

～京都・洛北を五感で楽しむ特別な午餐～

「えいでん美食電車」を3月17日(日)に運行します

・観光列車「ひえい」を初のイベント列車として運行

叡山電鉄株式会社（本社：京都市左京区、社長：塩山等）では、2019年3月17日（日）に「えいでん美食電車」を運行します。

この「えいでん美食電車」は、昨年3月のデビュー以来、独特な外観や非日常感あふれる内装から多くのお客さまにご好評をいただいている観光列車「ひえい」を、“限定20名様”という少人数のイベント列車として運行。車内では、創業以来44年にわたって京料理を守り続ける老舗料亭「山ばな平八茶屋」がこの日のためだけに旬の食材で丹精込めて設えた京料理の特別弁当と、左京区で唯一の酒蔵「松井酒造」がお料理に合うよう厳選した京の銘酒をご賞味いただけます。

当日は、山ばな平八茶屋の主人・園部晋吾氏と松井酒造の主人・松井治右衛門氏にもご乗車いただき、お料理とお酒の解説に耳を傾けながら、特別なひとときをお過ごしいただけます。

さらに、開業当時の大正ロマンを感じさせる八瀬比叡山口駅の「駅テラス」では、老舗和菓子屋でありながら洋菓子も手掛け、和洋折衷のスイーツで人気を集める名店「一乗寺中谷」による甘味もご用意。三代目若旦那・中林英昭氏によるお菓子の解説をお楽しみいただけます。

今までの車両にはない「ひえい」ならではの雰囲気や、円窓に流れる風景をお楽しみいただきながら、“美食”と“美酒”を存分にご堪能いただける特別列車を運行し、美しい京都・洛北を訪ねていただく旅をご提案いたします。

詳細は別紙のとおりです。

※各画像はイメージです。



松井酒造 京の銘酒



山ばな平八茶屋 特別弁当



一乗寺中谷 スイーツ



観光列車「ひえい」





以上



(別紙)

1. 名称 えいでん美食電車
2. 開催日 2019年3月17日(日)
3. 行程 11:50 受付開始(叡山電車 出町柳駅)
12:10 出町柳駅 出発
↓ 二軒茶屋駅(折り返し)
↓ 修学院駅(折り返し)
13:02 八瀬比叡山口駅 停車(駅テラスで休憩 約50分)
14:08 出町柳駅 到着
4. 募集人数 限定20名様
5. 参加料金 お一人様 13,000円(税込)
6. 応募期間 2019年2月22日(金)～3月4日(月) 必着
7. 参加申込 往復はがきにて受付いたします。
・往復はがきの書き方

返信(おもて)	往信(うら)
 返信 □□□□□□ 氏名をご記入ください 代表者の郵便番号、住所および	・代表者氏名 ・連絡先電話番号 ・連絡先メールアドレス 参加人数 名 参加者氏名 年齢 性別 1. 代表者を含む参加者全 2. 員の氏名、年齢、性別 をお書きください。

往信(おもて)	返信(うら)
 往信 6068007 叡山電車「えいでん美食電車」係宛 京都市左京区山端壱町8の80	当社にて必要内容を 記入いたします。



- ・ 1組2名様までお申し込みいただけます。
- ・ 応募者多数の場合は、抽選となります。なお、結果については、2019年3月5日（火）頃に発送させていただきます。
- ・ 当選の方は2019年3月11日（月）までに参加料金を銀行振り込みにてお支払いください。参加料金のご入金が確認できない場合はご参加いただけません。
- ・ ご入金後のキャンセルはできませんので、あらかじめご了承ください。
- ・ ご記入いただいた個人情報は、抽選結果の通知以外には使用いたしません。
- ・ お料理の内容は、食材の仕入れ状況等により変更する場合がございます。
- ・ 車内および駅構内は禁煙です。また車内にトイレはございません。
- ・ 飲酒を伴うイベントのため、未成年者および当日にお車等を運転される方はご参加いただけません。また当日に年齢確認をさせていただく場合がございますので、必ず年齢の確認できる身分証明書をお持ちください。
- ・ 貴重品は各自で管理してください。盗難等には一切責任を負いません。
- ・ お客さま同士のトラブル等は、一切責任を負いません。
- ・ 他のお客さまに迷惑をかける行為や危険な行為など公の秩序を乱し、善良な風俗を害する行為は固くお断りいたします。
- ・ 当日はメディアの取材が入る場合がございます。また、広告物などに写真や映像が掲載される場合がございますので、あらかじめご了承ください。
- ・ 天候またはその他の事情により、開催日当日もしくは開催中でもやむを得ず内容の変更や中止となる場合があります。

8. 注意事項

8. 構成

主催：叡山電鉄株式会社

協力：山ばな平八茶屋、松井酒造、一乗寺中谷

9. お問い合わせ

叡山電車 鉄道部運輸課（営業担当）

TEL 075（702）8111 ※平日9：00～17：00



(参考)

■山ばな平八茶屋

安土桃山時代（天正年間）に若狭街道の街道茶屋として創業。

江戸時代には萬屋平八として営業を開始するとともに徐々に街道茶屋から料理屋の形態に変化。その後も明治から昭和にかけて川魚専門の料理屋、料理旅館として変化を遂げるとともに若狭懐石、本膳料理の提供を開始し現在に至っています。

ホームページ <https://www.heihachi.co.jp/>



園部 晋吾（そのべ しんご）氏

1970年生まれ。大学卒業後、大阪北浜にある“料亭 花外楼”にて修行。京都料理芽生会会長、NPO法人日本料理アカデミー地域食育委員会委員長、京都市教育委員会“日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員”として食育活動に従事。2007年、京都府青年優秀技能者奨励賞（明日の名工）の表彰を受ける。

■松井酒造

江戸時代（享保11年）の創業。左京区唯一の酒蔵（屋号は「松治」）で、日本伝統の酒造りを290年間頑なに守り続けています。

兵庫県香住で酒造りを始め、のちに京都（現在の河原町竹屋町）へ移りました。その後、大正末期に現在の地、左京区吉田へ引越し現在に至っています。

ホームページ <http://matsuishuzo.com/>



松井 治右衛門（まつい じえもん）氏

1978年生まれ。慶應義塾大学法学部卒業、同大学院博士課程修了。2006年、実家である松井酒造に入社した後、伏見で酒造りの修行に入る。能登杜氏の道高良造氏に師事。全国新酒鑑評会やIWC（インターナショナルワインチャレンジ）、Kura-master金賞など、受賞歴多数。2017年度、松尾大社酒-1グランプリではグランプリを受賞し、次世代を担う酒蔵として全国に知られる。2018年1月代表取締役社長に就任。15代目松井治右衛門を名乗る。

■一乗寺中谷

宮本武蔵の下り松の決闘で有名な京都洛北・一乗寺。古くから比叡山延暦寺へと続く参道で、旅人を優しく見守ってきた土地で伝統的な和菓子のほか、若女将が手掛ける華やかな洋菓子を創っています。

ホームページ <http://ichijouji-nakatani.com/>



中林 英昭（なかばやし ひであき）氏

1973年生まれ。和食の道に進み日本料理店にて修行後、一乗寺中谷の三代目当主となる。でっち羊かん等の伝統的郷土菓子の製法を守りつつ、パティシエの若女将と共にハイブリッドスイーツの開発に勤しんでいる。また、企業向け講演会や小中学校での講演の依頼を受け、お菓子文化を伝える活動もしている。京都商工会議所第3回創造的文化産業（クリエイティブ産業）モデル企業に認定された。

