

2022年7月15日

スペース Xの新情報



コックピットラウンジ内のカフェカウンターから
日光の「食」の魅力を開発・発信していきます！



～4本のドラフトタワーを整備！～

～沿線地域の事業者と共同開発したオリジナルのクラフトビールをご提供します。～

東武鉄道株式会社

東武鉄道（本社：東京都墨田区）では、2023年に導入するスペース Xの1号車「コックピットラウンジ」内にオープンするカフェカウンターについて、概要が決まりましたのでお知らせします。

スペース Xでは車両に乗り込んだ瞬間から、お客様それぞれにとって「自分だけの最適な日光・鬼怒川エリア」とつながることをコンセプトとしており、移動時間においても歴史に彩られた日光を感じることができるよう、日光・鬼怒川エリアを代表する事業者とともに開発した、日光らしい味覚や組み合わせが楽しめる車内限定商品を多数ご用意します。看板メニューとなるクラフトビール「Nikko Brewing」とクラフトコーヒー「日光珈琲」のほか、アペタイザーやスイーツなどについても、日光の地でこれまで先人に培われてきたものを大切にしながら、新たなものを取り入れ、地元ならではの「食」の楽しみ方をご提案します。

なお、カフェの販売員は、商品の魅力とともに日光に根差した観光情報を提供できる旅のコンシェルジュと位置づけ、カフェ業務の合間などにお客様のご案内も行います。

新たな日光の魅力発信拠点として、地域の皆様と連携しながら、商品の開発や地域と人のつながりを生み出していくとともに、日光・鬼怒川エリアの観光需要喚起を図ります。

詳細は別紙のとおりです。



△コックピットラウンジ カフェカウンター（イメージ）



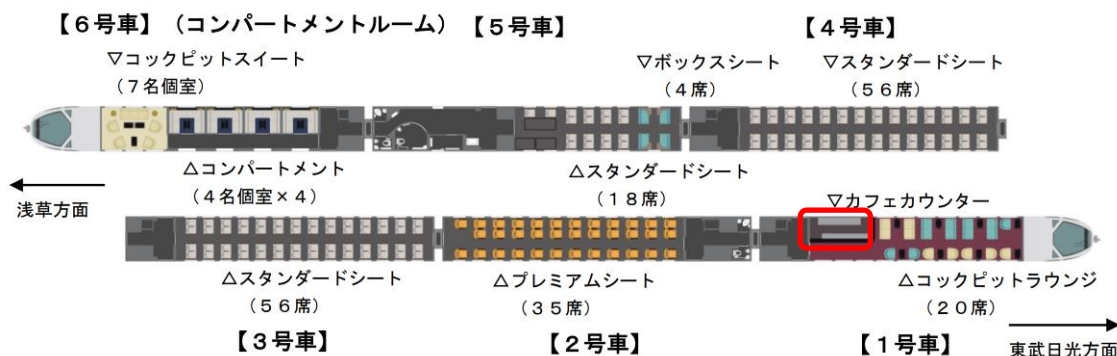
△スペース X（外観イメージ）

※お問い合わせは、東武鉄道お客さまセンター TEL03-5962-0102

スペーシア X カフェカウンター 概要

1 カフェカウンター設置箇所

1号車 コックピットラウンジ内



2 カフェカウンターコンセプト

「NIKKO the CLASSIC～日光のクラシックは常に新しく進化する～」

カフェカウンターのコンセプトは「NIKKO, the CLASSIC～日光のクラシックは常に新しく進化する～」。

日光の地でこれまでに先人に培われてきたものを大切にしながら、新たなものを取り入れる考えのもと、商品を開発いたします。大使館別荘地や日光金谷ホテルなど、気品溢れる風景、和洋折衷の上質な文化など、日光のクラシックは、他の地域が模倣し、新しく作ることはできません。この日光オリジナルのクラシックを受け継ぎつつ未来に向けて進化させてゆく、様々な新しい息吹が生まれてきています。この新しい、未来の日光を創造してゆく息吹をお客様に感じていただくために、地域の様々な事業者とコラボレーションし、日光の新しいクラシックを表現した商品をご用意しました。

3 カフェの特徴

(1) 空間デザイン

カフェカウンターがある1号車は日光金谷ホテルや日光の大使館別荘をモチーフにした気品高く落ち着いた空間とし、1人用・2人用・4人用のお席をご用意しており、お客様それぞれの旅行スタイルに合わせて選んでいただけます。

(2) 看板商品

日光は、古くから西洋文化を取り入れ、地域の歴史、文化を発展させてきました。また、ビールとコーヒーは観光ブームの1960年に登場したデラックスロマンスカーの時代から車内で提供してきた、馴染み深い飲み物でもあります。日光や沿線を表現する、またスペーシア Xを代表するカフェの看板商品として、オリジナルのクラフトビールとクラフト珈琲を開発します。

～クラフトビール～

【未来のクラシックを味わうクラフトビール】

地域の水、地域の手の手によって作られるクラフトビールは、多様で個性的な味わいを表現できることが特徴です。日光の歴史や文化を受け継ぎながら、未来に向かってアップデートするという考えのもと、スペーシア Xでしか味わえないオリジナルのクラフトビールを目指しています。

【4本のドラフトタワー】

スペーシア X内で優雅な時間を過ごしていただくとともに、多種多様なビールを通して日光をはじめとした様々な地域に触れていただく体験を提供します。4本のドラフトタワーにて、オリジナル商品のほか、全国各地から厳選したクラフトビールをご用意します。また、季節に合わせて入れ替えるなど、複数種類のラインナップを常時楽しむことができるように検討しており、何度も飲みたくなる、スペーシア Xへの乗車をリピートしたくなるきっかけを提供します。特急車両として他には類を見ない設備でおもてなしします。

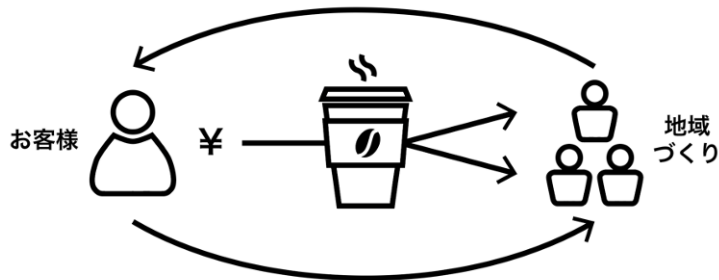
～クラフトコーヒー～

【旅の想いに応える珈琲】

クラフト珈琲は、日光をはじめとした各所に店舗を構え、地域のコミュニティの場として人と人、歴史や文化をつなぐ「日光珈琲」と開発します。時・世代を超えて愛される、日光らしい普遍的な味覚を追求した王道のクラフト珈琲に加えて、季節ごとに変わる、スペーシア Xに乗車されたお客様それぞれの気分に合わせて珈琲を提供することを目指します。

【地域とつながる仕組み】

スペーシア Xは日光をはじめとした沿線地域を盛り上げるため、日光珈琲と連携して新たな取り組みを検討しています。コーヒーの売り上げの一部を環境保全などの地域づくりに活かす仕組みを構築し、購入者と販売者というこれまでの一時的な関係性ではなく、お客様＝日光の未来を支援する関係者の一人、という新しい関係性に変化します。



△取り組みのイメージ図

(3) 多様な日光体験ができる食のコンビネーション

ドリンクに合わせて、アペタイザーやスイーツも開発しています。王道のコンビネーションから、今までにない新しい組み合わせまで、これからの新定番となる日光の食に触れていただけます。

(4) フードコーディネーターとの開発

日光の様々な価値を再発見し、カフェを通じてお客様に楽しんでいただくため、good mornings 代表取締役・水代優氏とともにカフェメニューを開発。地域活性化などの観点を取り入れることで、新しい特急列車内のカフェのあり方を目指しています。



good mornings (グッドモーニングス)株式会社 代表取締役 水代優
東京・丸の内や日本橋を始め、全国各地で「場づくり」を行い、地域の課題解決や付加価値を高めるプロジェクトを数多く手掛ける。「食」や「カルチャー」を軸にしたクリエイティブな空間の企画運営やメディア制作を得意とし、様々なコンテンツを織り交ぜ街に賑わいを作り、地域コミュニティの拠点を創出している。現在は都内に各々のコンセプトを有する3拠点を企画運営、その他企業や行政と共にエリアプロデュースやプロダクトディレクションを手掛ける。

▼コメント：水代優

日光には、本当は秘密にしておきたい、とっておきの場所や物、人などが数多くあります。特に心を奪われたのは、“水”です。日光のあらゆるところで感じられるこの水の力を、ものづくりに生かしていきたいと考えています。また私は、日本全国の仲間と様々なものづくりに取り組んでいますが、今回コラボレーションさせて頂く事業者のみなさまのものづくりに対する真摯な姿勢には、非常に感銘を受けました。彼らとご一緒させていただくことで、最高の商品をお客様へお届けできると確信しています。人生で一番の移動体験をお届けできるよう努力してまいりますので、是非スペーシア Xにご乗車ください。

4 協働する事業者（一例）

スペース X内のカフェで提供する商品は、日光をはじめとした沿線地域の様々な事業者と共同開発いたします。日光の食の魅力にとどまらず、“人”の魅力も重要な要素です。特急車内のカフェで商品と出会い、その背景にある作り手のものづくりへの思い、取り組みにも興味をもっていただき、店舗に行ってみたい、イベントに参加してみたいなど、地域・人へとつながるきっかけも提供してまいります。

(1) Nikko Brewing/クラフトビール

地域の文化を受け継ぎつつ新たなビールの可能性に挑戦する「Nikko Brewing」とともに、スペース Xのシグネチャーであり、これからの日光を代表するクラフトビールを検討・開発。また、季節ごとに様々な地域を代表するクラフトビールやお客様のニーズを捉えたビールをご用意します。



▼コメント：Nikko Brewing 専務取締役 鶴巻康文 様

まだ見ぬ「これからの日光らしさ」というものを想像しながらビールの外観や香り、フレーバー、のどごしなど一つ一つの要素で表現していきたいと思っています。是非クラフトビールならではの特別で贅沢な味わいをお楽しみください。

(2) 日光珈琲/クラフト珈琲

カフェという場を通じて地域の人と人、歴史や文化をつなぐ「日光珈琲」とともにオリジナルのコーヒーを開発。日光らしい普遍的な味覚に加えて、お客様それぞれの気分に沿う味覚を開発します。さらに、クラフト珈琲を通じてお客様と日光をつなぎ、両者の関係性を構築する仕組みも検討中です。



▼コメント：日光珈琲 代表 風間教司 様

スペース Xのカフェプロジェクトに参加させていただき、大変光栄に存じます。「日光珈琲」だからこそできる、味わいの提供とともに、コーヒーを通して旅行者と地域、人と人をつなげる提案をさせていただきたいと思っています。

(3) ジルエット/アペタイザー

ビールに合わせるアペタイザーとして、文明開化の香りと日光らしい気品を感じるアペタイザー/軽食も提供。日光の駅前町に店舗を構える「ジルエット」とコラボレーションして開発しています。日光の食材にフランス料理という新しい視点を取り入れて生まれた商品をお楽しみください。



▼コメント：Girouette（ジルエット） シェフ 福井慎之助 様

日光の食を誇りに、旅する方々を待ち受ける街の仲間、食材の生産者である仲間達も輝くためのプラットフォームとして **Girouette** は日々、歩んでいます。これからはスペース X内でも **Girouette** の食を体験していただけることに、今からワクワクしています。仲間達と一緒に作った、日光発の新しい一皿で幸せを感じて貰えたら嬉しいです。

(4) いざわ苺園/生菓子・焼き菓子

コーヒーに合わせるスイーツには、栃木の味覚を取り入れつつ、和と洋の融合を感じられる焼菓子・生菓子や、大人から子供まで楽しめるオリジナルのアイスをご用意。生産者の想いを大切に受け継ぎながら、素材にこだわったスイーツを提供する「いざわ苺園」と共同開発しています。



▼コメント：いざわ苺園 代表 伊澤敦彦 様

私たちいざわ苺園は一次生産者の立場から、つくり手の想いやストーリー、そして顔が見えてくるようなものづくりを心がけており、商品を通して、つくり手と消費者、つまり人と人を繋ぐ役目を担っております。都心と日光を繋ぐスペーシア Xのスイーツ開発を通して、東武鉄道様はじめ今回のプロジェクトに関わる地域の方々の想いをカタチにし、お客様に美味しいスイーツをご提供できればと思います。

(5) 三ツ山羊羹本舗/和菓子・羊羹

日光を代表する和菓子・羊羹もラインナップ。明治28(1895)年の創業以来、一世紀以上にわたり羊羹だけを作り続けている三ツ山羊羹本舗がつくる、この地でしか味わうことのできない極上の逸品を提供します。



▼コメント：三ツ山羊羹本舗 4代目当主 三ツ山泰弘 様

^{いにしえ}古より続く日光詣の土産品としての羊羹が、スペーシア Xのカフェメニューの一品として提供されることに嬉しく思います。弊社の羊羹は、良質な国産の小豆・砂糖・寒天のみを使用し、昔ながらの製法で、素材本来の味を生かした上品な甘さが特徴の羊羹です。旅のお供に伝統の日光羊羹をご賞味ください。

以上