



2024. 7. 22

西日本旅客鉄道株式会社

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」新たな「食の匠」の決定について

「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」は、2017 年 6 月の運行開始から 7 年を迎えました。これまで「瑞風」では、一流の「食の匠」が監修し、沿線の多彩な食材を使用した料理を車内でお楽しみいただいております。

この度、「瑞風」の食をプロデュースする門上武司氏の協力をいただき、2025 年 3 月より新たな「食の匠」に監修いただくこととなりましたのでお知らせします。なお、「瑞風」での中国料理の提供及び岡山県からの選出はいずれも初めてとなります。

新たに加わる「食の匠」監修のもと、岡山をはじめ沿線の魅力をお伝えしていきます。

○「TWILIGHT EXPRESS 瑞風」新たな「食の匠」

【「中国料理 はすのみ」オーナーシェフ 加藤 堅太郎（かとう けんたろう）氏】

岡山県倉敷市出身。中学卒業後、高校に通いながら地元中華料理店でアルバイトを始め、料理の道を志す。その後、高松や東京の「麻布長江」で修行を積み、2010 年に岡山で「中国料理 はすのみ」を開店する。

岡山の野菜や瀬戸内の魚介類など地元の食材や生産者との関係を大切に、旬の食材を活かした料理を提供することにこだわっている。また、ナチュラルワインにも造詣が深く、生産者との交流を通じて料理とワインのペアリングを追求している。

素材の持つ力を最大限に引き出すことを目指し、中国料理の多彩な技法を駆使して、地元の魅力を伝えることに努めている。



〈提供コース〉2025 年 3 月より、山陽コース（下り）2 日目昼食にて提供予定。