

2018年5月31日

『天然水』をテーマに栃木の「食」「自然」「歴史・文化」を堪能



## 6月28日（木）に、特別企画列車 「FOODSCAPE TRAIN」を運行します

東武鉄道株式会社  
日光市観光協会、鹿沼市観光物産協会、栃木市観光協会  
東武トップツアーズ株式会社、株式会社X P J P

東武鉄道（本社：東京都墨田区）では、2018年6月28日（木）に、JRグループ、栃木県と共に取り組んでいる「本物の出会い 栃木」デスティネーションキャンペーン（以下、栃木DC）の一環として、特別企画列車「FOODSCAPE TRAIN（フードスケープ・トレイン）」を当社の特急車両「スペース」にて運行します。

「FOODSCAPE TRAIN」は、栃木県出身のエクスペリエンス・デザイナー 渡邊賢一氏（株式会社XPJP）を総合プロデューサーに、日光市観光協会、鹿沼市観光物産協会、栃木市観光協会のほか、栃木市や日光市の料理店など地域の方々と連携し、今回の栃木DCのテーマである「食」・「自然」・「歴史・文化」との“本物の出会い”に着目し、日光連山から湧き出る豊富な天然水を背景に生み出される栃木県ならではの水の食文化を体験していただく日帰りの鉄道ツアーであり、東武トップツアーズの旅行商品として発売します。

本ツアーは、10時29分に浅草を出発し、途中駅にて地元の観光協会によるおもてなしやPRを受け、下今市駅まで列車にて移動します。到着後はバスにて日光市内の天然水に纏わる地域資源を巡ります。その後下今市駅構内転車台広場にてSL大樹をご見学いただき、再度列車にて19時35分に浅草に到着するツアーです。

### <主なツアー内容>

- ・ ツアーに料理人が同行し、一品創作料理を提供  
和食、イタリアン、中華のトップ料理人がツアーにナビゲーターとして同行し、現地にて「天然水の恵み」をテーマとした一品創作料理を提供します。
- ・ 往復の列車内で栃木の天然水の恵みを活かした1日限りの特別弁当を提供  
昼食は、栃木市内の老舗3店舗「かな半」・「赤城亭」・「辰元」が今回のために作った特別弁当を提供し、夕食では、日光市内の「日光鱒鮓本舗」が特別限定オリジナル弁当を提供します。
- ・ 天然水に纏わる地域資源の見学  
世界遺産日光二荒山神社の天然水汲み取り体験や、日光三名瀑にも数えられる裏見ノ滝ハイキング、清滝養鱒場の見学など、天然水に纏わる地域資源をご見学いただけます。

東武鉄道では、今後も沿線地域と一体となり、地域の魅力発信に努めてまいります。  
詳細については別紙のとおりです。



△特急車両 スペース（イメージ）



△同行料理人提供の一品創作料理（イメージ）

※お問い合わせは、東武鉄道お客さまセンター ☎03-5962-0102

## FOODSCAPE TRAIN(フードスケープ・トレイン)の概要について

- 1 列車名 FOODSCAPE TRAIN (フードスケープ・トレイン)
- 2 開催日時 2018年6月28日(木)
- 3 行程 (往路)  
10:29 浅草駅発 → 11:37 新大平下駅着 → 12:16 新鹿沼駅着  
→ 13:03 下今市駅着  
\*下今市駅にて下車後、日光二荒山神社、裏見ノ滝、清滝養鱒場などを巡ります。  
(復路)  
17:37 下今市駅発 → 19:35 浅草駅着
- 4 料金 大人 29,800円 小人 26,800円
- 5 募集人員 100名
- 6 発売 2018年6月5日(火)より東武トップツアーズWEB販売センターにて発売予定
- 7 主な内容

(往 路)

- ・和食、イタリアン、中華のトップ料理人が旅のナビゲーターとして同行し、特急にて天然水や栃木の食文化に関する車内放送によるトークショーを行います。  
(例) 「てんぷら小野」志村幸一郎氏による「和食のかなめ“天然水”と栃木の恵み」  
ソルトコーディネーター 青山志穂氏による「塩と天然水の美味しい関係」など
- ・新大平下駅、新鹿沼駅、下今市駅において、栃木市観光協会、鹿沼市観光物産協会、日光市観光協会などから各自自治体の“おもてなし”やPRを行います。
- ・栃木市内の老舗3店舗「かな半」「赤城亭」「辰元」が、天然水で育った季節の食材を活かした特別なお弁当をご用意します。
- ・オリジナルの日光天然水ペットボトルをプレゼントします。

(下今市駅到着後)

- ・日光二荒山神社で数百年にわたり湧き出す御神水の汲み取り体験を行います。
- ・日光三名瀑の1つである裏見ノ滝まで森の中のウォーキングをお楽しみいただけます。
- ・清滝養鱒場では天然水で育ったヤシオマス、ニジマスの養殖場の見学とグランピングを実施します。
- ・一流料理人による天然水由来の地域食材を生かした一品創作料理をお楽しみいただけます。
- ・参加者全員にスノーピーク社製シェラカップをプレゼント。



△裏見ノ滝



△スノーピーク社製 シェラカップ  
(イメージ)



△料理人による創作料理(イメージ)

(復路)

- ・ご夕食として、「日光鱒鮓本舗」による特別限定オリジナル弁当をご用意します。

## 1 同行する料理人の紹介について



### 志村 幸一郎

「てんぷら小野」料理長。日本料理の味を世界に伝え、海外VIPの常連を多数もつ。2018年より「ロイヤルカリビアンクルーズ」の日本料理をプロデュース。



### 五十嵐 美幸

フジテレビ『料理の鉄人』に、当時最年少挑戦者として出場。食材の旨みを生かした中華料理が話題に。「中国料理美虎」オーナーシェフ、「レストランμ（ミュー）」プロデュース。



### 土田 学

「アルケッチャーノ」オーナーシェフの奥田政行氏と共に数店舗のレストランの立ち上げに参画。現在は「ヤマガタサンダンドロ」の料理長に就任。



### 青山 志穂

ソルトコーディネーター。2008年から塩の専門店塩屋まーすやにて本格的に塩の世界に従事。日本ソルトコーディネーター協会代表として料理人とのコラボレーションを展開。



### フィリップ・ソーゼット

フランス、フォンテーヌブロー出身。シャンパン・ローランペリア・アンバサダー。フランスチーズ鑑評騎士の会シェヴァリエ。ガストロノミープロジェクトのプロデュースや出版、講演を通じて地域食文化を応援。

※行程や内容、同行する方々は都合により変更する場合がございます。

## 2 エクスペリエンス・デザイナー 渡邊賢一氏について



栃木県栃木市出身。1995年学習院大学卒。カルフォルニア大学サンディエゴ校、ワシントン大学BUSIP留学。国際電信電話（現KDDI）、朝日新聞社、内閣官房地域活性化統合事務局に勤務後、2010年に地域プロデュース専門法人（社）元気ジャパンを設立し、2015年にエクスペリエンス・デザイン法人（株）XPJPを設立。内閣官房クールジャパン官民連携プラットフォーム有識者委員。経済産業省クールジャパン事業プロデューサー（2011, 12, 13, 14年）。慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究所 研究員。日本ガストロノミー学会プロデューサー。

### 3 今回のテーマである「天然水」について

東武鉄道沿線において有数の観光地である栃木県日光エリアは、日光連山が生み出す豊富な天然水に恵まれ、地域に水の食文化をもたらしています。清らかな清流が流れ、天然水で育ったマスやイワナ、アユなどの川魚が豊富なほか、湯葉や日本酒の蔵元、漬物など水由来の郷土食も数多く点在しています。水は全ての食文化の原点であり、世界遺産のある日光において世界に誇る魅力である「天然水」を今まで以上に発信し、豊かな水資源が支えてきた栃木県の食風景を体感して頂く特別な機会を創出いたします。



以 上