

えちごトキめきリゾート雪月花運行開始 10周年記念企画
「雪月花」×「REGINA SWEETS & BAKERY」
雪月花車内にてオリジナルスイーツを提供開始いたします。

「えちごトキめきリゾート雪月花」は、2026年4月23日に運行開始10周年を迎えます。これを記念し、えちごトキめき鉄道(株)は、(株)レジーナリュクシーの協力のもと、2026年4月25日の通常運行便より車内提供デザートを一新いたします。

「雪月花」をイメージした「REGINA SWEETS & BAKERY」渾身のスイーツ3種を、ぜひご賞味ください。みなさまのご乗車を心よりお待ちしております。



1 新デザートのコンセプト概要

(1) タイトル「コフレ・ド・デセール - 雪月花 -」

3種類のスイーツを雪月花オリジナルBOXに入れてご提供いたします。

※フランス語で”デザートの小箱/Coffret de desserts”をモチーフにしています。

(2) 2026年4月25日(土)より、通常便全コース共通のデザートとして提供開始いたします。

2 スイーツの概要

3種類あるスイーツの名前は「^{ゆき}雪」「^{つき}月」「^{はな}花」。車両名でもある「^{せつげっか}雪月花」をモチーフに、上越市高田にある有名店「REGINA SWEETS & BAKERY」が、完全オリジナルのスイーツとして、それぞれの異なるコンセプトを新潟県産の食材を使用し表現しました。

一箱に苺(春)、抹茶(夏)、ル・レクチュ(秋)、雪室食材(冬)などを使用することで、新潟の豊かな四季を表しています。

一口ごとに変わる味わいの変化を、移り行く車窓の景色と共に、心ゆくまでお楽しみください。

(1) 詳細

・雪 (YUKI) : 写真左

雪をイメージした滑らかなフロマージュのムースに、香り高い抹茶を合わせました。中には「幻の洋梨」と呼ばれる新潟特産のル・レクチェのコンポートを忍ばせています。雪解けとともに春を待つような、奥深い味わいです。

・月 (TSUKI) : 写真中央

雪室でじっくりと熟成された雪室珈琲の香りを贅沢に移した、濃厚で口どけの良いショコラです。夜空を思わせる濃厚なショコラは、一口ごとに、静寂な月夜の情景が広がります。

・花 (HANA) : 写真右

新潟が誇るブランド苺「越後姫」を主役にしたフィナンシェです。越後姫特有の、まるで花のような芳醇な香りをソースに閉じ込めました。焦がしバターの香ばしさと、華やかな苺の余韻が広がります。

3 その他

- (1) 季節や仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。
- (2) 特別便など、一部運行にて異なるデザートを提供する場合がございます。
- (3) 使用している画像はイメージです。