

2022年 7月 25日
株式会社JR東日本びゅうツーリズム&セールス
株式会社 JR東日本商事

NY3つ星店出身の米澤シェフ×約150年の歴史を持つ笠間酒造蔵 「極上の秋夜堪能ツアー」開催

- 株式会社JR東日本びゅうツーリズム&セールスと株式会社JR東日本商事は、「食」にこだわった特別な日帰りツアーを10月3日(月)・4日(火)の2日間限定で実施します。各日20名様までの限定販売です。
- 笠間焼を代表する寺本守氏の陶房見学や、ニューヨークの3つ星レストランで日本人初のスーシェフ(副料理長)となった米澤文雄氏による特別ディナーコースを体験できます。
- JR東日本商事は、ツアー当日のディナーの食材調達を担います。今後も、茨城県産食品の販路拡大に取り組みます。



米澤シェフ料理イメージ



磯蔵酒造

1. ツアー概要

- (1) 名称: 「米澤シェフ渾身の料理を約150年の歴史を持つ酒造蔵で頂く。極上の秋夜を堪能」
- (2) 実施月日: 2022年10月3日(月)・10月4日(火) 各日日帰り
- (3) 場所: 茨城県笠間市
- (4) 内容: 笠間稲荷神社見学、寺本陶房見学、米澤シェフ特別ディナーコース
旅行行程 ※バスでの移動となります。

日程	行程(■□■□:バス …:徒歩)	食事
10/3(月) ・ 10/4(火)	東京駅(9:45 頃)⇒■□■□穂垂ル里山農場■□■□昼食…笠間稲荷神社(宮司の案内付き)■□■□寺本陶房(寺本守氏の陶房見学)■□■□回廊ギャラリー門■□■□磯蔵酒蔵(夕食/米澤シェフによる最高級常陸牛の炭焼き)■□■□東京駅(21:50 頃) ※夕食は約3時間を予定しております。	朝:× 昼:○ 夜:○

(5) 旅行代金：大人お一人様 85,000円（税込）

(6) 募集人員：各日20名（※最少催行人員15名、お一人様からお申込み可能です。）

2. ツアーおすすめポイント

- ・数多くの賞を受賞し、海外からの評価も受ける笠間焼を代表する寺本守氏の陶房見学がございます。
※お土産に寺本陶房の「ぐい呑み」付
- ・ニューヨークにある3つ星レストランで日本人初のスーシェフとなり、数多くのプロデュースも手掛ける米澤文雄氏による特別ディナーコースをご提供します。
※常陸牛の炭焼きや茨城県産旬の食材を使用予定



▲ 陶芸家 寺本 守氏



▲ 米澤 文雄シェフ

3. 商品の発売開始・申し込み方法

(1) 発売開始：「大人の休日倶楽部会員誌 8月号」にて掲載

(2) お申し込み方法：

インターネット：(株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールス

「日本の旅、鉄道の旅」ウェブサイト <https://www.jrview-travel.com>

ご 来 店：JR 東日本の主な駅にある駅たびコンシェルジュ

お 電 話：大人の休日予約センター TEL:0570-0107-39

(IP 電話・ひかり電話からは 03-3841-0121)

※営業時間 9:30~17:30(土・日・祝含む)

(3) 旅行企画・実施・販売：

(株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールス(観光庁長官登録旅行業第 1135 号)

【本件に関する報道各位からのお問い合わせ先】

株式会社 JR 東日本びゅうツーリズム&セールス エスコート商品部:03-3626-3150

株式会社 JR 東日本商事 総務部(広報):03-3299-9167

【参考】

○ 米澤 文雄(ヨネザワ フミオ)



東京都出身。恵比寿「イル・ボッカローネ」で修業後、22歳で単身ニューヨークへ。インターンを経て、ミシュラン3つ星店「Jean-Georges」で日本人初のスーシェフに。

帰国後「Jean-Georges Tokyo」立ち上げに関わり、料理長として活躍。2018年秋、青山一丁目に自らプロデュースしたグリルレストラン「The Burn」をオープン、料理長として腕をふるう。

2022年7月米澤氏自身初のお店「No Code」をオープン。

モダン・アメリカンをコンセプトに様々な要素を持つ「食」と向き合う場所を創り上げる。