

FUKUCHI

Public
Relations

No.179
November

広報ふくち



大切な人と、とっておきの空間で。

平成筑豊鉄道(福智町)の観光レストラン列車「こと列車」。次代を見つめたプロジェクトがいま動き始めました。

2020

11

福智山を車窓の借景に、待ちわびた乗客を乗せてひた走る「ことごと列車」。想いを寄せ風景をも映し出すほど磨き上げられた深紅の鏡面ボディが輝く。



マイクロツーリズム 新たな観光様式への挑戦

「量」より「質」を高めた高付加価値のサービスと感動が求められるwithコロナ期の観光、福智のまちづくりは、とどまることなく、次のステージへと走り出します。



2万2千ピースを張り巡らした床に、ミリ単位の繊細な大川組子が紡ぐ空間をステンドグラスが照らす列車内。



アジアベストレストラン50に中国・四国・九州地方から唯一ランクインしている福山シェフが「ことごと列車」のメニューを監修。

アジアが誇る福山シェフ監修 地元食材の贅

福岡、西日本からアジアを代表するシェフとして飛躍し続ける福山剛氏 (La Maison de la Nature Goh) が、沿線食材の魅力を引き出すフレンチメニューを監修。福智のプロジェクトにもあふれる情熱を注いで頂きました。



福智スイーツ大茶会当初から茶席スイーツを監修する「博多ミラベル 21」にも所属する福山シェフ。「ことごと列車」の通常運行でも福山シェフオーダーの上野焼が彩ります。

極上フレンチが映える空間演出 上野焼の創作器

福智町を代表する地域資源の「上野焼」。小倉城主の御用窯で400年以上の歴史と伝統を誇る国指定の伝統的工芸品です。今回、平成筑豊鉄道沿線の素材や特産品にこだわった「ことごと列車」にふさわしく、極上のフレンチが映える器として磨き上げられました。

本年度から国と県と町が支援する振興事業を進める上野焼協同組合。後継者育成の観点から、若手作家に福山シェフが器をオーダー。「ことごと列車」の空間の中で、上野焼がPRされるとともに、伝統継承と産地活性化が図られている。画像は専用のコーヒーカップを成形する熊谷眞春さん(守窯)。



新たな観光様式への プランとチャレンジ

平成筑豊鉄道沿線の活性化と地域ブランド化を担う観光レストラン列車としてJR九州の「ななつ星」や「或る列車」を手掛けた水戸岡鋭治氏のデザインで誕生した「ことごと列車」が、県と沿線自治体の地方創生事業で昨年走り出しました。

以来、好調な運行を続けてきましたが、このコロナ禍の深刻な打撃を受けながらも定員半減運行の感染症対策を徹底しつつ、時代にふさわしい「新たな観光様式」を模索してきました。そこで今回「福智スイーツ大茶会」の経験や企業連携のつながりを生かしたプロジェクトを福智町主体で立案。観光庁の支援事業に採択され、地

域資源の魅力を引き上げる高付加価値の実証事業へのチャレンジを展開していきます。

マイクロツーリズムの 磨き上げと魅力発信

3密を避けながら近場で過ごす旅のスタイル「マイクロツーリズム」。地域の魅力と癒しで活力を取り戻す地元旅です。

地域経済の活性化やリピートの潜在性も高く、宿泊施設が少ない福智町にとっても持続可能な新たな観光様式になることが期待されています。本事業ではイベントシーズンの特別運行や休・祝日限定運行の「ことごと列車」の平日稼働に向けたプロジェクトを企画。これまでの歩みを止めることなく、地域資源の価値を高めていきます。



最新式の空気環境対策

紫外線照射装置 エアロシールド

各分野のガイドラインを基に本事業のマニュアルを策定し、感染症対策を徹底。最新式の空気環境対策「紫外線殺菌照射装置(エアロシールド)」を車両内に設置し、半数定員で、客席間の距離を確保します。



協奏

さらに魅力+
Hospitality

福智町と連携協定を結んでいるJALのスタッフが、各イベントをおもてなしの心でサポートします。

価値高め響く 魅力の四重奏

食と器と音楽と列車 感動響き合う4企画

もっと魅力+
Music

演奏

「福智スイーツ大茶会」で感動的な曲目を奏でる逆瀬川剛史さんが11月18・19日の両日生演奏。



アジアベストレストランとの 共作で香る至高のスパイシー



「GohGanキーマカレー」と「マン」柚子
ヨーグルトアイス(福智リッチジェラート)

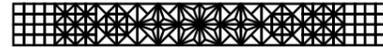


「GohGan」の福山シェフと4年連続アジア1位のカンパニー。素材に乳豚を使用。福山シェフ監修ジェラートも誕生。

東洋一のコラボレーションカレー

2020
11/19
水

ア ジアベストレストラン50で4年連続1位を獲得したガガンシェフ(タイ)と福山シェフが2022年に福岡市で共同経営オープンを予定している「GohGan」。今回、世界が注目する2人による創作メニューを福智町で味わう企画が実現します。使用する豚肉は福智のブランドポーク「乳豚」。挽き肉の旨味と3種のスパイスが醸し出す「まさにアジアNo.1」と言えるカレーをお楽しみください。



ランチトレイン

Lunch Train

停車内提供:1500円(30人×4回)
お持ち帰り:540円(限定数200)

※ お持ち帰りはGohGanキーマカレーのみとなります

Project 2

福智産栗が口の中でほどける モンブランの最高峰



「Goh」モンブラン」ほうじ茶の香りを添えて
(イメージ)

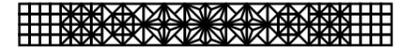


福山シェフアレンジの栗が存在感を放つモンブラン。ほうじ茶の香りや吉開シェフとのコンビネーションも絶妙です。

この日しか実現しない幻のスイーツ

2020
11/18
水

も は言葉や言葉を失うほどの、これまでのモンブランの概念をぬりかえる美味しさをお届けします。この日この場でしか味わえないスベシヤリテ。メインの素材は福智産の栗。福山シェフと親しい「オーフィールドウ・ジュール(福岡市)」の吉開シェフとのコラボスイーツが実現します。焙煎世界一を誇る豆香洞(春日市)の「福智ブレンドコーヒー」とともに、金田駅に停車した「ことごと列車」のカフェ空間をお楽しみください。



スイーツカフェトレイン

Sweets Cafe Train

停車内提供:1500円(30人×4回)
お持ち帰り:700円(限定数200)

※ お持ち帰りは車内提供のスイーツ内容と異なります

Project 1

お申し込み方法

◎スイーツカフェトレイン&ランチトレイン

【受付期間】11月9日(日)10時~11日(火)17時

- ※ クリスマストレインは11月24日(日)10時受付開始
- ※ バレンタイントレインは1月13日(日)10時受付開始
- ▶ 完全事前予約制です。当日の一般販売はございません。
- ▶ テイクアウトを含め、すべてウェブでの事前決済による受付のみとなります(電話では受付していません)。
- ▶ 先着順の申込で定員になり次第しめ切。
- ▶ 「福智町公式ホームページ」のバナーか新着情報をクリックし、お申込ください。



<https://cotocoto-train.peatix.com/>

- ▶ 開始時間は10:30、11:50、13:10、14:30からの4回。
- ▶ 当日アンケートへのご協力をお願いいたします。
- ※ 「Go To キャンペーン」の助成は適用されません。
- ※ 集合場所等、詳細はウェブでご確認ください。

〒810-0801 北九州支店 ☎093-521-5956

2021

2/13.14

奏でる旋律に思い寄せ 恋するバレンタイン

現 在企画中の「バレンタイントレイン」は、特に音楽の要素に着目し、クラシックの生演奏を予定。上野焼の「バレンタイン猪口」のイベントにも連動したPRを展開します。



バレンタイントレイン

Valentine Train

フレンチコース:19800円
(1日30人限定/特別価格でご提供)

Project 4

2020

12/24.25 とっておきのメニューと空間演出

ク リスマスの心躍るシーンに合わせて、ワンランク上のサービスをご提供。沿線食材をはじめ、キャビア、フォアグラ、トリュフなどの高級食材を合わせた福山シェフ監修のフレンチが、特別な一日を印象づけます。また「なつ屋」でも演奏し、福智スイーツ大茶会にも出演している畑野圭慧さんが奏でるピアノもご期待ください。



クリスマストレイン

Christmas Train

フレンチコース:19800円
(1日30人限定/特別価格でご提供)

Project 3

特別な日に福山シェフ渾身の フレンチコースを心ゆくまで



キャビアを敷き詰めたリンゴのムース/福智産あまおうとフォアグラのテリーヌ、カカオパン/豊前本ガニのスープ/蒸アワビと椎茸のソテー、イカ墨リゾット/赤崎牛ヒレ肉のロースト・黒トリュフソース/福智産栗モンブランの6品を予定。