

2023年7月6日

スペース X運行開始に合わせたプレミアムメニュー！



SPACIA X

東武沿線の生産者、食のプロ集団とつくり上げた
プレミアムなお弁当とスイーツを数量・期間限定販売！

～スペース Xでの「食」体験も、もっと上質に～

東武鉄道株式会社

東武鉄道（本社：東京都墨田区）では、新型特急「スペース X」の運行開始日である2023年7月15日（土）より上質な食体験を提供するプレミアムなお弁当とスイーツを数量限定・期間限定で販売します。



GOOD EAT COMPANY



ブランド名称は「X Premium (エックスプレミアム)」。スペース Xのテーマである「伝統と革新」や「上質」を食で表現することを目指しました。東武沿線で息づくプレミアムな食材をひとつひとつ検証し、食の「未知なる(X)可能性」をつなぐお弁当とスイーツ開発に挑戦しました。メニュー開発にあたっては東武沿線の野菜、お米、魚、いちごなどのプレミアムな食材を育てる生産者、そして食のプロフェッショナル集団であるカフェ・カンパニー株式会社、食の価値をテクノロジーでアップデートしている、株式会社グッドイートカンパニーとコラボレーション。メニューの監修は株式会社リクルートのじゃらん編集マネージャーの西尚子氏に担当いただき、生産者との「交わり(Cross=X)」を大切に開発を進めてきました。

単なるプレミアムに留まらず、沿線の風土も大切にしながらつくり上げた「X Premium」。スペース X運行開始日の2023年7月15日（土）より、始発駅の浅草駅売店で、数量・期間限定で販売します。詳細は別紙をご覧ください。



▲「スペース X スペシャル弁当」3,300円(税込)



▲スイーツ「天空の湖」1,500円(税込)

※お問い合わせは、東武鉄道お客さまセンター TEL 03-5962-0102

X Premium (エクスプレミアム) の詳細について

1 ブランド名称

「X Premium (エクスプレミアム)」というネーミングには、スペース Xのテーマである「伝統と革新」や「上質」を食でも伝えていくという思いを込めています。また、東武沿線に息づくプレミアムな食材を使用し、食の「未知なる(=X)可能性」を探り、メニューを作っていく姿勢も表現。その中で出会った、様々なプレミアムな素材を育てる生産者との交わり(=X/Cross)もXの文字に込めました。

スペース Xの愛称由来にも紐づく、シンプルで力強いブランド名としました。

Tobu Limited Express
SPACIA X
Limited Special Menu

X
Premium

2 お弁当メニュー (スペース Xスペシャル弁当 | SPACIA X SPECIAL BENTO)

(1) メニュー詳細



日本最大級の穀倉地帯である関東平野と重なる、東武鉄道沿線。その温暖湿潤な夏と降雪の少ない乾燥した冬、豊富な水源という恵まれた環境のなかで生産者が丹精込めて育てたプレミアムな食材が主役。浅草から日光へ、沿線地域のおいしい文化をつなぎます。

① 浅草老舗洋食店「アリゾナキッチン」謹製 とちぎ和牛の時雨飯

② プレミアム華ちらし

(日光八木澤ファームの日光棚田米『とちぎの星』、干瓢の甘煮、日光清滝プレミアムヤシオマスの塩麴マリネ、いくら、ラディッシュ、絹さや、エディブルフラワー)

③ 海老原ファームよりエビベジの温サラダ

(モロッコいんげん、アンデスレッド、カラフルキャロット) ※季節によって変わることがあります。

④ 国産牛のローストビーフ 山椒塩添え

たぐり湯波の白味噌グラタン 柚子こしょう風味

(2) 販売価格

3,300円 (税込)

(3) 食材生産者

食材生産者	食材	概要
 <p data-bbox="507 555 707 674">浅草 アリゾナキッチン</p>	肉	<p data-bbox="903 450 1422 779">東京・浅草で67年間もの間、文化人をはじめとする常連客に愛されたアリゾナキッチン。2016年、惜しまれながらも歴史に幕を下ろしました。しかし「あの味をもう一度」というアリゾナファンの声に背中を押され、ビーフシチューをメインとした洋食店として2022年、浅草に復活。「しぐれ煮」は、老舗の秘伝レシピをベースに生み出されました。</p>
 <p data-bbox="507 992 707 1025">清滝養鱒場</p>	魚	<p data-bbox="903 846 1422 1171">日光連山から湧き出る清らかな「弘法水」でヤシオマスなどを養殖する清滝養鱒場。なかでも、栃木県のブランド魚「日光清滝プレミアムヤシオマス」は、オレイン酸含有量、身の色やサイズなど7つの基準を満たした特別な個体だけに与えられる称号。最高品質であるプレミアムヤシオマスは、マスの中でも「究極の逸品」と言っても過言ではありません。</p>
 <p data-bbox="507 1361 707 1435">日光 八木澤ファーム</p>	お米	<p data-bbox="903 1227 1422 1563">棚田ゆえの効率の悪さ。担い手の高齢化。多くの課題に直面しながらも先人が血と汗と涙を流し切り開いた棚田を守り続ける八木澤ファーム。里山の美しい景観は「棚田百選」にも選ばれました。この棚田で育てられた、栃木県オリジナル品種「とちぎの星」は大粒で豊かな甘さが特徴。冷めても美味しいとちぎの星は2019年の大嘗祭にも献上された由緒あるお米です。</p>
 <p data-bbox="507 1738 707 1812">下野 海老原ファーム</p>	野菜	<p data-bbox="903 1603 1422 1939">先祖から受け継いできた土に寄り添う。できるだけ農薬を使わない。水やりを加減し、肥料にもこだわる。そして、それぞれの野菜に合った方法で、じっくり野菜を育てていく。そんな思いで育てられた海老原ファームの野菜は香りも味も格別。ラグジュアリーホテルやレストランのシェフの心をつかむ野菜「エビベジ」と呼ばれ、ファンに愛されて続けています。</p>

3 スイーツメニュー（天空の湖 | Summer Strawberry Lake Sky）

（1）メニュー詳細



標高1400mに位置する天空の避暑地、奥日光・戦場ヶ原。日光連山を囲む豊かな自然環境で生まれた素材が主役の涼やかな和スイーツです。湖のような奥日光・戦場ヶ原の水ゼリーに完熟のなつおとめいちごを贅沢にしきつめました。

- ・夏の完熟いちご 奥日光なつおとめ
- ・奥日光・戦場ヶ原の水ゼリー
- ・白あんのムース

（2）販売価格

1,500円（税込）

（3）食材生産者

食材生産者		食材	概要
	Mt. Berry 奥日光	苺	標高 1400m に位置する奥日光・戦場ヶ原。夏は冷しく、冬はマイナス 30 度近くにもなる寒冷地で「なつおとめ」を栽培しているのが、Mt. Berry 奥日光です。夏場の涼やかな気候。男体山から吹き降ろす冷たい風。そして、美しく澄み切った雪解け水など、自然環境を最大限利用した栽培で育ったいちごは、香り高く、甘み/酸味のバランスが絶妙な味わいです。
	三本松茶屋	水	創業 100 余年。奥日光で最も古い歴史を持つ老舗茶屋として、古くから旅人の休憩処として親しまれてきた三本松茶屋。地元の素材を使用した、日光限定のクラフトビールは「NIKKO Brewing」としてスペーシア X 車内でも提供されます。そのビールにも使用されているのが「奥日光の水」。日光の自然や山々の美しい恵みです。

4 メニュー開発チーム

(1) メニュー開発



GOOD EAT COMPANY



(2) プロデュース・監修



◇カフェ・カンパニー株式会社

「コミュニティの創造」をテーマに、日本国内外において「WIRED CAFE」をはじめとする約80店舗（2023年6月現在）のカフェや飲食店等の企画・運営・プロデュースをするほか、商業施設等のプロデュースや地域活性化事業も手掛ける。

◇株式会社グッドイートカンパニー

「GOOD EATをつなぐ」をビジョンにかかげ、日本の食を愛する、すべての人の思い・体験・技術を未来につなぎ、世界中へ広げることを目指している。食産業のエコシステムの構築に向けたサービスとして、2021年より食のコミュニティ型EC『GOOD EAT CLUB』を開発・運営。

◇株式会社リクルート

じゃらん編集マネージャー 西 尚子

じゃらん創刊3年目より、じゃらん編集部編集 に配属。シニア向け旅行情報誌「いい旅見つけた」立ち上げ、「大人のちょっと贅沢な旅」の前身「おとなのいい旅」東日本版編集長、シニア向け旅行DM誌「ゆこゆこ」編集長、「東海じゃらん」編集長、「関東・東北じゃらん」編集長などを歴任。

5 販売方法について

(1) 販売箇所

店 名：駅ナカショップ「ACCESS」東武浅草駅店

場 所：東武スカイツリーライン 浅草駅

1階改札外（1階券売機正面）

営業時間：平 日6：30～20：00

土日祝6：30～18：00



(2) 販売方法

店頭での数量・期間限定販売

※希少な食材を使用するため、1日あたりの販売数および販売期間に限りがあります。

販売期間の終了時期につきましては、別途お知らせいたします。

※予約販売およびスパーシア Xにおける車内販売は行いません。

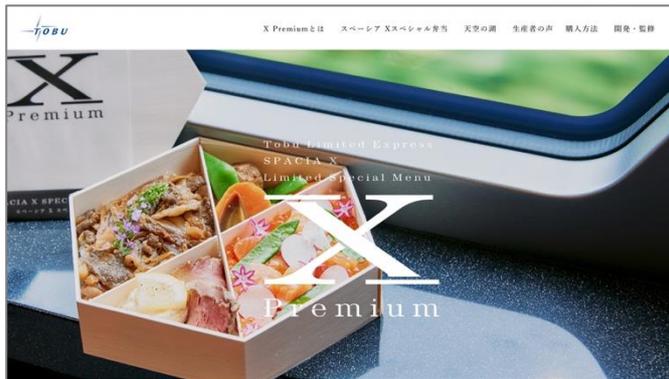
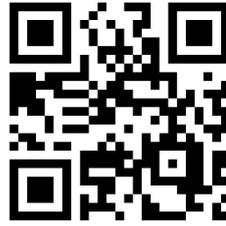
※お弁当・スイーツのどちらかをご購入いただいたお客様には、日光八木澤ファームの日光棚田米2号(約200g)を先着400名様にプレゼントします（1個につき1袋）。

6 特設サイト

今回、ブランド「X Premium (エックスプレミアム)」の特設サイトを立ち上げました。特設サイトでは、お弁当・スイーツの特集のほか、食材生産者達の想いや声をお届けするスペシャルムービーコンテンツを公開しています。是非ご覧ください。

・特設サイト

URL <https://xpremium.jp/>



以上