

ソラシドエアの“ソラチョコ便”で空陸輸送した宮崎県の美味しい食材を 西武鉄道のレストラン列車「52席の至福」にてご提供します！

- ✓2023年1月-3月期メニューとしてご提供
- ✓監修シェフは東京都日本橋「nol」 野田 達也 氏
広島県尾道市「Azumi Setoda」 秋田 絢也 氏

西武鉄道株式会社(本社:埼玉県所沢市、社長:喜多村 樹美男、以下「西武鉄道」)と宮崎県(知事:河野 俊嗣)と株式会社ソラシドエア(本社:宮崎県宮崎市、代表取締役社長:高橋 宏輔、以下「ソラシドエア」)は、西武鉄道が運行する全席レストラン車両「西武 旅するレストラン『52席の至福』」(以下、「52席の至福」)において、宮崎県の協賛のもと、ソラシドエアが手掛ける空陸一貫輸送サービス「ソラチョコ便」で輸送した宮崎県産の新鮮な食材を使用した新メニューを2023年1月-3月期に提供します。

これは、埼玉西武ライオンズのキャンプ地や「日南海岸 南郷プリンスホテル」が所在するなど西武グループとゆかりの深い宮崎県の魅力を「52 席の至福」を通じて知っていただきたいという想いで実施するものです。通常、「52 席の至福」の車内で提供する料理は、主に埼玉県産や秩父産の食材を使用していますが、今回はみやざき地頭鶏・宮崎牛・日向夏・きんかんなどの宮崎県産の新鮮な食材を埼玉県産・秩父産の食材と併せて使用し、宮崎県と埼玉県のコラボレーション料理として提供します。

なお、今回の監修シェフは、宮崎県とゆかりのある東京都日本橋「nol」の野田 達也氏・広島県尾道市「Azumi Setoda」秋田 絢也氏の2名が担当します。

詳細は別紙のとおりです。



1. 監修シェフについて

野田 達也（東京都日本橋「nol」）

1985年福岡県生まれ。都内フレンチレストランで修行後、パリの星付きレストラン等で研鑽を積む。世界各国のシェフやアーティストとのコラボレーションや食育イベントを経て、現在はフリーランスの料理人として各地で活動する傍ら同店のディレクターを務める。同店をミシュラン1つ星に導き、個人でも日本最大級の料理人コンペディション RED U-35にて2015年、19年、21年に準グランプリを獲得。九州の食材を使用した料理を得意とし、「52席の至福」では料理監修の他、シェフズトレイン等のイベントにも携わる。



秋田 絢也（広島県尾道市「Azumi Setoda」）

1977年福岡県生まれ。福岡フレンチレストランや京都ホテルオークラを経て2007年渡仏。2015年にアヌシーの2つ星で2019年にミシュラン3つ星に輝いた「クロ デ サンス」で約4年に渡りスーシェフとして務める。2020年4月に Nœud .Tokyo. のシェフに就任のため帰国。2021年 michelin tokyo2022 で一つ星、グリースターを同時獲得。2022年7月より、Azumi Setoda のシェフに就任。所縁のある宮崎県の食材の取り扱いを得意とする。



※詳細のメニューは後日お知らせいたします。

2. 新メニューに使用する宮崎県産食材について

みやざき地頭鶏(じとっこ)



その昔、美味しい地鶏を当時の地頭職に献上していたことが名前の由来とされる、天然記念物「地頭鶏」を原種鶏として、県が改良を重ねて誕生したのが「みやざき地頭鶏」です。

4ヶ月から5ヶ月の長い期間、手間暇と愛情をかけてのびのびと飼育しており、その肉質は、はずむような食感でありながらとても柔らかく、噛みしめると溢れ出る肉汁は、旨みたっぷりな深い味わいです。

宮崎牛



国内屈指の黒毛和牛の産地宮崎県。その中でも最上級のもの(宮崎県内で生産肥育された黒毛和牛で、日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級4等級以上のもの)だけが「宮崎牛」の名前を許され、その豊潤で奥深い味わいは、国内外で最高の評価を得ています。

日向夏



日向夏は、宮崎県原産の柑橘で、生産量日本一を誇る特産果樹です。白皮は甘みがあり、果肉と一緒に食べることで、他の柑橘にはない独特の風味が味わえます。

完熟きんかん「たまたま」



全国一の生産量を誇る宮崎のきんかん。その中でも、糖度・大きさを厳選したものが完熟きんかん「たまたま」です。皮ごと『生』のままおいしく食べられます。また、ビタミンC、ビタミンEを多く含むなど健康にも良いとされています。

3. 申込方法

2023年1月の申込受付は、2022年10月13日(木)8時00分から「52席の至福」専用Webサイトおよび、ポケカルお客様センター(お電話)にて開始します。2月以降のご予約は、HPをご確認ください。

《インターネットでの申込受付》

■申込方法

PC・スマートフォンなどで、「52席の至福」専用Webサイトにアクセス。

<https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/>

- ・ 原則として旅行催行日の11日前まで申込可能です。
催行日程によっては11日前よりも後に申込可能な場合もあります。
- ・ 旅行催行日の11日前までに最少催行人員に満たなかった場合は、催行を中止する場合があります。
詳しくは専用Webサイトでご確認ください。

■受付時間

24時間受付(予告なくメンテナンスを行う場合があります。)

■支払方法

クレジットカードによるオンライン決済

※使用可能なクレジットカード

VISA、Master、JCB、アメリカン・エクスプレス、ダイナースクラブ

《お電話での申込受付》

- 受付窓口 ポケカルお客様センター 電話:03-5652-7072
- 営業日時 土休日を除く平日9時00分～13時00分 年中無休(年末年始を除く)
※電話受付は当面的間、上記営業日時となっております。
- 支払方法 払込票によるお支払い
※ゆうちょ銀行及び各種コンビニエンスストア(セブンイレブン、ファミリーマートなど)
- 受託会社 株式会社ポケットカルチャー
〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町16-1 タナベビル2F
東京都知事登録旅行業第2-7696号 一般社団法人日本旅行業協会正会員

4. 注意事項

- ・本リリースは、旅行申込を募る告知物ではありません。
- ・「52席の至福」の専用Webサイトにて必ず詳しい旅行内容・条件等をご確認のうえ、お申し込みください。
- ・本リリースに含まれる情報は現時点での予定のため、一部変更となる可能性があります。
- ・「52席の至福」運行における新型コロナウイルスの感染拡大予防の取り組みについては「52席の至福」専用Webサイト内の[お知らせ](#)をご確認ください。

5. 旅行企画・実施・販売

西武鉄道株式会社 本社営業所
〒359-8520 埼玉県所沢市くすのき台一丁目11番地の1
埼玉県知事登録旅行業第2-1184号 一般社団法人全国旅行業協会正会員

【参考】

◆ソラシドエア

ソラシドエアは、宮崎県宮崎市に本社を構え「九州・沖縄の翼」として、羽田・沖縄と九州を結ぶ路線を展開しています。ボーイング 737-800 型機を揃え(14 機保有)、毎日 14 路線 78 便を運航しています。地域振興を目的とした“地域と人を繋ぐ”つながりは無限大『九州・沖縄プロモーター』プロジェクトなどに取り組み、地元とともに新しいつながり、そして新しい価値を創造するエアラインを目指しています。ソラシドエア ホームページ: www.solaseedair.jp

◆ソラチョコ便

「ソラチョコ便」は、ソラシドエアによる、荷主からの引き取りや納品等の陸上輸送と、航空輸送を一貫して行い、「当日中」にお届けするサービスです。宮崎市から東京都・神奈川県の一部地域を皮切りにサービスを開始！他のエリアにも展開していく予定です。距離と時間の壁を超えた価値をお届けします。www.solaseedair.jp/solachokubin

◆西武 旅するレストラン「52 席の至福」

西武線沿線各地域の活性化と新しい旅行スタイルの提供を目的に、全席レストラン車両として 2016 年 4 月に登場。建築家の隈研吾氏によるデザインで、外装は秩父の四季と荒川の流れをダイナミックに表現。内装は渓谷などの自然をモチーフとしてイメージし、天井に柿渋和紙や西川材を使用。4000 系車両(4 両 1 編成)をリメイクし、52 名の定員で、池袋～西武秩父駅間・西武新宿～西武秩父駅間など土・休日を中心に年間 100 日程度運行しています。

◇お客さまのお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター TEL.(04)2996-2888

音声ガイダンスのご案内により、メニューをお選びください。

[営業時間: 全日 9 時~17 時(12/30~1/3 を除く)]