

AMAZING ROYAL UNIVERSAL JR KYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

列車外も中もすべてがこだわりぬいたアートのように

A R U

AMAZING

「素晴らしい」九州の魅力を広く紹介

ROYAL

「豪華な」デザイン、「素晴らしい」スイーツコース

UNIVERSAL

「世界中の」「皆さま」に愛される列車を目指して



「原鉄道模型博物館」を開設された故原信太郎氏の愛した幻の客車「或る列車」の模型を元に、岡山出身の工業デザイナー水戸岡鋭治氏（水戸岡鋭治＋ドーンデザイン研究所）がデザイン・設計をし、あのクルーズトレイン「ななつ星in九州」に劣らない上質の空間へ皆様をご案内します。



「或る列車」(56)

車両の外観デザインは、金と黒、そして唐草模様をあしらい細部にまでこだわった質の高いオンリーワンD&S列車です。



客車内(56)

1号車(2人席・4人席)はロマンチックな色・クラシカルな形で気のぬくもりを感じられる明るく優しいメープル材を使用。



客車内(56)

2号車には、落ち着いたウォールナットの組子で華麗に演出されたコンパートメント(2人個室)が配されています。



原 信太郎

東京生まれ。幼少期より鉄道に興味を持ち、小学校6年生の時に初めて模型を制作。

生涯を通じて鉄道好き・技術好きを貫き、世界中を旅して模型を製作・収集。

所蔵する模型の数は約6,000両にのぼります。平成24年7月には横浜に自身のコレクションの

一部を展示する「原鉄道模型博物館」を開館。平成26年、95歳で永眠されましたが、その熱い意志は今回の列車製作に引き継がれています。



NARISAWA "bento"



九州の旬の肉、魚、野菜を使い、東京・青山の人気のレストランNARISAWAの味を一箱に。スープともに、ご堪能ください。

イメージ(56)



イメージ(56)



イメージ(56)



イメージ(56)



イメージ(56)

世界的に評価の高い成澤シェフプロデュースの「或る列車」だけのスイーツコースが盛り上げます。

東京・南青山のレストラン「NARISAWA」のオーナーシェフ。「Innovative SATOYAMA Cuisine」という独自のカテゴリーを定着させ、Sustainable and Beneficial Gastronomy(持続可能で心にも身体にも有益な美食)、Evolve with the Forest(森とともに生きる)といった、自然環境をテーマにした魅力的な料理をつくり続けています。今回のプロジェクトでは、成澤シェフがレシピを考案し、調理クルーへの指導や食材・食器の選定。また、今回、JR九州の新プロジェクトJRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」のスイーツコース担当プロデューサーに就任。成澤シェフの新たな挑戦がはじまりました。



(56)

成澤 由浩

※スイーツコースはイメージです。料理は季節によって変更いたします。※誠に恐れ入りますが、アレルギーへの対応はいたしかねます。