

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



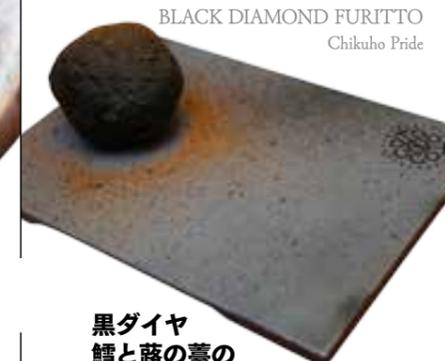
COTOCOTO BOX
feel the harvest of 9cities on the Heisei Chikuho line

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

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

旬の地元食材で記憶に残る料理を