

2021年10月7日

こうふくせいぞうじょ  
**『口福製造所 -Happy Tasty Factory-』**

**2021年10月8日(金)オンラインショップオープン**  
～西武 旅するレストラン「52席の至福」のオリジナル料理をご家庭で！～

株式会社エヌケービー  
西武鉄道株式会社

株式会社エヌケービー(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:外谷 敬之)は、西武鉄道株式会社(本社:埼玉県所沢市、代表取締役社長:喜多村 樹美男)が運行する、優雅な空間と時間を楽しむことのできる全席レストランの観光電車「西武 旅するレストラン『52席の至福』」(以下、「52席の至福」)の総合プロデュース・オペレーションを担当しています。

この度、エヌケービーが管理・運営するオンラインショッピングサイト「口福製造所 -Happy Tasty Factory-」が2021年10月8日(金)にオープンし、当サイトでは「52席の至福」関連の商品をお買い求めいただけます。詳細は、下記のとおりです。



■「口福製造所 -Happy Tasty Factory-」

<https://happytastyfactory.jp/>

お客さまの“口”に“幸福(口福)”をお届けしたいというコンセプトで名付けられた「口福製造所」では、「52席の至福」で提供されてきた著名シェフ監修の料理をご家庭向けにパッケージした商品<シェフ監修ライン>と、「52席の至福」にちなんだ「口福製造所」オリジナル商品<口福製造所オリジナルライン>を販売します。「52席の至福」ご利用のお客さまよりかねてからご要望をいただいております、より多くのお客さまに「52席の至福」で味わえる至福の料理をご家庭でもお楽しみいただきたいという思いから開設するものです。

シェフ監修ラインは、「52席の至福」のコース料理で振る舞われる味を再現したもので、洗練されたパッケージに包まれており、ご家庭でのお食事に優雅なエッセンスを加えたり、贈答用にもご活用いただける華やかな商品となっています。口福製造所オリジナルラインは、「52席の至福」のコンセプトに倣い、秩父をはじめとした埼玉エリアや西武線沿線の食材を使用しており、この地域の魅力や特産品の味わいを多くの方に知ってほしいと開発したこだわりの逸品となっています。今後、「52席の至福」のコース料理が変わる度にシェフ監修ラインの新商品が登場、口福製造所オリジナルラインの新商品は随時追加予定です。

※商品は常温または冷凍で、全国(※離島を除く)に配送します。

■販売商品のご紹介(2021年10月8日現在) ※パッケージ・内容量・価格は一部変更となる場合がございます。

<シェフ監修ライン>



至福のドゥーブルチーズケーキ(longtemps/近藤悠太シェフ監修)

「52席の至福」で2021年6月より提供された、近藤悠太シェフ監修スペシャルグラスデザート。秩父産柚の効いたレアチーズの下には、秩父のこだわりたまご「彩美卵」と、狭山茶を使用したほろ苦いバイクドチーズケーキ。付属のシナモンの効いたザクザクした食感が楽しめるクランブルと一緒に召し上がれば絶品な味わい。

(内容量:1個 ※約6人前、税込み価格:3,980円、保存方法:冷凍)



秩父味噌バーニャカウダソース(morceau/秋元さくらシェフ監修)

「52席の至福」2021年4月-6月期のランチコースで使用された、秋元さくらシェフ監修による秩父味噌をアクセントにしたなめらかなバーニャカウダソース。旬のお野菜のディップソースとしてはもちろん、サンドイッチに挟んだり、パスタソースやお魚料理に合わせていただくのもおすすめ。

(内容量:140g×2個、税込み価格:2,480円、保存方法:常温 ※開封後冷蔵)



至福の濃厚ビーフストロガノフ(La Paix/松本一平シェフ監修)

「52席の至福」2021年7月-9月期のランチコースで提供された、松本一平シェフ監修の濃厚ビーフストロガノフ。牛肉の厳選した部位にパプリカパウダーなどをまといわせ香ばしくソテーしてから、香味野菜や埼玉県産の椎茸と一緒にマデラ酒とフォンドヴォーでじっくり煮込んだ一品。

(内容量:140g×4pc、税込み価格:6,980円、保存方法:冷凍)



伝説のオニオングラタンスープ(CP RESTAURANT/塩野恭男シェフ監修)

「52席の至福」2021年10月-12月期のランチ&ディナーコースで提供される、塩野恭男シェフ監修の伝説のオニオングラタンスープ。シェフが修行時代に出逢い、人生の折あるごとに作り続けてきた思い出のある一品。

(内容量:140g×4pc、税込み価格:5,980円、保存方法:冷凍)

<口福製造所オリジナルライン>



ジビエ味噌(口福製造所オリジナル)

秩父の山に生息する「鹿」(ジビエ)と秩父の田舎味噌を使った口福製造所オリジナルの味噌。他にも秩父で作られている調味料やお酒、穀物などを使用。野菜やごはんにかけたり、チーズやクラッカーと合わせたり、チャーハンやパスタに混ぜても絶品。

(内容量:100g×2個、税込み価格:2,480円、保存方法:常温 ※開封後冷蔵)



狭山茶ハーブティーセット(口福製造所オリジナル)

「52席の至福」ディナーコースのお土産として提供されていた、狭山茶と国産オーガニックハーブを使った「狭山茶ハーブティー」の4種セット。

狭山新鮮香高級煎茶&国産ペパーミント / 狭山雁ヶ音ほうじ茶&国産ジンジャー / 狭山火入れ香煎茶&国産カモミール / 狭山火入れ香煎茶&国産レモンバーム

(内容量:4種類(狭山雁ヶ音ほうじ茶&国産ジンジャー:3.0g×5P/他:各2.5g×5P)、

税込み価格:2,480円、保存方法:常温)

■「口福製造所-Happy Tasty Factory-」のロゴマークについて

ロゴマークは、心を込めた商品とともに笑顔をお届けしたいとの思いからプレゼントのリボンをイメージしました。秩父の市鳥のオオルリを幸せの青い鳥に見立て、「口福」のシンボルとしての四つ葉のクローバーをお客さまのもとへ運ぶ様子を表しています。



■「口福製造所 -Happy Tasty Factory-」公式 Instagram

<https://www.instagram.com/happytastyfactory/> (@happytastyfactory)

■西武 旅するレストラン「52 席の至福」について

「52 席の至福」は、観光電車という非日常空間において、秩父をはじめとした埼玉エリアや西武線沿線の食材を使用した季節ごとに変わるコース料理でお客さまに至福のひとときをお届けするというコンセプトのもと、全国の活躍しているシェフ監修によるオリジナルコース料理をご提供しています。2016 年 4 月に運行を開始して以来、延べ 5 万人以上のお客さまに優雅で特別な空間および時間をご体験いただいています。

<https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/>

◇「口福製造所 -Happy Tasty Factory-」に関するお問合せ先

口福製造所お客様センター [info-52@nkb.co.jp](mailto:info-52@nkb.co.jp)

◇西武鉄道に関するお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター TEL(04)2996-2888

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:全日 9 時~17 時(12/30~1/3 を除く)]

以上