2026年8月17日

九州とのつながりを、その先へ。「３６ぷらす３」旅の記憶をより豊かにする新サービスのご案内

Ｄ＆Ｓ列車「３６ぷらす３」では、「九州を五感で味わい、人や地域とのつながりを感じる旅」をより深くお楽しみいただけるよう、９月６日より、車内体験メニューの一部を刷新します。あわせて、リニューアルする６号車のプレミアムランチプランでは旅の思い出を持ち帰ることができるオリジナル箸をご用意。車内で過ごした特別な時間を、ご乗車後も身近に感じていただける新たな価値をお届けします。

皆さまのご乗車を、心よりお待ち申し上げております。

1. 新たな車内体験メニュー

金曜日ルート“黒の路”および月曜日ルート“金の路”では、新たな車内体験を開始します。
九州各地で受け継がれてきた文化や食、人々の営みに触れていただけるよう、その土地ならではの魅力を紡ぐパートナーの皆さまとともに企画しました。

なお、令和８年熊本地震の影響により、金曜日ルート“黒の路”を含む一部ルートでは運休や運行計画の変更が発生しております。詳細は本リリース後半をご確認ください。

■金曜日ルート“黒の路”　九州の発酵食品体験　※ご予約受付停止中（8月17日現在）

鹿児島県福山町の伝統的な黒酢と地元野菜を題材に、自然の発酵が育む豊かな味わいと地域の風土を感じていただく体験で、鹿児島ならではの食文化に触れていただきます。

実施時間：金曜日ルート　14時20分ごろから
場　　所：４号車 マルチカー
参加人数：最大14名
受付方法：当日車内で受付を行います。
料　　金：1,500円
ポイント：・鹿児島県福山町で作られた黒酢と鹿児島県の大地で育った野菜を使ったピクルスをご試食いただき、自然の力に支えられた鹿児島の豊かな風土を体感いただけます。
・ピクルス液や鹿児島の醤油、菜種油を使用したドレッシングづくりを体験し食材を無駄なく活用するサステナブルな食の楽しみ方に触れていただけます。
パートナー：ＣＯＴＯ　ＣＯＴＯ（鹿児島県鹿屋市）https://www.instagram.com/cotocoto1211/

■月曜日ルート“金の路”　九州の和紙体験

佐賀県の名尾和紙を題材に、梶の木から生まれる和紙の歴史や魅力、手仕事の温もりを感じていただく体験です。和紙を使ったしおりづくりを通じて、名尾和紙が紡いできた伝統文化の奥深さをお楽しみください。

実施時間：月曜日ルート　14時50分ごろから
場　　所：４号車 マルチカー
参加人数：最大14名
受付方法：当日車内で受付を行います。
料　　金：1,000円
ポイント：・佐賀県名尾地区で受け継がれる名尾和紙を使用し、原料となる梶の木の栽培から手掛ける和紙づくりの背景や、和紙ならではの風合いや魅力を感じていただけます。
・和紙を使ったしおりづくりを通じて、世界に一つだけの作品づくりを楽しみながら、旅の思い出をお持ち帰りいただけます。
パートナー：名尾手すき和紙株式会社（佐賀県佐賀市）https://naowashi.com/

「３６ぷらす３」車内体験メニュー一覧

ルート	体験名	内容	金額（税込）
木曜日ルート “赤の路”	九州のお茶体験	煎茶堂東京が厳選した九州の茶葉を使った煎茶の飲み比べほか、自身で茶葉を選定、ブレンドしたオンリーワンのお茶を味わう体験。	2,500 円
金曜日ルート “黒の路”	NEW 九州の 発酵食品体験	鹿児島の黒酢と野菜を使用したピクルスの試食、ピクルス液と鹿児島の醤油・油を使ったドレッシングづくりを体験。	1,500 円
土曜日ルート “緑の路”	九州の梅体験	大分県の日田大山産の梅を使った「梅酒」または「梅シロップ」づくりを体験。梅やアルコールは数種から選択、また、列車のロゴマークにちなんだ「金箔入り金平糖」を使用。	梅酒：2,000 円 梅シロップ：1,500 円
日曜日ルート “青の路”	金平糖体験	日曜日に走行する「大分」「北九州」「福岡」の特産品を使った、彩り豊かな金平糖を試食。	無料
	小倉織 風呂敷包み体験	小倉織の「３６ぷらす３」オリジナルタグ付き風呂敷を使った風呂敷包みを体験。2 種類の洗練された「たて縞」柄からお好きなデザインを選んだ風呂敷は持ち帰り可能。	2,600 円
月曜日ルート “金の路”	NEW 九州の和紙体験	佐賀県名尾地区の梶の木から作られた名尾和紙を使い、その魅力や風合いを感じながら、しおりづくりを体験。	1,000 円

2. プレミアムランチプラン(6号車)オリジナル箸のご提供

プレミアムランチプラン（６号車）にご乗車いただくお客さまには、使い捨てではなく、使用後にお持ち帰りいただける３６ぷらす３オリジナルデザインの箸をご用意します。箸は、半世紀以上熊本県で純国産の天然竹で「竹の箸」だけを作り続けているヤマチクが制作。竹ならではの軽さと使い心地の良さを備え、６号車でのお食事のひとときを彩るアイテムとしてお楽しみいただくとともに、ご乗車の記念として、ご自宅でも旅の余韻を味わっていただけます。

パートナー：株式会社ヤマチク（熊本県玉名郡南関町）https://hashi.co.jp/

3. 新ビュッフェ取り扱い商品のご案内

運行当初より車内体験メニューやオリジナル商品の企画・監修に携わっていただいた、単一農園・単一品種の茶葉にこだわる「シングルオリジン煎茶」専門店・煎茶堂東京による、九州７県の茶葉をブレンドしたオリジナルティーバッグ「九州まるごと７種ブレンド」を新たに発売します。九州各地のお茶の個性を一つに合わせた、まさに“走る九州”を味わえる一品です。

このほかにも、オリジナルタンブラーやエコバッグなど、旅の思い出にぴったりな新たなオリジナルグッズをご用意しています。ご乗車の記念に、ぜひビュッフェへお立ち寄りください。

新商品について詳しくは、専用ホームページの「ビュッフェメニュー表」からご確認ください。

https://www.jrkyushu-36plus3.jp/spend/buffet/

令和８年熊本地震にともなう「３６ぷらす３」今後の運行計画について

７月 28 日（火）に発生しました「令和８年熊本地震」の影響により、「３６ぷらす３」の９月３日（木）以降の運行計画について以下の通りとしています。お客さまにはご不便をおかけいたしますことをお詫び申し上げますとともに、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

１．運休が決定している運転日および区間

- ９月３日（木）、10 日（木）、17 日（木）、24 日（木）
  「３６ぷらす３」赤の路　博多→鹿児島中央　全区間で運休
- ９月４日（金）、11 日（金）、18 日（金）、25 日（金）
  「３６ぷらす３」黒の路　鹿児島中央→宮崎　全区間で運休
- ９月５日（土）
  「３６ぷらす３」緑の路　宮崎空港→別府　全区間で運休

２．上記以外の便の運転について

（１）赤の路（木曜日ルート）、黒の路（金曜日ルート）

・10 月以降の運行計画については未定です。これに伴い、2027 年２月までの全運転日について一旦ご予約の新規受付を停止させていただきます。
運転再開の時期等は、決定次第ホームページ等でお知らせいたします。

（２）緑の路（土曜日ルート）

・９月 12 日（土）より運転を再開いたします。

（３）青の路（日曜日ルート）、金の路（月曜日ルート）

・９月６日（日）より、通常運行を行います。

３．その他

今後の運行状況により、ご予約時にホームページに表示されている進行方向と、実際の運行時の進行方向が異なる可能性がございます。これにともない、ご希望の座席位置と異なる場合がございますので、あらかじめご了承ください。

今後の運行計画については、決まり次第お知らせいたします。「３６ぷらす３」専用ホームページの新着情報にてご確認ください。

<参考>「３６ぷらす３」６号車リニューアルについて

１．概要および車両イメージ

６号車は運行開始以来、畳敷のグリーン席として、お弁当タイプのお食事がついたプラン、気軽に乗れるきっぷのみのグリーン席プランとして多くのお客さまにご愛顧いただいておりました。

２０２６年９月６日（日）からは、個室と通路を仕切るパーテーションをガラス張りとして開放感を演出しつつ、各個室それぞれに異なるデザインの座席でラグジュアリーな空間へ生まれ変わります。また、床がフローリングになり、より気軽に車内散策をお楽しみいただけます。

２．その他

６号車リニューアルに伴い、運行開始より設定しておりました「座席ランチプラン」は、2026 年５月 11 日（月）の運行をもって終了しました。長きにわたるご利用、誠にありがとうございました。

６号車　グリーン個室（定員１～２名様）

※本リリースに掲載の写真･イラスト画像につきましては、すべてイメージです。

【報道機関からのお問合せ】　広報部 092-474-2541