



2024. 7. 24

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、鳥取県から初選出となる「食の匠」が2名決定し、2025年3月より新たに監修いただくこととなりましたのでお知らせします。

新たに加わる「食の匠」監修のもと、鳥取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」

【「FÉE DES NEIGES(フェー ネージュ)」オーナーシェフ 藤森 徹 (ふじもり とおる) 氏】

鳥取県鳥取市出身。元々はサッカー選手を目指していたが、19歳でフランス料理の道に進むことを決意し、フランスに渡り3年間数々の名店で修行を積む。帰国後、東京での修行を経て、2007年に地元鳥取で「FÉE DES NEIGES」を開店。

フランス料理の技法を駆使しながら、鳥取の食材を活かした体に優しいフレンチを提供することにこだわっている。また、山陰地方の豊かな食材を巧みに取り入れ、生産者との交流を深めながら、料理の力で地域の魅力を最大限に伝えることに努めている。

鳥取の文化や伝統を尊重し、それを料理に反映させることで、地域の食文化の発展に寄与している。



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



【「みつき」主人 光井 祐樹（みつい ゆうき）氏】

鳥取県羽合町出身。21歳から料理の道に進み、岡山の和食旅館や京都の名店「たん熊北店 東京店」で修業を積む。修業時代に全国の生産者との繋がりを築き、地元鳥取に戻り2013年に「みつき」を開店。

素材の味を大切にするシンプルな料理が特徴で、鳥取の食材を活かした料理を提供し、その魅力を伝えることに力を注いでいる。また、地元の事業者や常連客との深い繋がりを大切に、彼らの期待に応えることを常に心がけている。

多くの常連客に支えられ、その信頼に応えるために日々精進を続けている。



〈提供コース〉2025年3月より、山陰コース（上り）1日目昼食にて提供予定。