



2017年5月31日
西日本旅客鉄道株式会社

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」運行開始に向け 旅の始まりを彩る「瑞風ラウンジ京都」が完成 ～報道公開を実施～

西日本旅客鉄道株式会社（社長：来島達夫、本社：大阪市）は本日、6月17日に運行開始が迫る新たな寝台列車「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」の旅で、お客様の旅の出発を彩るラウンジが完成したことに際し、報道公開を実施いたしましたのでお知らせいたします。

なお、本「瑞風ラウンジ京都」は、京都駅のホテルグランヴィア京都に位置し、「瑞風」の車両インテリアを監修いただいている、浦一也氏に監修いただいたものです。



■「瑞風ラウンジ京都」について

「瑞風」車両に通じる「ノスタルジック・モダン」の調度品や備品を取り揃え、「瑞風」の特別な旅の出発にふさわしい空間やおもてなしの提供を考えております。お荷物のお預かり、ドリンクやスイーツのご提供に加え、公益社団法人京都市観光協会のご協力のもと、京都の文化にゆかりのある方にご高話をいただきます。

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」の「美しい日本をホテルが走る」のコンセプトのもと、「瑞風」の「チェックイン」と出発前のおもてなしを提供してまいります。



<ご高話に関して>

下記の方々のご高話を予定しております。(2017年5月現在 一行程につき1名の高話)

- ・鈴鹿 可奈子氏 (聖護院八ッ橋総本店 専務取締役)
- ・笹岡 隆甫氏 (華道 未生流笹岡 家元)
- ・大西 清右衛門氏 (釜師)
- ・大原 千鶴氏 (料理家)
- ・荒木 稔雄氏 (魚三樓 九代目当主)
- ・川尾 朋子氏 (書家) など

<ドリンクやスイーツの提供に関して>

瑞風ラウンジ京都では、京都ならではのドリンクやスイーツもご用意しております。

(1) 日本酒：聚楽第大吟醸エクストラプレミアム【佐々木酒造株式会社】

精米歩合40%の山田錦と、聚楽第跡地の名水「銀明水」を使い、杜氏が精魂尽くして醸し上げた当蔵最高級品質の大吟醸です。果実の様なフルーティーな吟醸香、透明感のある味わいの中にも旨味が凝縮されています。平成28酒造年度 全国新酒鑑評会にて金賞を受賞。

(2) 玉露：瑞風ラウンジ専用に仕上げた玉露【株式会社古畑園】

京都府では2017年4月から約1年間を「お茶の京都博」と題して、日本茶のふるさとである京都府南部の山城地域を舞台に、お茶にまつわるさまざまなイベントを展開します。

“お茶のスペシャル・イヤー”。に相応しいおもてなしとして、京都府ならびに京都府茶協同組合のご協力のもと、最高級の玉露をご用意しています。

なお、茶どころ宇治で400年、小堀遠州の指導のもと始まった窯元「朝日焼」による瑞風オリジナルの茶器にて提供します。

(3) スイーツ：四季の瑞風アソート【京都北山マールブランシュ】

京スイーツのお濃茶ランドグドシャ「茶の菓」と季節のチョコレート「お干菓子佇古礼糖（おひがしちょこれいと）」をクラシカルな旅行鞆（瑞風グリーン）にお詰めして提供します。

【本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先】

JR西日本「瑞風」PR事務局

TEL: 03-5572-7351 / FAX: 03-3584-0727

メールアドレス: mizukaze@vectorinc.co.jp

【「瑞風」全般に関するお問い合わせ先】

JR西日本 広報部 TEL: 06-6375-8889

JR西日本 東京広報室 TEL: 03-3212-2606