



2021年4月14日
長門湯本温泉まち株式会社
星野リゾート
西日本旅客鉄道株式会社

旅の途中から非日常を体験、柑橘香る「ゆずきち号」誕生 ～長門湯本温泉×界 長門×JR 西日本の取り組み～

西日本旅客鉄道株式会社（以下、JR西日本）は、これまで山口県への観光誘客拡大に向けて、JRグループ大型観光キャンペーン（デスティネーションキャンペーン）に合わせた新たな観光列車導入による周遊ルートの構築など、地域の各自治体、観光事業者等とともに取り組んで参りました。

今回、これまでの取り組みをさらに推進するために、長門湯本温泉まち株式会社、星野リゾートと三者連携のもと、新しい誘客に向けた取り組みを開始します。

開湯から約600年という、山口県内でも最古の温泉である長門湯本温泉は、地域・民間・公共が連携した新たな町づくり計画が進められ、2020年3月に生まれ変わった温泉街には、歴史ある地域文化・体験と、新しい魅力の数々が混在しています。

この長門湯本温泉が山口県の観光の拠点となることを目指し、また全国温泉地ランキングTOP10入りすることを目標に、三者で連携した取り組みを展開してまいります。

その取り組みの一つとして、旅先だけでなく移動中も非日常の体験をしてほしい、との思いから、柑橘香る「ゆずきち号」を運行します。ご乗車のお客様に、地域の魅力を存分に体験いただければ幸いです。今後長門湯本温泉への旅がより魅力あるものになるように、三者一体となった取り組みを進めていきます。



《柑橘香る「ゆずきち号」概要》

1 催行日

6月15日(火)、6月17日(木)、7月13日(火)、7月20日(火)、9月8日(水)、9月29日(水)

2 運行区間・車両

新下関駅～長門市駅（山陰本線／上り・下り）

※沿線の萩市・長門市・下関市の魅力を詰め込んだ「〇〇のはなし」として運行している列車を特別に使用します。

3 運行ダイヤ

【上り】9:59 新下関発⇒10:20 下関発⇒12:16 長門市着

【下り】15:33 長門市発⇒16:14 阿川駅着 10分停車<カ7ε「Agawa」>⇒17:39 下関着⇒17:50 新下関着

4 ゆずきち号のポイント（別紙参照）

「萩焼の器で楽しむアフタヌーンティ」と「好みの茶葉のオリジナルブレンド」（上り）、
「長門ゆずきちを使用したスイーツボックスと冷たいドリンク」と「萩焼の車内販売」（下り）、
車内に漂う「ゆずきち」の香り、長門市の皆さんのお見送り、記念乗車証の配布 等

5 販売方法

旅行会社（阪急交通社・日本旅行）にて販売

※長門湯本温泉宿泊施設とセットになった旅行プラン及び企画列車パッケージ商品として発売。

※お申込みは各旅行会社のWEBサイトで検索または下記までお電話にてお問合せください。

- 6/15、6/17、7/13 運行分：TEL (株)阪急交通社 0570-01-1789（月～金 9:30～17:30/土日祝は休業）
URL <https://bit.ly/3a3uCL0>
- 7/20、9/8、9/29 運行分：TEL (株)日本旅行 0570-666-631 おとなびジャパン®予約ダイヤル(おとなび・ジャパンセンター内) (10:00～17:00/土日祝営業) URL <https://digitalpamph.nta.co.jp/zip0030/book/>

柑橘香る「ゆずきち号」で体験できること

1 景色を眺めながら萩焼の器で楽しむアフタヌーンティ（新下関駅発の場合）



景色を眺めながら車中で楽しむアフタヌーンティは、山口県萩市在住の陶芸家 金子司氏(*)により「ゆずきち号」のために作られた、オリジナルの萩焼の器で提供します。長門市で親しまれている柑橘「ゆずきち」や山口県の名産である「夏みかん」を使ったビスコッティやマカロン。そして、萩市や長門市を中心とした製菓店などで作られた、ゆずきち号のためのオリジナルの焼き菓子やパンを味わうことができます。車中でアフタヌーンティを体験することで、旅の途中から非日常の時間を過ごせます。

*陶芸家 金子 司氏

1970年山口県萩市生まれ。萩焼の窯元で働いたのち、2005年に独立。現在は築200年以上の納屋を改装したアトリエ兼ギャラリーで作陶をおこなう。作品は自身が培ってきた背景や知識、生活などの結果論を反映させるため、具体的なイメージは意識せずに仕上げ、伝統的な萩焼と一線を画した色合いやデザインが特徴。絵付けは、スポイトを使い一滴ずつ隙間なく落として絵柄を校正する「点描」や、色を垂らすイメージの「墨流し」の技法をとっている。

2 好みの茶葉で作るオリジナルブレンドティ（新下関駅発の場合）

アフタヌーンティで味わうお茶は、その日の気分やお菓자에合わせて作るオリジナルブレンドティ。柑橘のお菓子を引き立てるようなほうじ茶や紅茶、ハーブティなど5種類の茶葉から好みのものを選び、好みの量を調合しながら作ります。このオリジナルブレンドティは、萩焼のポットとカップに入れて楽しむことができます。



3 阿川駅のカフェ「Agawa」に立ち寄り（長門市駅発の場合）



地元の事業者が運営するカフェ「Agawa」は阿川駅敷地内にあります。阿川地域や山陰線沿線の食材をふんだんに用いた飲食の提供、地元こだわりのお土産を販売しています。通常週末を中心に営業している店舗を、「ゆずきち号」運行にあわせて特別にオープンしてお待ちしています。

4 長門ゆずきち使用のお菓子を詰め込んだスイーツボックスとドリンク（長門市駅発の場合）

地元の事業者が製造販売する「長門ゆずきち」使用のお菓子を詰め込んだスイーツボックスをご用意しています。絶景を眺めながらお召し上がりいただくもよし、お持ち帰りいただきご自宅で楽しんでいただくもよし。あわせて、旅の疲れを癒してくれる冷たいドリンクもご提供いたします。



5 車内に漂う柑橘の香り



ゆずきち号に乗車した瞬間に、柑橘の香りが漂います。この企画列車のために、長門市で親しまれている「ゆずきち」と、山口県の名産である「夏みかん」を精油に使用したオリジナルオイルを作りました。柑橘の上品でさわやかな香りとともに、車中で過ごすことができます。

注)「ゆずきち号」の新下関駅発～長門市駅着と、長門市駅発～新下関駅着の車内では、体験できる内容が異なります。

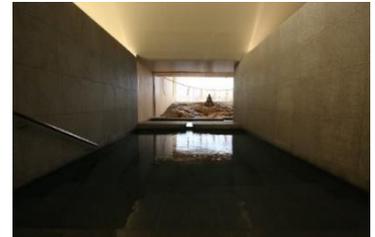
「オソト天国」長門湯本温泉について

山口県内でも最古と伝わる歴史をもつ長門湯本温泉の魅力は、自然豊かで魅力的な温泉街です。温泉街の中心に流れる音信川のせせらぎを楽しむ時間、これを間近で感じられる川床、雁木広場や飛び石での寛ぎ、神授の湯「^{おんとう}恩湯」での入浴、個性豊かな飲食店での食べ歩きなど、そぞろ歩きが楽しい「オソト天国」を過ごすことができます。2017年8月に開業した「cafe&pottery 音」を契機に、温泉街全体でリノベーションが進行。長門の食文化の中心にある焼き鳥屋、溪流を眺めながらお酒が愉しめるBARやブリュワリーなど、新たな魅力が続々と生まれています。



そぞろ歩きができるお勧めのコンテンツ

開湯600年、住吉大明神のお告げによって発見された“神授の湯”「恩湯」は、長門湯本温泉のシンボルとして愛され続けています。高台に位置する住吉神社と恩湯、音信川をひとつながりとする空間は、観光客と生活者が共に楽しむ、長門湯本の新しい景色です。



音信川には、川のせせらぎを間近に感じられる「川床」をはじめ、そぞろ歩きを彩る様々な仕掛けが点在。夜には、竹林の階段をはじめ温泉街全体が幻想的なライトアップにより情緒あふれる夜間景観を演出します。





cafe&pottery 音 ～360年続く萩焼深川窯のギャラリーカフェ～

2017年8月に開業した、伝統ある萩焼のギャラリーカフェ「cafe&pottery 音」。日常生活に取り入れやすい若手作家の器で珈琲を愉しむことができます。また、作品の展示・販売を行うギャラリーも併設しており、経営者が自ら空き家をリノベーションしたこだわりの詰まるギャラリーカフェです。



さくら食堂 ～地元のソウルフード「長門やきとり」を味わう～

長門市は鶏の産地であり、また全国7大やきとりタウンのひとつ。お店では、朝獲れた新鮮な長州どりを使った焼き鳥を味わうことができます。テイクアウトもOKなので、そぞろ歩きのおともにもオススメ。



瓦そば 柳屋 ～山口県の郷土料理「瓦そば」の名店～

山口県で広く親しまれる郷土料理「瓦そば」の専門店。熱々に熱した瓦の上で、風味豊かな茶そばと地元の食材を特製つゆとともに楽しめます。テイクアウトの「みたらし団子」も人気です。



cafe&shop Tre ～音信川を眺めながらゆったり過ごすこだわりの空間～

築70年の長屋を改装した2階にある心落ち着く空間、美味しいケーキとセンスの良いプロダクトを提供するカフェ・ショップ。音信川の景色と一体になった素敵な空間が魅力です。



THE BAR ～旅の一日を締めくくるオーセンティックなBar～

昼はcafe&shopのくつろぎのカフェ空間は、週末夜にオーセンティックなBarに生まれ変わります。大阪新地で活躍するバーテンダーがサーブするカクテルが、一日の旅の締めくくりを特別な時間に演出します。



おとずれ堂 ～長門湯本オリジナルの土産処～

竹林の階段沿いにある古民家を改装した土産処「みんなのおとずれ堂」。長門湯本温泉オリジナルのポストカードや団扇など素敵なお土産が並びます。“まちの番台”をコンセプトに、観光案内所としても来街者を迎えます。

関連情報

長門湯本みらいプロジェクト <https://yumotoonsen.com/>