



『海の京都』の食と風景に出会う列車 「丹後くろまつ号」5月25日運行開始！



海の京都

平成26年4月23日

京都府建設交通部交通政策課

TEL 075-414-4360

北近畿タンゴ鉄道株式会社

TEL 0772-25-2323

北近畿タンゴ鉄道（KTR）では、新たに「丹後くろまつ号」の運行を開始します。

開業当時から活躍する普通車両を全面リニューアルした「くろまつ」は、漆黒の車体と落ち着いた雰囲気の内装が特徴。車内に備えたキッチンから、沿線の食の魅力をお届けします。週末中心の定期コースでは「スイーツ」「ランチ」「地酒」の3コースをご用意。平日は団体貸切予約を受け付けます。



(C)EIJI MITOOKA + DON DESIGN ASSOCIATES

鉄道の新たな楽しみ方を提案する「丹後くろまつ号」は、5月25日（日）に発車します！

丹後くろまつ号のポイント

- コンセプトは「『海の京都』の走るダイニングルーム」
- 美しい海、穏やかな山並み、のどかな田園風景など様々に移り変わる車窓の眺めとともに、『海の京都』ならではの食とお飲み物で、皆様をおもてなしいたします。
- 地域の憩いの場として、また移動そのものを楽しむ旅としてご提案いたします。
- 定期コース（金・土・日曜及び祝日）のルート及び料金
丹後くろまつ1号(スイーツコース) 福知山→天橋立 4,000円(小人3,600円)
丹後くろまつ3号(ランチコース) 天橋立→豊岡 10,000円(小人9,400円)
丹後くろまつ2号(地酒コース) 豊岡→西舞鶴 5,000円(講座付8,500円)
- ※ 料金は、運賃、特別車両料金、メニューのお食事・お飲み物、サービス料を含むパッケージ料金です
- ※ 地酒コースは、小人料金の設定はありません
- ※ 各コース定員30名(予約制)
- 平日は団体貸切列車として予約受付します。
- 予約受付は平成26年5月1日（木）午前10時から開始します。



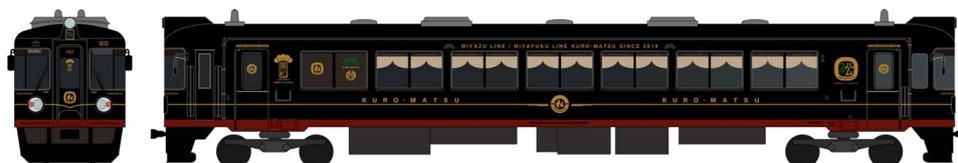
(C)EIJI MITOOKA + DON DESIGN ASSOCIATES



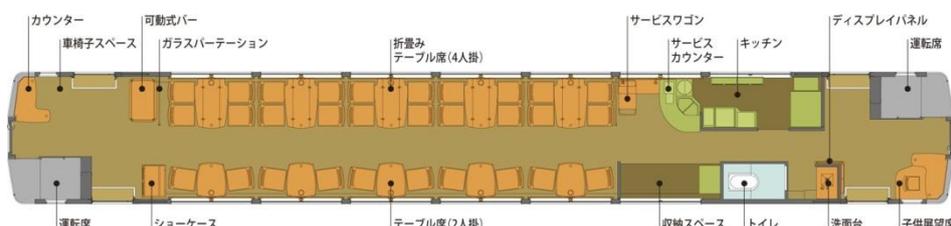
<車両情報>

- ・KTR開業時から活躍する普通車両を全面改造
- ・昨年デビューした「あかまつ」「あおまつ」に続き、工業デザイナー水戸岡鋭治氏による“松”をモチーフとした統一感のあるデザイン
- ・「くろまつ」の名前のおり漆黒のボディに、金色の細いラインを施し、えんじ色のアンダーラインが全体をひきしめるクラシックな外観
- ・車内は天然木（ウォールナット、ナラ）を使うことで落ち着いた雰囲気。レストランやカフェ、和食処にも演出できる、懐かしくて新しい、ここでしか味わえない上質な空間
- ・車内にキッチンを設け、あたたかい食事や冷たいお飲み物などを提供
- ・定員は30名。2人掛けテーブル×5、4人掛けテーブル×5を配置

(外観)



(車内配置)



(C)EIJI MITOOKA + DON DESIGN ASSOCIATES

<運行概要>

(1) 運行開始日 平成26年5月25日(日)

「丹後くろまつ1号」 福知山駅 10:22 発

(2) 運行計画 金・土・日の各曜日と祝日に、1両編成で運行

丹後くろまつ1号(スイーツコース) 福知山10:22発 → 天橋立11:44着

丹後くろまつ3号(ランチコース) 天橋立12:25発 → 豊岡14:54着

丹後くろまつ2号(地酒コース) 豊岡17:14発 → 西舞鶴19:07着

※ 途中乗下車はできません。但し、地酒コースのみ天橋立駅で下車可能です(京都行き「特急はしだて10号」に接続します)。

※ 丹後くろまつ2号(地酒コース)のSAKEソムリエ講座付きの日は16:45にご乗車ください。

※ 全ての列車にアテンダントクルーが乗務します。

(3) 申込方法

申込場所：K T R指定駅（福知山、大江、西舞鶴、宮津、天橋立、野田川、丹後大宮、峰山、網野、木津温泉、丹後神野、久美浜、豊岡の各駅）

J T B、日本旅行、近畿日本ツーリストの各店舗

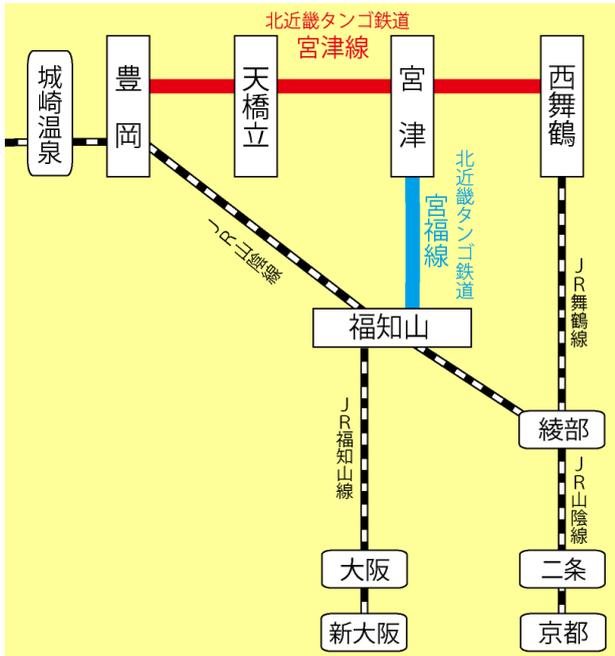
申込期間：K T R指定駅は、ご乗車の1ヵ月前～4日前まで

旅行会社各店舗では、ご乗車の3ヵ月前～4日前まで

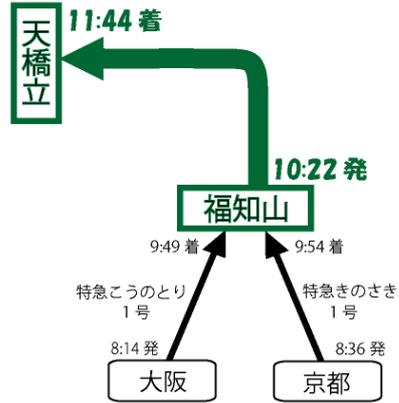
定 員：各コース30名（先着順）

申込開始：平成26年5月1日（木）午前10時から

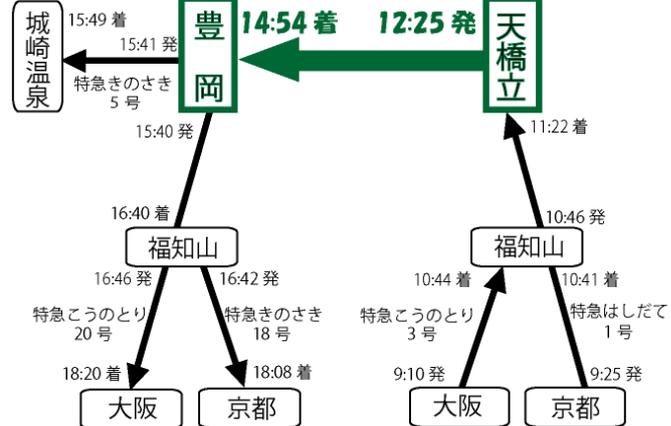
（北近畿タンゴ鉄道路線図）



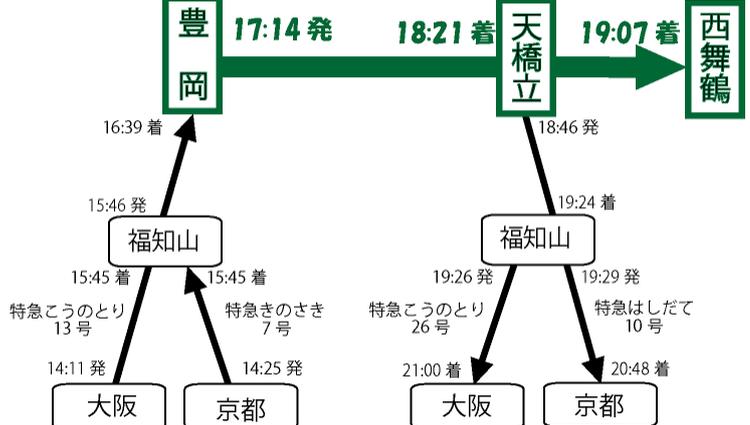
丹後くろまつ1号ルートとアクセス



丹後くろまつ3号ルートとアクセス



丹後くろまつ2号ルートとアクセス



<提供メニュー>

※ 運行開始時のメニューです。季節毎の変更を予定しています。

※ 料金は、運賃、特別車両料金、メニューのお食事・お飲み物、サービス料を含むパッケージ料金です。

○スイーツコース（福知山～天橋立） 大人4,000円（小人3,600円）

『スイーツのまち福知山のお店から取り寄せた
おすすめ和洋菓子を楽しむコース』

【メニュー】

下記から3種類を週替わりでご用意

- ・季節のタルト
- ・丹波栗の和のモンブラン
- ・新鮮ミルクと卵のシュークリーム
- ・手づくりアップルパイ

お持帰り用に下記から2種類を週替わりでご用意

- ・かりんとう饅頭
- ・丹波産大納言小豆のぎんつば
- ・栗のマドレーヌ

コーヒー、紅茶、緑茶



(写真はイメージです)

○ランチコース（天橋立～豊岡） 10,000円（小人9,400円）

『旅館「佳松苑」の深野総料理長が監修した
ちょっと贅沢なランチを味わうコース』

【メニュー】

- ・へしこと新鮮野菜のサラダ
- ・丹後若布の新緑スープ
- ・京都牛のローストビーフ
(仕入状況により但馬牛に変更する場合があります)
- ・丹後の海山の幸の和風パエリア
- ・くろまつオリジナルデザート
- ・食後のコーヒー



(写真はイメージです)

【エンターテインメント】

久美浜駅で「駅市」を開催（停車時間中に地場産品をお買い求めいただけます）

○地酒コース（豊岡～西舞鶴） 大人5,000円（小人料金の設定はありません）

『夕暮れの風景とともに「海の京都」の13蔵から
厳選した日本酒とお料理の相性を体感するコース』

【メニュー】

- ・地元の食材を中心にお酒との相性を考え SAKE
ソムリエが監修した9種の料理の詰め合わせ
- ・「海の京都」の13蔵から選んだ数種類の地酒
- ・くろまつロゴ入りオリジナル猪口をプレゼント

【エンターテインメント】

- ・お酒や蔵元の紹介とともに、料理との相性を解説いたします。合わせる料理でお酒の味が七色に変わる不思議を体験いただけます。
- ・月4回（隔週土・日曜）、SAKEソムリエの古田豊弘氏が添乗し、お酒と料理の楽しみ方をより詳しく解説する講座を開催します。※料金は8,500円になります



(写真はイメージです)

<関連イベント>

展示会

- (1) 日 時：平成26年5月10日（土） 13：20～15：00
- (2) 場 所：KTR福知山駅 1番ホーム
- (3) 対象者：報道関係及び一般来場者
- (4) 定 員：一般来場者300名（当日受付、先着順）
報道関係は13：00～13：20の間、取材いただけます

出発式

- (1) 日 時：平成26年5月25日（日）9：45～10：22
- (2) 場 所：KTR福知山駅 1番ホーム
- (3) 出席者：関係市町長他