

楽しくて快適な
電車旅を楽しもう！

観光列車に 乗ってみよう

単なる移動手段ではなく、
車窓の絶景、料理やお酒、
イベントなど、列車で過ごす
時間そのものを楽しむ、
観光列車での新しい旅へ。



地酒王国・新潟が誇る日本酒をコンセプトにしたJR東日本の観光列車「越乃Shu*Kura」。厳選した新潟の地酒と、その酒に合う地元の食材にこだわったおつまみなどを味わいながらの旅は格別だ。2号車ではジャズの生演奏や酒にまつわる話が聞ける蔵元イベントなどが開かれ、常時5種類の銘柄が楽しめる利き酒コーナー（有料）もある。

車窓からの風光明媚な眺めも、この上ない酒のお供だ。時期によっては、日本海に一番近い駅・青海川駅で美しい夕日を眺められる。新幹線から乗り継いで周遊観光を楽しむ列車としても、ぜひ活用したい観光列車だ。

越乃Shu*Kuraは3月下旬から11月末までの金土日を中心に運転。運転日・時刻についてはHPへ
<http://www.jrniigata.co.jp/train/shukura/>



蔵元イベントでは無料で地酒がふるまわれる。サービスカウンター「蔵守〜Kuramori〜」には、利き酒コーナーがある。常時5種類の銘柄がそろっている。



上越妙高
(北陸新幹線)

直江津

長岡

十日町

※月に数回、新潟行、越後湯沢行も有。

越乃 Shu*Kura

1 イベントスペース。酒樽をモチーフとしたスタンディングテーブルが並んでいる。こちらでお酒や音楽のイベントが行われる。

2 展望ペアシート。大きな窓から景色を眺めながらゆったり過ごせる。

3 らくらくボックスシート。友人同士や家族向け。テーブルを囲んでお酒やお食事が楽しめる。



こだわりの車内

4 車内の調度品は、世界に誇る燕三条の金物産業の技術が詰まっている。

5 さくらラウンジの床は、新潟県特産の安田瓦を敷き詰めている。

6 雪月花の車両は、聖籠町に工場がある「新潟トランス」で製造された。

7 バーカウンターのあるさくらラウンジ。沿線の地酒や生ビール、ワイン、厳選されたソフトドリンクが味わえる。



国内最大級の大きな窓は、紫外線透過率0.01%以下のUVカットガラスで女性も安心。車窓からは、四季折々のワイドな眺望が堪能できる。

2017年
ローレル賞受賞

えちごトキめきリゾート 雪月花

雄大な妙高の山々と美しい日本海。山と海の両方の景色を楽しみながら、ゆったりと列車の旅を満喫できると評判なのが、えちごトキめきリゾート「雪月花」だ。アンケートでも「期待通り・期待以上」という回答が98%を占める。中には、「生まれてから一番楽しい経験だった」（80歳）という感想も。

All made in NIIGATAで製造された優美な車両や、一流シェフがレシビを考案し、地元の旬の素材にこだわった料理もさることながら、最も高評価なのがアテンダントの対応と見どころなどを紹介する専属車掌の車内アナウンス。親しみある笑顔で一人一人に接するのは、「心からのおもてなし」の実践でもある。印象に残る旅になるのは間違いない。

<https://www.echigo-tokimeki.co.jp/setsugekka/>

※ローレル賞とは、「鉄道友の会」によって毎年1回、前年中に国内で営業運転を開始した車両の中から、会員の投票結果を参考にして、選考委員会が審議し優秀と認められた車両に贈られる賞。



▲大きなテーブルとゆったりとした椅子を備えたレストラン・カー形式の2号車。クラシックな雰囲気を感じさせる。
◀運転席の後ろにある展望ハイデッキ席。世界的にも珍しいダイナミックな展望体験ができる。

お料理

午前便
(上越妙高駅発)

十日町市出身のミシュラン2つ星シェフ、飯塚隆太氏がレシビを考案した「越後上越フルコース」。地元の旬の食材を使い、駅弁の域を超えた華やかで繊細な料理を堪能してみよう。

地元の魚や肉、野菜をふんだんに使った、彩りもきれいな料理がずらり。妙高の伝統香辛料「かんずり」が入ったサンドイッチは、ピリッとした辛みがアクセントに。



上段
前菜4種



中段
地元野菜をフレンチに仕立てたメインディッシュ



下段
かんずりソースのサンドイッチなど

午後便
(糸魚川駅発)

江戸時代から続く地元糸魚川の老舗割烹・鶴来家が、伝統の技で作りに上げる和食のフルコース。贅沢な味わいがゆっくりと楽しめる。

糸魚川の名産・ベニズワイガニを贅沢に盛り込んだちらしずしをはじめ、味かしみ込んだ郷土料理の「こくしよ」や新潟を感じる料理が上品に詰めてある。

