



九州西海岸を行く 動くレストラン

おれんじ食堂新聞

ORANGE RESTAURANT EXPRESS NEWSPAPER

Vol.5
2015年 春



①出水-米ノ津間 ②3便「クルージングディナー」料理写真 2号車内にて ③4便「おれんじバー」イメージ ④1号車正面 ⑤車内でのお料理盛り付け風景 ⑥おれんじ食堂クルー(角中・宮崎・政木)

2015年 おれんじ食堂 新しい旅へのご招待



おれんじ食堂 2015プラン 各便の特徴

1便 BREAKFAST

1便・朝食
上り／出水 (7:53発) ⇒ 新八代 (9:39着)

- 沿線の旬の野菜をふんだんに使ったヘルシー朝食メニュー。「食べるスープ」と「ごちそうサラダ」2つのメインを交互にご提供。

2便 SPECIAL LUNCH

2便・スペシャルランチ

下り／新八代 (10:08発) ⇒ 川内 (14:19着)

- 鹿児島が誇るブランド食材「いづみどり」と「鹿児島黒豚」を月替わりでご提供いたします。
- 駅マルシェやイベントなど沿線とのコラボ企画がますます楽しくなります。

3便 CRUISING DINNER

3便・クルージングディナー

上り／川内 (14:52発) ⇒ 新八代 (18:36着)

- 優雅な午後からたそがれ時を満喫するCafe&ディナー。前半は黒豚生ハムを使った軽食、後半の夕食は不知火海産の魚介をメインにした創作料理を味わえます。
- 後半はプロミュージシャンの生演奏など、様々なエンターテインメントをご用意しています。

4便 おれんじBAR

4便・おれんじバー

下り／新八代 (18:41発) ⇒ 出水 (20:06着)

- 新企画! 金曜日運行の大人が楽しめるBar列車
- 1人当たりの料金も1ドリンク(アルコール含む)+ワンプレート付で、リーズナブル。
貸切パーティーにもお使いいただけます。

3月14日のダイヤ改正に伴つて、「新された「おれんじ食堂」の運行時刻。お料理内容もグレードアップして、さらに親しまれる食のエンターテインメント列車を目指します。

移動しながら車窓の緑や海の風景を楽しめ、ヘルシーな朝食もいただけると好評のブレックファスト便。

朝の澄んだ空気を思い切り深呼吸、楽しい旅の序奏は、出水駅発新八代駅に10時前に到着です。

3

月14日のダイヤ改正に伴つて、「新された「おれんじ食堂」の運行時刻。お料理内容もグレードアップして、さらに親しまれる食のエンターテインメント列車を目指します。

新しくなった運行プラン

ダイヤ改正に伴い 新しくなった運行プラン



写真館
vol.1



3便「クルージングディナー」ではプロミュージシャンの生演奏もお楽しみいただけます。

更に今期、金曜日限定でバー列車を運行。地ビール、地ワイン、地焼酎の多彩なドリンクメニュー。車窓の星空が旅の締めくくりに瞬いてくれます。出発時刻も幅広く、より使いやすくなつたおれんじ食堂。クルーアー一同皆様のお越しを心からお待ちしております。



熊本県水俣市久木野
棚田のあかり

詳しく述べ
「季節の情報 旬のお知らせ」をご覧ください。



新プランに伴い、お料理内容一新!

春メニューのご紹介

沿線ならではの食材をそれぞれのシェフが腕によりをかけて…。朝食は新鮮な野菜、スペシャルランチは月替わりで「いずみどり」、「鹿児島黒豚」をメインにしたフルコース、小粋なフィンガーフードを盛り合わせた軽食はお酒もすすむ軽やかな味わい。そしてクルージングディナーでは、車窓の風景や生演奏と共に不知火海の海の幸を存分に楽しんでいただけます。

朝食 1便[上り]

ブレック ファスト

出水駅 7:53発
… 新八代駅 9:39着

水俣のフレッシュな
野菜の滋味満載!



水俣で獲れた旬の野菜を味わう「ごちそうサラダ」には、総料理長自ら燻すロースハムを添えて。養豚牧場モンヴェール農山のロース肉を使います。ホテルで早朝焼いたばかりのパン、沿線産のカボチャのポタージュ、旬の果実。紅茶のババロアは、水俣で30年以上無農薬無化学肥料栽培される「天の紅茶」を活かした薫り高いデザートです。



湯の児
海と夕やけ
総料理長
いきうお
生魚 敦

東京のホテル高輪、熊本ホテルキャッスル等を経て、フランス料理店のオーナーシェフとして20年以上活躍。フランスでの研修も重ねる。

夕食 3便[上り]

クルージング ディナー

川内駅 14:52発
… 新八代駅 18:36発

不知火海の豊かな
海の幸を存分に!



湯の鶴迎賓館
鶴の屋

料理長
山田康幸

和食の名店、マクロビオティックイタリアンレストランで活躍後、気鋭のセンスで発信する地産地消の料理が好評。

海の幸をメインにした前菜8品のコース。水俣オレンジと鹿児島黒豚ベーコンのミルフィーユ仕立てや沿線産美味しいトマトを活かしたモッツアレラチーズのカプレーゼ生春巻き風といったワインがすすむ前菜。メインの長島産天然鯛のポアレと大きな不知火海車エビオーブン焼きは、アメリカーネソースやバルサミコソースで繊細な味わい。フォンダンショコラのデザートも大人の味わい。

詳しくはおれんじ食堂ホームページをご覧ください

おれんじ食堂 お食事

検索

※料理写真はイメージです。時期により、内容が異なる場合がございます。



【ニッケ玉】松永製菓
〒869-5132 熊本県八代市日奈久下西町459-15
TEL.0965-38-0642

職人さんが1本ずつ削った逸品です。
天然のニッケが手に入った時だけ作る希少なニッケ飴。温泉街の松永製菓店で4代目店主が昔ながらの手作りを守ります。

【竹箸】桑原竹細工店
〒869-5135 熊本県八代市日奈久中町315
TEL.0965-38-0336

明治創業老舗お土産が人気
ニッケ玉(飴)と竹箸

日奈久温泉から



株式会社 島興
〒899-1924
鹿児島県薩摩川内市港町360-28
TEL.0996-26-2688
http://simako-satsuma.co.jp

東シナ海沖に位置する甑島で丹誠込めて育てられた「紅あづま」。潮風にさらされて、甘みの増したさつまいも。まずは焼き芋にして、自然の甘みを引き出します。その後、芋をペースト状にして作るスイートポテト。おれんじ食堂オリジナルスイートとして考案されたスペシャリティです。

スウイートポテト

甑島産の紅あづまの自然な甘さ

おれんじ食堂の乗車記念に
お贈りしております
「お土産」をご紹介。

GIFT
みやげばなし
みやげばなし

※お土産は、「飲食付きパッケージプラン」にてご乗車のお客様に提供しております。

水俣市の新たな
にぎわいスポット

水俣新駅舎

4月末オープン予定

使った遊び場を設置
地元伝統工芸の「鰯籠」を

熊本県最南部に位置する水俣市。昔から交通の要所を担ってきた水俣駅が、工業デザインナ

ー水戸岡銳治氏のデザインによってこの春リニューアル。おれんじ食堂のデザインで知られる水戸岡氏、水俣周辺の伝統漁具「鰯籠」を使つたチャイルドスペースを設けるなど遊び心満載です。バリアフリーを採用、カフェ併設、そして水俣市が掲げる

「環境モデル都市」、「日本の環境首都」に基づき、屋根の太陽光発電での照明。「環境モデル都市」、4月29日にはオープニングセレモニーも開催。水俣市の玄関口にふさわしい駅は新たな観光拠点として期待されています。



イラスト提供 / ドーンデザイン研究所

季節の情報 旬のお知らせ



画像提供 / ローズフェスタ実行委員会



当園キャラクター「エコパラちゃん」

水俣ローズフェスタ・春 2015

バラの開花で美しい5月、エコパーク水俣ではローズフェスタを開催。300mのバラの壁やつるバラのトンネル、バラが浮かぶ池、園内を一望できる展望所など、広大な敷地に咲き誇る750種6,500株を存分に鑑賞できます。また土・日はジャンルの違うコンサートやクイズラリー、スウィーツカフェをはじめ、「エコバラちゃん」とのじゃんけん大会や写真撮影などイベント目白押し。爽やかな初夏のお出かけには、ぜひお立ち寄りください!

●開催日／2015年5月2日(土)～5月24日(日)

●場所／エコパーク水俣バラ園 ●入場料／無料(維持管理の協力金をお願いします)

●交通アクセス／肥薩おれんじ鉄道水俣駅から車またはバスで約5分

●問い合わせ先／ローズフェスタ実行委員会事務局

(水俣市役所商工観光振興課内) 0966-61-1629

みなまた観光物産協会 0966-63-2079 <http://go-minamata.jp>

第11回 水俣・久木野 棚田のあかり

「日本の棚田百選」に指定された久木野の棚田では、毎年田植え前の5月、一帯のあぜ道に2000本の竹のたいまつを灯す「棚田のあかり」を開催。約1kmほど水面を照らす幻想的な田園風景を眺めながらウォーキングを楽しめます。また棚田周辺では様々なイベントや、棚田のお米・おはぎ・柑橘類などの食べ物販売も行っています。久木野ではちょうどゲンジボタルが出始める季節。この機会に夢のような日本の原風景をご覧ください。

●開催日／2015年5月16日(土) 16時～20時 ※予定

●場所／熊本県久木野 寒川地区的棚田 ●見学料／一般 500円 高校生以下 無料

●交通アクセス／肥薩おれんじ鉄道「新水俣駅」・JR「新水俣駅」より車で約20分

※現地までのバスなどがございません。お客様各自でのご移動をお願いいたします。

●問い合わせ先／水俣市 久木野ふるさとセンター 愛林館

0966-69-0485 <http://airinkan.org>

景色が美しい、お料理が美味しい駅マルシェを準備してくださる沿線住民の人柄も気さくで優しい。いい事づくしの「おれんじ食堂」は、観光レストラン列車のパイオニア的存在として乗務員一同、優雅でおしゃれな列車

の旅をお約束します。

●開催日／2015年4月18日(土)～5月17日(日)

●場所／鹿児島県阿久根市内 ●参加店舗／16店

●最寄駅／肥薩おれんじ鉄道「阿久根駅」

●問い合わせ先／阿久根市観光連盟「阿久根まちの駅」 0996-72-3646 参加店舗やメニュー・営業時間など詳細はホームページにてご確認ください <http://akune-kankourenmi.jimdo.com/>

私たちがお客様の旅を応援します



ぱらっとホーム

客室乗務員として、お客様の楽しい列車の旅のお手伝いをしています。今回新しくなったお料理は、朝食から夕食までそれぞれに違う沿線的魅力が詰まつており、どれもおすすめです。春から新緑の季節にかけて、美しい車窓を眺めながらのお食事は、きっとお酒もすすみますよ。

「おれんじ食堂」の女性アテンダント。料理提供や車内サービスをはじめ、出発3分前の鐘を鳴らして乗車のご案内をしています。



朝食から夕食まで
どれも魅力的な新メニューをぜひ!
客室乗務員

「おれんじ食堂」の女性アテンダント。料理提供や車内サービスをはじめ、出発3分前の鐘を鳴らして乗車のご案内をしています。

客室乗務員として、お客様の楽しい列車の旅のお手伝いをしています。今回新しくなったお料理は、朝食から夕食までそれぞれに違う沿線的魅力が詰まつており、どれもおすすめです。春から新緑の季節にかけて、美しい車窓を眺めながらのお食事は、きっとお酒もすすみますよ。

東京で約6年間電車運転士をしていました。経験を持つムードメーカー。安全・快適な楽しい旅をお届けします。

季節ごとに変わる景色とお料理で何度乗っても「楽しい旅」へ



中居 靖幸

運転士

東京で約6年間電車運転士をしていました。経験を持つムードメーカー。安全・快適な楽しい旅をお届けします。



横手 千幸

「おれんじ食堂」の女性アテンダント。料理提供や車内サービスをはじめ、出発3分前の鐘を鳴らして乗車のご案内をしています。

景色が美しい、お料理が美味しい駅マルシェを準備してくださる沿線住民の人柄も気さくで優しい。いい事づくしの「おれんじ食堂」は、観光レストラン列車のパイオニア的存在として乗務員一同、優雅でおしゃれな列車の旅をお約束します。

景色が美しい、お料理が美味しい駅マルシェを準備してくださる沿線住民の人柄も気さくで優しい。いい事づくしの「おれんじ食堂」は、観光レストラン列車のパイオニア的存在として乗務員一同、優雅でおしゃれな列車の旅をお約束します。

