

2025年12月10日

滋賀県×西武ホールディングス包括的連携協定締結1周年記念！
滋賀県×「52席の至福」 コラボ企画内容決定！

- ✓ 「52席の至福」で滋賀県産食材を楽しむ美食の旅！
- ✓ 西武鉄道×近江鉄道で滋賀県回遊スタンプラリーを実施！
- ✓ 「52席の至福」で提供する食材の販売などの滋賀県物産会を開催！

西武鉄道株式会社
近江鉄道株式会社

西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：小川 周一郎）と近江鉄道株式会社（本社：滋賀県彦根市、社長：藤井 高明）は、滋賀県と株式会社西武ホールディングスの包括的連携協定締結1周年を記念し、2026年1月から3月にかけて、西武鉄道が運行する「西武 旅するレストラン『52席の至福』」（以下、「52席の至福」）と滋賀県がコラボレーションした特別企画を実施いたします。

2026年1－3月期にて滋賀県コラボ運行を行う「52席の至福」においては、滋賀県出身で「La gueule de bois（グルドボワ）」オーナーシェフの布山 純志氏による監修のもと、滋賀県産食材をふんだんに使用した特別メニューを提供いたします。

特別メニューでは、「赤こんにゃく」や「日野菜」などの滋賀県の特産品のほか、メインディッシュでは「近江鴨」（ランチコース）や「近江牛」（ディナーコース）など、滋賀県が誇る食材を贅沢にお楽しみいただけます。お食事に合わせ、西武プリンスホテルズ&リゾーツ エグゼクティブシェフソムリエ市村 義章氏のおすすめペアリングワインをご用意いたしました。布山氏の地元・滋賀の食材への深い理解・情熱が反映された料理とワインのペアリングをぜひお楽しみください。

また、西武鉄道、近江鉄道、滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」の連携施策「『52席の至福』×滋賀県回遊スタンプラリー」を2026年1月10日（土）～2026年5月6日（水・振休）に実施します。「52席の至福」車内をはじめ、首都圏ならびに滋賀県に設置されたスタンプを獲得することで、達成賞に応じたノベルティをプレゼントいたします。

さらに、2026年1月から3月の毎月2日間、滋賀の魅力を伝える「滋賀県物産会」を池袋駅または西武新宿駅で開催します。首都圏でも滋賀の魅力に出会える物産会となっています。

この機会に「52席の至福」で滋賀県の豊かな食に触れ、心に残る特別な旅をご体験ください。みなさまのご乗車を心よりお待ちしております。



西武 旅するレストラン 「52席の至福」



ランチコース



ディナーコース

【別紙】

2026年1-3月期シェフ・料理メニュー決定について

1. 監修シェフ

布山純志

La gueule de bois／オーナーシェフ

2005年より

株式会社エイ出版社フード事業部

アメリカンダイニングからキャリアスタート

同会社 イタリアンやフレンチなど複数店舗で経験を積む

2012年

渡仏 南フランスニースにて1年間、旧市街のビストロで

南仏の食材の使い方や新しいフランス料理を学ぶ

2013年 銀座レストラン ISHIDA など都内のフランス料理店、ワインバーなどを経験

2018年 中目黒に「La gueule de bois」をオープン

2025年11月 中目黒に「Alcothérapie」をオープン



2. 料理

1) ブランチコース

【前 菜】「滋賀」と「52席の至福」美味なる4つの饗宴～ブランチ

【ス ー プ】滋賀県産豚肉入りラビオリ バジル薫るスープピストゥ

【メ イ ン】近江鴨のコンフィ カスレの煮込みを添えて

【デザート】和紅茶のブランマンジェ みかんのコンフィチュール

2) ディナーコース

【前 菜】「滋賀」と「52席の至福」美味なる4つの饗宴～ディナー

【ス ー プ】琵琶湖の海の恵み スープ・ド・ポワソン

【メ イ ン】近江牛“木下牛”のブリスケ 赤ワイン煮込み

【デザート】ショコラテリーヌと秩父イチゴのソース

※メニュー内容は変更となる場合がございます。

※1-3月期については、日本酒スパークリング「しっぽ」（美富久酒造：滋賀県甲賀市）・「金亀」（岡村本家：滋賀県豊郷町）を提供させていただきます。

3. 使用滋賀県食材

- ・近江牛（木下牛）・近江鴨 ・日野菜（ひのな） ・葱（しのぶねぎ） ・赤こんにゃく
- ・モロコ ・干瓢 ・弥平唐辛子 ・酒粕 ・近江鶏



ブランチコース



ディナーコース

市村 義章 /YOSHIAKI ICHIMURA

1987年 赤坂プリンスホテル入社
1996年 第1回全日本最優秀ソムリエコンクール ファイナリスト
1998年 第6回ポメリーソムリエ スカラシップ3位入賞
1999年 第7回ポメリーソムリエ スカラシップ優勝
2000年 フランス、パリのレストランにて研修
「ミシェルロスタン」「ラ メゾン ブランシュ」
「ビストロ デュ ソムリエ」
2001年 全日本最優秀ソムリエコンクール準決勝進出
2003年 赤坂プリンスホテル シェフソムリエ
2005年 ザ・プリンスパークタワー東京 シェフソムリエ
2017年 プリンスホテルエグゼクティブシェフソムリエ
2017年 シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任
2017年 J.S.A SAKE DIPLOMA
2019年 シャンパーニュ騎士団 オフィシエ叙任
2023年 G7広島サミットにて各国首脳へのサービスを担当



<白ワイン>

おすすめ料理 ブランチ【前菜】【スープ】ディナー【前菜】【スープ】

Luberon / Grand Marrenon 2023 / Côtes du Rhône / France

リュヴェロン / グラン マレノン / コート デュ ローヌ地方 / フランス

ボトル価格：5,000円 グラス価格：1,000円

洋ナシや白桃のような熟れた果実のニュアンスに、白い花やディルのような、やさしいハーブのニュアンスを感じます。穏やかな酸味とふくよかなボディーの厚みがバラエティー豊かな前菜と具だくさんのスープに寄り添います。



<赤ワイン>

おすすめ料理 ブランチ【メイン】

Luberon / Grand Marrenon 2022 / Côtes du Rhône / France

リュヴェロン / グラン マレノン / コート デュ ローヌ地方 / フランス

ボトル価格：5,000円 グラス価格：1,000円

ブラックベリーのような凝縮した果実の香りに、スパイシーな香りが広がります。心地よい酸味とタンニンが、豊かな果実味と調和した飲みごたえのある赤ワインです。近江鴨のコンフィによくマッチします。



おすすめ料理 ディナー【メイン】

Château Pontoise Cabarrus 2016 / Haut-Médoc / France

シャトー ポントワーズ カバラス / オーメドック地区 / フランス

ボトル価格：7,000円 グラス価格：1,500円

典型的なオーメドックの芳醇な香りが広がります。

豊かな酸味としっかりとしたタンニンが骨格を形成し、上質な近江牛の赤ワイン煮込みに調和します。



「52席の至福」×滋賀県回遊スタンプラリーについて

- 実施期間：2026年1月10日（土）～2026年5月6日（水・振休）
- 実施場所：【西武鉄道】西武秩父駅・西武新宿駅・「52席の至福」
 【近江鉄道】彦根駅・八日市駅
 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」（東京都中央区日本橋2-7-1）
 ※「ここ滋賀」の詳細はこちら：<https://cocoshiga.jp/>
- 実施方法：① 西武鉄道スタンプシート配布対象駅、「52席の至福」車内または「ここ滋賀」にて配布する無料のスタンプシートを入手
 ② スタンプ設置場所を巡り、スタンプを集める
 ③ 西武鉄道2駅・「ここ滋賀」のスタンプを集めると「ここ滋賀賞」
 西武鉄道2駅・「52席の至福」車内・「ここ滋賀」のスタンプを集めると「52席の至福賞」
 西武鉄道2駅・「ここ滋賀」・近江鉄道2駅のスタンプを集めると「近江鉄道賞」
 ※各達成賞の景品は先着順でのお渡しです。
 ※各景品の受取場所は「4. 概要」をご参照ください。
 ※本スタンプラリー専用の1日おでかけきっぷの発売はございません。

4. 概要

<スタンプラリー対象箇所・スタンプシート配布箇所>

対象箇所		スタンプ設置場所	スタンプ設置時間	スタンプシート配布
西武鉄道	西武秩父駅	コンコース（改札外）	営業時間内	配布あり
	西武新宿駅	コンコース（改札外）	営業時間内	配布あり
	「52席の至福」車内	2号車フリースペース	ご乗車時	配布あり
近江鉄道	彦根駅	コンコース（改札外）	始発～終電	—
	八日市駅	コンコース（改札内）	始発～終電	—
滋賀県 アンテナショップ	「ここ滋賀」	店内	営業時間内	配布あり

<達成賞条件・引換場所・先着人数>

達成賞	達成条件スタンプ	引換場所	賞品引換人数
「ここ滋賀賞」	・西武鉄道2駅 ・「ここ滋賀」	「ここ滋賀」店内（営業時間内）	先着1,000名
「52席の至福賞」	・西武鉄道2駅 ・「52席の至福」車内 ・「ここ滋賀」	「ここ滋賀」店内（営業時間内）	先着500名
「近江鉄道賞」	・西武鉄道2駅 ・近江鉄道2駅 ・「ここ滋賀」	近江鉄道八日市駅（始発～終電）	先着300名

※重複して達成賞を受領することは可能です。

※景品配布終了後の参加費・交通費などの返金や補償はいたしかねます。

<各達成賞について>

「ここ滋賀賞」

景品：ここ滋賀ノベルティ（先着1,000名）

必要スタンプ：西武秩父駅・西武新宿駅・「ここ滋賀」

「52席の至福賞」

景品：西武鉄道ノベルティ（先着500名）

必要スタンプ：西武秩父駅・西武新宿駅・「52席の至福」車内・「ここ滋賀」

「近江鉄道賞」

景品：スタンプラリー限定コラボアクリルスタンド（先着300名）

必要スタンプ：西武秩父駅・西武新宿駅・「ここ滋賀」・彦根駅・八日市駅

5. その他 スタンプラリーの詳細は以下よりご確認ください。

詳細を随時更新していきます。

URL：<https://www.ohmitetudo.co.jp/railway/icoico/event/shigarally2026/>

滋賀県物産会について

滋賀県の食材・物産に触れていただける場を設けさせていただきます。

下記日程にて、西武鉄道の駅にて実施しておりますので、お越しください。

- | | | | |
|------|---|----------------------|--------------------|
| 1. 日 | 程 | 2026年1月17日（土）・18日（日） | 場所：池袋駅地下イベントスペース |
| | | 2月 7日（土）・ 8日（日） | 場所：西武新宿駅構内イベントスペース |
| | | 3月 7日（土）・ 8日（日） | 場所：西武新宿駅構内イベントスペース |

2. 時 間 全日程 10:00～16:00

3. 販 売 内 容 滋賀県の特産品販売・観光PR

赤こんにゃく・でっちゃんかん・埋れ木（彦根銘菓）・お酒（地酒）・

とびたくんのキーホルダー・鯖寿し等

※お酒（地酒）の販売は、1月17日（土）・18日（日）限定の予定です。



鯖寿し



赤こんにゃく



埋れ木

4. 販売責任者 滋賀県情報発信拠点「ここ滋賀」

◇お客さまのお問合せ先

■西武鉄道お客さまセンター TEL.(0570)005-712

音声ガイダンスのご案内により、メニューをお選びください。

[営業時間 9:00~17:00 (12/30~1/3を除く)]

■近江鉄道株式会社 鉄道部 TEL.0749-22-3303

[平日 8:40~17:20]

以 上