.6km
運行区間	直方駅～行橋駅(片道)
時速	15km～40km
所要	3時間20分
定員	1号車18名・2号車30名

福智町(金田)に本社がある平成筑豊鉄道は平成元年4月、旧国鉄の路線を引き継いで発足しました。沿線の人口減少に伴い輸送人員はピーク時の約34.2万人から半減。経営改善につとめてきたものの、業績は伸び悩み、沿線外からの誘客が長年の課題でした。今回、国や県、沿線市町村の助成をうけ、既存の車両を大改装して生まれ変わった列車は、国内外からの観光誘客資源として大きく期待されています。観光交流が地域の利益を生み、地域をあげての「おもてなし」が町全体の活性化へとつながる——。ことごと列車の運行は、その絶好の機会と言えます。

福智の原風景に映える
深紅に輝く車両。
乗る人も見る人も魅了する
非日常の景色がここに——

「ことごと列車」はJR九州の「なつ星 in 九州」や「或る列車」を手がけた水戸岡鋭治さんがデザインした平成筑豊鉄道のレストラン列車です。運行は、土曜・日曜・祝日のランチタイム。「ゆっくり・おいしい・楽しい列車」をコンセプトに直方駅から行橋駅まで通常の2倍の3時間20分かけて走ります。車窓の見どころでは、スピードを時速15kmまで減速。車内、料理、景色と非日常の世界観を紡いでいきます。

日本一ゆっくり走る列車が
福智の原風景を彩る

原風景を駆ける ことごと列車

【平成筑豊鉄道 観光レストラン列車 3/21 運行開始】



【平成筑豊鉄道 路線図】
「ことごと列車」の停車駅。トイレ休憩のほか田川伊田駅ではマルシェが開催される。直方～行橋は9月末までの運行ルート。

地域資源をかけ合わせた相乗効果

FUKUCHI RICH GELATO COCKTAIL



FUKUCHI RICH BEER



福智★リッチビール

福智町の特産品が車内でもお楽しみいただけます。あまおう苺フレーバーはビールが苦手な人にも飲みやすいと評判です。

ジェラートカクテル

ふくち☆リッチジェラート(いちじく)が入ったオリジナルカクテルが「ことごと列車」限定で登場。ノンアルコールもご用意。

HAYASHI RYUHEI SHUZOJYO



林龍平酒造場

JR九州「ななつ星」のお酒も手がけるへいちく沿線(みやこ町)にある酒造場。天保8年創業。銘酒「九州菊」を車内提供。

BELLE SAISON NAKAMURA



ベルセゾン・ナカムラ

料理は昭和45年創業のフランス料理ベルセゾン・ナカムラ(田川市)が調理。福山シェフの味が忠実に再現されています。

LASER CUTTER



ものづくりラボ

四角い上野焼のお皿には「ふくちのち」にあるレーザーカッターでことごと列車のオリジナルロゴを刻印しています。

DRINK MENU



ドリンクメニュー

英彦山サイダーなど地元産のソフトドリンクやビール、ワイン、シャンパン、日本酒、カクテルなどドリンクメニューも豊富。

創作フレンチ × 沿線地産地消

COTO COTO TRAIN



LA MAISON DE LA NATURE



COTOCOTO BOX

feel the harvest of 9cities on the Heisei Chikuho line

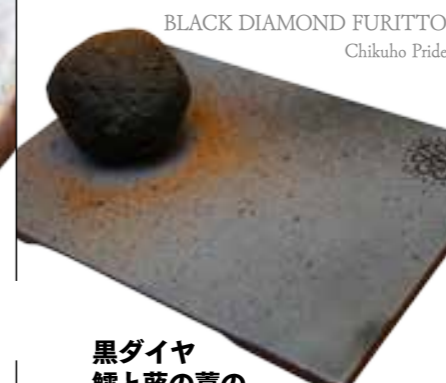
ことごとボックス

～9つの市町村の想いをこめて～

さつま芋のケーキサレ/海老と卵の豆腐クリーム和え/サーモンときゅうりのプロシエツト/帆立、人参、金柑のサラダ/干柿とクリームチーズのタルティエヌ/鴨のローストねぎ味噌添え/ジャンボンブラン/菜の花のおひたし/ドライトマトのコンフィの計9品をボックスに。

BLACK DIAMOND FURITTO

Chikuho Pride



黒ダイヤ 鱈と落の臺のフリット

～筑豊の誇り～

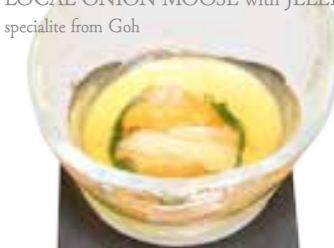
かつて「黒ダイヤ」と呼ばれた筑豊の石炭に見たてたフリットは、中に旬のすり身の魚と野菜が包まれています。メニューの重石には筑豊の石炭を使用。



地元産新玉ねぎのジュレ

～Gohオープンからのスペシャルティ～

LOCAL ONION MOOSE with JELLY
specialite from Goh



福山シェフの店オープン時から掲げるスペシャルティ。ウニとカニを地元産玉ねぎでアレンジ。



包みを開けるとソースの香りとともに顔を出すトロットロの頬肉。バター風味豊かなドリアとともに。

和牛頬肉のパピオット

～上野焼を感じながら～



STEWED BEEF CHEEK with PILAF enjoy with Agano-yaki

1962年、田川生まれの全国的ロングセラー「チロルチョコ」をオマージュ。コーヒスガークリームとナッツがアクセントのショコラに福智産あまおうを添えて。

ガトーショコラ～チロルチョコへのオマージュ～



CHOCOLATE CAKE homage to TIROL chocolate

平成筑豊鉄道
河合 賢一 社長



地域の想いと列車を両輪にして
水戸岡先生や職人の方々によって、予想を超絶する素晴らしい列車を創っていただきました。その特別な列車と福山シェフ監修の料理、二つの旗を高く掲げて新たな観光列車が発射します。今後この列車に地元の風土を加え、どう生かしていくかは私たち次第。沿線のシンボルとして地域の観光を担えるよう磨き上げつつ、地域の良さも積極的に発信していきます。列車と地域の想いを両輪に、「へいちく」は次の時代もみなさんと共に走り抜けていけるようチャレンジを重ねてまいります。



INTERVIEW

料理監修
福山 剛 シェフ



「アジアのベストレストラン50」に選ばれた「La Maison de la Nature Goh(福岡市)」のオーナーシェフ。福智町がまちづくりで連携している「博多ミラベル21」のメンバー。

「旬の地元食材で記憶に残る料理を」
旅情をそそる料理は季節ごとに変わるフレンチコース。沿線の文化を思い浮かべながらメニューを考案しました。沿線地域はいい食材が多いので、旬と9市町村のバランスを見極め、お客様にサプライズを与えていきたい。世界中の人から喜んでもらえるよう多彩な料理にチャレンジします。走る列車内でしか味わえないフレンチの世界をご堪能ください。



SUPERVISOR