

平成 28 年 4 月 13 日



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 大分コース4月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は、4月15日より運行コースを長崎から大分へと移し、運行いたします。今回、大分コース4月のメニューと、主な生産者の方々が決まりましたのでお知らせいたします。

引き続き東京・南青山の「NARISAWA」オーナーシェフ・成澤由浩氏にレシピ等を監修いただき、九州の旬の食材を使用した4月ならではのメニューとなっております。どうぞご期待ください。



■ 4月のメニュー 【テーマ：春爛漫】

「うららかに」 NARISAWA “bento”

- ・長崎県 アサリと山菜の炊き込みご飯
- ・九州産 黒毛和牛と新玉ねぎ、うどのサラダ仕立て
- ・大分県 鯖の西京焼きと福岡県 筍の炙り、木の芽の香り

「大地」 スープ

- ・宮崎県 新ごぼうのスープ、
- 大分県 冠地鶏のつみれと三つ葉

「おぼろづき夜」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 グレープフルーツのカクテル仕立て

「お花見」 スープスイーツ

- ・桜

「始まり」 メインスイーツ

- ・福岡県 イチゴと宮崎県 リコッタチーズ、カモミールの香り

「陽春」 ミニマルディーズ

- ・鹿児島県 そら豆もち
- ・熊本県 パール柑のチョコレートがけ
- ・福岡県 八女茶と小豆のガトー



メニューの詳細は別紙1をご覧ください。

■ 4月メニューの主な生産者

- ・橋本 祐文さん・秀子さん（佐賀県）【新規】
- ・田向 利恵子さん（鹿児島県）
- ・Mr. Orange（熊本県）
- ・ダイワファーム（宮崎県）
- ・星野製茶園（福岡県）

主な生産者の詳細は別紙2をご確認ください。

(別紙 1)

「或る列車」 4月のメニューについて

テーマ：春爛漫

「うららかに」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **長崎県 アサリと山菜の炊き込みご飯**
これからがシーズンである、海の恵みのアサリと、森の恵みである山菜を炊き込みご飯で仕上げました。
- ・ **九州産 黒毛和牛と新玉ねぎ、うどのサラダ仕立て**
良質な九州産の黒毛和牛を新玉ねぎと共にゴマの香りでさっぱりとサラダに。
- ・ **大分県 鰯の西京焼きと福岡県 筍の炙り、木の芽の香り**
春ならではの鰯と筍を組み合わせ、木の芽の香りで新緑の兆しを。



「大地」 スープ

- ・ **宮崎県 新ごぼうのスープ、大分県 冠地鶏のつみれと三つ葉**
大地の香りの新ごぼうを、うまみたっぶりの地鶏のつみれの入ったスープで。

「おぼろづき夜」 カクテルスイーツ

- ・ **熊本県 グレープフルーツのカクテル仕立て**
有名なカクテルのひとつの“ソルティ・ドッグ”を、ノンアルコールのデザートにリメイクしました。



「お花見」 スープスイーツ

- ・桜

桜と酒粕で春の宴をイメージしました。



「始まり」 メインスイーツ

- ・福岡県 イチゴと宮崎県 リコッタチーズ、カモミールの香り

もっとも甘みを増す時期のイチゴを、リコッタチーズのkokoroと、春の香りのカモミールと共に。



「陽春」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・鹿児島県 そら豆もち

鹿児島県のそら豆を、柔らかな求肥で包みました。

- ・熊本県 パール柑のチョコレートがけ

甘酸っぱく香り高い熊本県のパール柑をコンフィにして、チョコレートの香りをまとうせました。

- ・福岡県 八女茶と小豆のガトー

日本を代表する福岡県の八女の抹茶と小豆を、上質なガトーに仕上げました。



(別紙 2)

「或る列車」 4 月メニューの主な生産者のご紹介

橋本 ^{ひろふみ} 祐文さん・^{ひでこ} 秀子さん (佐賀県白石町) 【新規】



春の訪れを告げる、甘いアスパラガス

佐賀県の白石町で、アスパラガスのハウス栽培を行っている、橋本祐文さん、秀子さんご夫婦。“量より質”にこだわる橋本さんは、厳選した有機肥料を独自に配合したり、湿度や温度などにも常に注意を払いながら手入れをしたりと、一本一本に我が子のような愛情を注いで育てています。そんな橋本さんのアスパラは太くて甘く、元気にすくすくと育ったことが、食べればわかります。特に春のアスパラは、食感が柔らかいのも特徴。うらかな春の味をお楽しみください。

* 使用食材：アスパラガス【NARISAWA”bento”】

田向 利恵子さん (鹿児島県喜界町)



南の島から届く、あたたかい春の恵み

鹿児島県・奄美大島のすぐ隣にある喜界島。隆起した珊瑚礁が地盤になっており、非常に水はけが良く地下水による農業が盛んな、自然豊かな島です。この地から春の味覚、そら豆を届けてくださるのは、田向利恵子さん。喜界島の温暖な気候で育つそら豆は、やや小ぶりの原種のもので、毎年、白く可憐な花が咲いたあと、毎年3月頃から実を付け、島の食卓に並びます。そのそら豆が、「或る列車」ではスイーツとして、登場します。

* 使用食材：そら豆【ミニマルディーズ】

Mr. Orange (熊本県水俣市)



環境マイスターが生み出す、 熊本の美しいフルーツ

美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。Mr. Orange はこの地で“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、10 種類余りの果物作りに取り組んでいます。園内では七面鳥たちが歩き回って草を食み、有機肥料や剪定・収穫のタイミングなどこだわりの栽培法によってフルーツがいきいきと実を付け、水俣市で数名しかいない柑橘栽培の「環境マイスター」にも選ばれています。今回、或る列車ではデコポンにグレープフルーツ、パール柑、さらにレモンを使用します。

* 使用食材：デコポン【NARISAWA”bento”】グレープフルーツ、【カクテルスイーツ】、
レモン【スープスイーツ、メインスイーツ】、パール柑【ミニマルディーズ】

ダイワファーム（宮崎県小林市）



生乳の味わいあふれる、極上のチーズとヨーグルト
ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛（ホルスタイン、ブラウンスイス）を飼育。水は天然鉱山でろ過された地下水をひき、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれます。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。スイーツに姿を変えたダイワファームのミルクの味わいをご賞味ください。

* 使用食材：リコッタチーズ【メインスイーツ】

星野製茶園（福岡県八女市）



八女・星野村産の有機栽培抹茶の香り高さを、
スイーツで堪能

星野川流域は、肥沃で霧が多く発生し、高級茶の栽培に適した地として知られています。中でも「星野製茶園」の抹茶は、茶道各流派の御家元から茶銘も寄せられるほどのクオリティ。「今回、『或る列車』のために特別に茶葉を生育し、オリジナルの有機栽培抹茶を開発しました」と、品質管理部・山口真也さん。山口さんは「全国茶審査技術大会」で優勝を重ねる“お茶のソムリエ”。「この抹茶は爽やかなコクが特長。素直な香味をお楽しみいただければ」とその魅力を語ります。スイーツと銘茶の“マリアージュ”を、どうぞお楽しみに。

* 使用食材：抹茶【ミニアルディーズ】

この他にも、九州内の多くの生産者の方の食材を使用させていただいております。