

背景

「土佐流のおもてなしで楽しむ列車旅」をテーマに掲げるJR四国の観光列車「志国土佐時代の夜明けのものがたり」と、2025年6月13日に開業1周年を迎えたOMO7高知は、かねてより高知の自然・文化・食を五感で体感できる旅の創出を目指してきました。近年、地域資源を活かした観光振興への関心が高まる中、特に2025年は高知県を舞台とする連続テレビ小説「あんぱん」の影響により、「ごめん・なはり線」沿線を中心とした高知東部エリアへの観光需要の高まりが期待されています。このような状況において、高知ならではの体験や食、風景への注目が集まる中、両者の目指す方向性が一致し、地域の魅力をより広く発信すべく協業が実現しました。本取り組みでは、土佐の旬の恵みにフレンチの技法を掛け合わせた食事を提供します。車窓から望む雄大な自然とともに味わうことで、列車旅に豊かな彩りを添え、高知のもてなし文化を体感いただける観光資源として、地域のさらなる活性化に貢献します。

提供メニュー



高知で秋の味覚として親しまれる「戻りカツオ」や「四方竹」を使ったメニュー

本メニューは、フレンチを得意とするOMO7高知の料理長が監修し、「土佐料理とフレンチ技術の融合」をコンセプトに開発しました。秋の運行時期にあわせて、高知ならではの旬の食材や郷土料理にフレンチの技法を取り入れることで、新たな味わいを引き出します。たとえば高知を代表する「カツオのたたき」には、郷土調味料であるめた（*1）に全国一の生産量を誇るゆず（*2）とオリーブオイルを加え、香り豊かに仕上げました。また、秋の味覚として親しまれる「四方竹」は、白ワインやトマト、ベーコンとともに煮込み、フランスの伝統料理であるバリグール風にアレンジしています。さらに、「ごめん・なはり線」沿線の安芸市で盛んに生産されているナス（*3）など、地域の食材を随所に取り入れ、高知の風土と食文化を表現したメニューです。

*1 にんにくの葉をすりつぶし、味噌や酢、砂糖などを混ぜて作る緑色のソースで、高知県で広く愛される伝統的な調味料

*2 参考：[中国四国農政局 令和5年農業産出額](#)

*3 参考：[高知県 JA高知県安芸地区 ～全国一のなす生産量と機能性表示食品「高知なす」の産地](#)

【料理名】

TOSAインスパイア

【コンセプト】

土佐料理とフレンチ技術の融合

【前菜】

- ・カツオのたたき ゆず風味のぬたソース
- ・モッツアレラチーズ、シラス、ミニトマトのマリネ
- ・ローストビーフとみょうがのピクルス
- ・生ハムと新高梨の黒コショウ和え

【魚料理】

- ・ブリとニラのピカタ
- ・パプリカのソテー カレー風味とカツオのソーセージ
- ・じゃこ天のエスカベッシュ

【肉料理】

- ・鶏とナスの赤ワイン煮込み
- ・四方竹のバリグール風

【ご飯もの】

- ・鴨肉のパストラミとごぼう みょうがの洋風炊き込みご飯

【デザート】

- ・カシス風味のモンブラン

*仕入れ状況により内容が変更になる場合があります。

OMO7高知 料理長 橋田 幸秀



OMO7高知 料理長 橋田幸秀

昭和63年に高知市内のホテルに就職。西洋料理の研鑽を重ね、2023年4月よりOMO7高知 by 星野リゾートの料理長に就任。地元食材を活かした地産地消メニューや、食材本来の味を引き立てるメニュー開発に注力。所属団体の役員として後進の育成や中学生を対象としたレシピコンテストの審査員も務め、地域料理文化の発展に貢献しています。

■概要



志国土佐時代（トキ）の夜明けのものがたり

運行日 : 2025年10月3日（金）～12月19日（金）までの毎週金曜日 計12日間
運行区間 : 「煌海の抄」高知駅 12:00発→安芸駅 13:40着 14:12発→奈半利駅 14:38着
料金 : 乗車賃 高知駅～奈半利駅 1名 5,130円（運賃、グリーン料金含む）

お食事「TOSAインスパイア」 1名5,500円（お食事、コーヒー、デザート含む）

※食事は事前予約制です。

お問合せ：JR四国電話案内センター

TEL : (0570) 00-4592

予約方法など詳細は[公式HP](#)をご確認ください。

■OMO7高知 by 星野リゾートについて

コンセプトは「こじゃんと楽宴 さぁ、夜さ来い!」。活気あふれるよさこい祭りや、高知のもてなし文化を体感できるホテルです。高知独自の宴会文化「おきゃく」から着想したOMO7高知ならではのもてなしに触れ、知られざる街の魅力を存分に満喫する滞在を提供します。

所在地 : 〒781-0832 高知県高知市九反田9-15

電話 : 050-3134-8095 (OMO予約センター)

客室数 : 133室・チェックイン：15:00／チェックアウト：11:00

料金 : 1泊1室53,000円～（税込、夕朝食付）

アクセス：路面電車「菜園場町」駅より徒歩約4分、高知龍馬空港連絡バス「菜園場町」バス停より徒歩約3分、JR「高知駅」よりタクシーで約5分

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/omo7kochi/>



「よさこい楽宴（らくえん）LIVE」イメージ

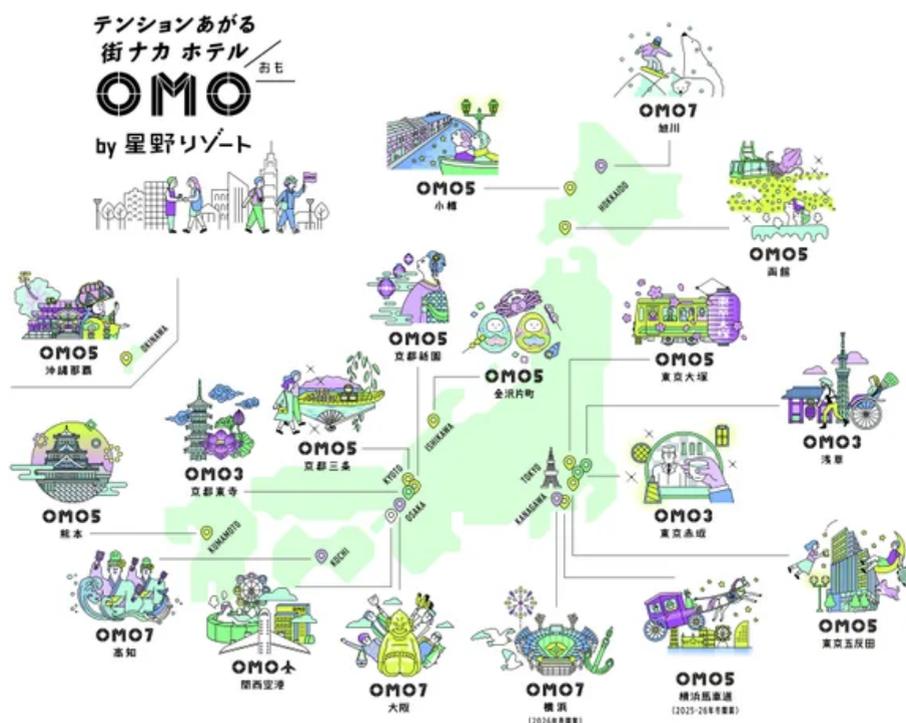
「OMO（おも）」とは？

「OMO」は星野リゾートが全国に展開する「テンションあがる『街ナカ』ホテル」。街をこよなく愛するスタッフが地域の方々と仕掛ける、新感覚のホテル。思いもよらない魅力に出会い、知らず知らず

のうちにその街までお気に入りに。現在16施設を展開し、2025-26年冬には「OMO5横浜馬車道」、2026年春には「OMO7横浜」の開業を予定しています。

▼OMOをもっと詳しく知りたいなら▼

<https://www.hoshinoresorts.com/brand/omo/>



OMOブランドは全国に16施設を展開

星野リゾートのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/33064

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 050-3537-2445 / E-mail pr-info@hoshinoresorts.com

*** [プレス関係者向け画像素材] ***

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、

以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

【本リリースPDF&画像】

https://drive.google.com/drive/folders/112VjO4j1oC3h6C8QwxGVNug59KshHq1Y?usp=drive_link

【施設概要 & 基本画像】

https://drive.google.com/drive/folders/1UJmaiSex85QuwsiJAivmjVb4zJMZG6lw?usp=drive_link