

シェフが野菜を育てるイタリアンレストラン「cucina salve」と

秩父鉄道の SL パレオエクスプレスがコラボレーション

9/3(土)「SL PALEO de LUNCH ～cucina salve～」を運行

秩父鉄道株式会社（本社：埼玉県熊谷市、代表取締役社長：牧野 英伸）では、SL パレオエクスプレスの客車内の一部ボックス席にテーブルを仮設し、お食事を楽しめる「SL PALEO de LUNCH ～cucina salve～」を2022年9月3日（土）に運行いたします。当企画は、蒸気機関車（C58363）がけん引するレトロ調の12系客車内にて、秩父鉄道沿線レストランの贅沢ランチコースとともに SL 乗車を特別な時間として楽しんでいただきたいと思います。企画いたしました。

SL パレオエクスプレスの車内で提供するお料理は、秩父市にあるイタリアンレストラン「cucina salve」の武州和牛のヒレ肉 シェフの農園の秋野菜のグリルをメインにしたランチコースです。詳細は下記のとおりです。



SL パレオエクスプレス イメージ



SL PALEO de LUNCH 車内 イメージ

【2022年9月3日（土）運行 SL PALEO de LUNCH ～cucina salve～】

秩父市の「cucina salve」（運営：秩父食農、オーナーシェフ：坪内 浩）の協力のもと、武州和牛のヒレ肉 シェフの農園の秋野菜のグリルをメインとしたランチコースを2022年9月3日（土）に9組（1組2名様）限定で提供いたします。



cucina salve お料理 イメージ

- (1) 運行日 2022年9月3日（土）
- (2) 開催区間 SLパレオエクスプレス くだり熊谷-三峰口間
- (3) 行程 秩父鉄道 熊谷駅改札前受付（9：20～9：45）…「SL PALEO de ITALIAN LUNCH ～cucina salve～」乗車（指定席）熊谷駅（10：10発）+++お食事の提供は「くだり長瀨-三峰口間」+++三峰口駅（12：50着）…解散
- (4) 実施内容 SLパレオエクスプレス「くだり熊谷-三峰口間」にて、SL客車4号車ボックス席仮設テーブルで「cucina salve」のイタリアンランチコースをご提供いたします。

Menu

- 前 菜 プラチナたまごのフリッタータ
千両ナスのカポナータ
武州豚のロースハム
野生酵母のザワークラウト
秩父蜂蜜の自家製マスタード
- ス ー プ 埼玉県在来青ナスのベルルタータ
赤玉ねぎのチップス
自家製小麦ハナマンテンのフォカッチャ
- メ イ ン 武州和牛のヒレ肉 シェフの農園の秋野菜のグリル
- ドルチェ 自家製醤油とバルサミコのソース
プラチナたまごのティラミスクリーム
農林61号のジェノワーズ(イチローズモルトミズナラウッドリザーブの香り)と自家製和栗の渋皮煮
- オーガニックアイス水出しコーヒー

(5) 参加料金 おひとり様 7,200 円

《料金に含まれるもの》

- ・「cucina salve」のイタリアンランチコース
 - ・ミネラルウォーター1本(500ml) ※その他のお飲み物は別途料金が必要です
 - ・SL 座席指定料金(くんだり熊谷-三峰口間)
 - ・記念品(SL PALEO de LUNCH オリジナルコースター)付き
- ※参加料金に乗車券代は含まれません。

(6) 募集人員 9組(1組2名様・中学生以上) ※最少催行人員5組10名様

(7) 予約方法 2022年8月9日(火)10:00~8月24日(水)17:00まで
秩父鉄道ホームページにてWEB予約受付 ※定員に達し次第終了

(8) その他 特別ヘッドマーク、サボ(客車案内板)の掲出

■「cucina salve」について



The logo for 'cucina salve' features a stylized, elegant symbol resembling a flame or a drop above the words 'cucina' and 'salve' stacked vertically in a serif font.

cucina salve ロゴ



オーナーシェフ 坪内浩氏

オーナーシェフ坪内浩氏自ら育てた四季野菜のイタリア郷土料理はまるで一つの物語。店内の装飾やオブジェもシェフの作品というこだわりの空間です。

・オーナーシェフ 坪内浩氏

高等学校卒業後に飲食店に勤めサービス業の楽しさを知り、1999年に移動販売簡易飲食店を開業。2002年に現店舗の前身となる「cafe&bar SALVAGE (サルバージュ)」を開業しました。2004年には有機農業を主とした坪内農園の開始、秩父の食材を主とした現在の「cucina salve」の基盤となりました。2019年8月に「cucina salve」を開店しました。「ゴ・エ・ミヨ 2022」にてツートックを獲得。

持続可能な循環型社会をめざし、有機農業とイタリアンレストランを運営する秩父食農を立ち上げ、農場長兼シェフとして従事しています。農園面積は1ヘクタール、大麦・大豆などの穀物に野菜やハーブにキノコなど150品種以上を栽培、地元秩父地域の20社以上の企業や飲食店から産まれる産業副産物で堆肥作り・養鶏飼料として利用、畜産では200羽の養鶏を営み、鶏肉・玉子を生産し、循環する自給自足レストランを現実のものとししました。

・住所 埼玉県秩父市番場町17-14

・交通 秩父駅から徒歩7分

・お問合せ TEL0494-22-6227

・ホームページ <https://salvagest.jp/index.php>

※新型コロナウイルス感染症対策については、秩父鉄道 HP にて公開しております。ご利用の前にご確認ください
ますようお願い申し上げます。

※イベント内容は急遽変更及び中止となる場合があります。

◇SL PALEO de LUNCH に関するお問合せ

秩父鉄道株式会社 企画部 TEL048-523-3313 (平日 9:00~17:00)

◆この資料に関するお問合せ

秩父鉄道株式会社 企画部 春山・中澤 TEL048-523-3313 (平日 9:00~17:00)