

平成 28 年 7 月 29 日



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース8月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」長崎コースの8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ます。

8月のメニューも、九州の旬の食材を使用した季節感のある内容となっております。どうぞご期待ください！



■ 8月のメニュー【テーマ：1周年記念の夏祭り】

「灼熱の太陽」 NARISAWA “bento”

- ・海の幸のアヒージョ
- ・熊本県 あか牛のステーキ丼
- ・九州風 サラダ
- ・ガスパチョ（スープ）



「水中花」 カクテルスイーツ

- ・宮崎県 ライチとヨーグルト、鹿児島県 アロエのカクテル、大分県 バラの香り



「トロピカル」 スープスイーツ

- ・宮崎県 マンゴーと鹿児島県 パッションフルーツのパフェ仕立て

「ロングバケーション」 メインスイーツ

- ・パイナップルのシフォンケーキのピニャコラーダ仕立て
- 鹿児島県 黒糖のアイスクリーム添え



「涼風」 ミニアルディーズ

- ・宮崎県 平兵衛酢（へべす）と柑橘類のコンビネーション
- ・宮崎県 かぼちゃのケーキ
- ・ミント風味のチョコレートタルト



メニューの詳細は別紙1をご覧ください。

■ 8月メニューの主な生産者

- ・北村製茶（長崎県）
- ・あか牛の館（熊本県）
- ・成合へべす園（宮崎県）
- ・長崎県漁業協同組合連合会（長崎県）
- ・宮崎 原農園【HIDEKI HARA】（宮崎県）
- ・株式会社ヒラミネ（鹿児島県）

主な生産者の詳細は別紙2をご覧ください

(別紙1)

「或る列車」8月のメニューについて

テーマ：1周年記念の夏祭り

「灼熱の太陽」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **海の幸のアヒージョ**
地元九州産の車エビ、アオリイカ、タコ、ムール貝をニンニクとオリーブオイルでスペイン風に仕上げます。
- ・ **あか牛のステーキ丼**
熊本県 あか牛でスタミナ丼に仕上げます。
- ・ **九州風 サラダ**
フランスの海沿いの街ニースに“ニース風サラダ”があるように海に囲まれた九州のサラダを作りました。
長崎県 鱈や夏野菜を平兵衛酢（宮崎の柑橘）のビネグレットでさっぱりと仕上げます。



スープ

- ・ **ガスパチョ**
トマトやきゅうりなどの夏野菜たっぷりの冷たいスープです。

「水中花」 カクテルスイーツ

- ・ **宮崎県 ライチとヨーグルト、鹿児島県 アロエのカクテル、大分県 バラの香り**
宮崎県産ライチと宮崎県産ヨーグルトのムースに鹿児島県産のアロエをしのばせ、みずみずしいバラジュレには大分県産赤いバラの花びらが浮かびます。



「トロピカル」 スープスイーツ

- ・宮崎県 マンゴーと鹿児島県 パッションフルーツのパフェ仕立て

宮崎県産のマンゴーと鹿児島県産のパッションフルーツをプリン、くず餅、ソースに仕立て長崎県産の月桃のジュレと熊本県産の青柚子の香りでパフェにしました。



「ロングバケーション」 メインスイーツ

- ・パイナップルのシフォンケーキのピナコラーダ仕立て、鹿児島県 黒糖のアイスクリーム添え

パイナップル風味のシフォンケーキに鹿児島県産の黒糖のアイスクリームを添え、ココナッツとパイナップルで作る夏ならではのカクテル“ピナコラーダ”からイメージしたソースを作り温めて、冷たいアイスと温かいソースの温度差で楽しく仕上げました。



「涼風」 ミニマルディーズ

(写真左から)

- ・宮崎県 平兵衛酢と柑橘類のコンビネーション

平兵衛酢のくず焼き、ジュレ、ゼリーとすっきり爽やかな九州産の柑橘類のクリーム・コンフィを組み合わせ、小さな平兵衛酢の器に白玉と一緒に盛り込みました。

- ・宮崎県 かぼちゃのケーキ

夏の終わりを感じさせるかぼちゃをほっくりとしたケーキに仕上げました。

- ・ミント風味のチョコレートのタルト

爽やかなミントの香りのチョコレートをとろりとしたタルトに仕上げました。



(別紙 2)

「或る列車」 8月メニューの主な生産者のご紹介

北村製茶（長崎県佐々町）



* 使用食材：緑茶【ドリンク】

平成 28 年 8 月 7 日（日）より、車内でも
緑茶ティーバックの販売を開始します

ゼロから自分たちの手で…

“真実のお茶”への挑戦

遠くには平戸や五島、九十九島を望む風光明媚な地に、創設者・北村親二さんが茶畑をつくるべく開拓に入ったのは、昭和 29 年。長い年月をかけて、人々がふれあい、つながり、地域に愛され、たくさんのお客さまが訪れる茶畑を築き上げてきました。これまで、農林大臣賞をはじめとする数々の賞を受賞し、長崎県有機 JAS 第 1 号も取得、さらに平成 24 年 11 月には黄綬褒章の栄誉にも輝いています。

「或る列車」車内でもひとときわ好評である緑茶は、美しく澄んだ緑色と豊かな味わいが特長で、スイーツとも相性抜群。北村ブランドの長年のこだわりが生み出した絶品のお茶を、ご堪能ください。

長崎県漁業協同組合連合会（長崎県長崎市）



* 使用食材：アオナ、鰯、イカ、タコ【NARISAWA “bento”】

長崎の豊かな海から届く海の幸

全国屈指の水揚げ量を誇る長崎。長崎県漁連では、日本一と言われる豊富な魚種が集まる長崎漁港で、県内の漁師さんや漁協から買付けをおこなった魚たちを大切に出荷しています。

今回長崎から届くアオナ、鰯、イカ、タコは、長崎県沖合で獲れる新鮮なものです。特にアオナは脂も甘味も美味しい高級魚です。今回、「或る列車」では贅沢にお弁当箱の中に閉じ込めました。

あか牛の館（熊本県南阿蘇村）



* 使用食材：あか牛肉【NARISAWA “bento”】

旨味と柔らかさ・ヘルシーさを兼ね備えた

阿蘇地方の名産

阿蘇の大自然で育った安心・安全の和牛「あか牛」を南阿蘇の畜産農家 8 戸から 1 頭丸ごとずつの仕入れを行うあか牛の専門店です。ブランド名は『阿蘇王』。健康的な赤い肉質が自慢です。あか牛の赤身には特に、アミノ酸の一種「タウリン」が多く含まれています。あか牛の国内での消費牛肉割合は、約 0.4%と大変希少な和牛です。ぜひ味わって下さい。「熊本地震で自宅が被災したスタッフもいますが、4 月 25 日より営業を再開し、全国の皆様にも美味しい『阿蘇王』をお届けできるように頑張っています。」

宮崎 原農園【HIDEKI HARA】（宮崎県高鍋町）



* 使用食材：マンゴー【スープスイーツ】

豊富な太陽と土地が生み出すフルーツの女王

宮崎 原農園代表の原英貴さんは、大学卒業後、法律事務所、投資会社営業を経て横浜より帰郷し、異業種での経験を活かしながら、これまでの栽培方式にはとられないマンゴー作りを実践しています。また、【HIDEKI HARA】のブランド名で、都市部の有名レストランなどで提供されているこのマンゴーは、みつばちのみによる受粉や化学肥料を使用しないなどこだわりの農法で作られています。その深い味わいとさわやかな後味をお楽しみください。

なりあい

成合へべす園（宮崎県日向市）



* 使用食材：平兵衛酢【NARISAWA “bento”、ミニマルディーズ】

邪魔をしないのにクセになる

自然が生んだ万能調味料

宮崎日向の特産平兵衛酢（へべす）は、江戸末期に長曾我部平兵衛さんが山中で酢みかんを見つけたことに由来します。成合へべす園は、先代から受け継がれ10年目を迎える農園です。8月からは露地物のへべすが出荷されます。今年7月には、有機 JAS 認定を受けました。お客さまの安心安全を基本に、無農薬有機生産された、爽やかな優しい香りと果汁たっぷりのへべすをご賞味ください。今回「或る列車」では、お弁当箱とスイーツで味わうことができます。

株式会社 ヒラミネ（鹿児島県甑島）



* 使用食材：キダチアロエ
【カクテルスイーツ】

島民の健康を守ってきた 「島アロエ」

鹿児島県の西方 30km に浮かぶ甑島（こしきしま）。家々の庭先や生垣に元気に育っている島アロエを目にします。離島という立地で、かつて医療が十分に受けられなかった時代、「医者いらず」とも言われるアロエは、お腹が痛いときややけどをした時など様々な場面で活用され、島民の日々の健康を守ってきくれました。種類はキダチアロエとアロエベラの2種類。「ヒラミネ」では、農薬や化学肥料は使わず、甑島の海の恵みと太陽の恵みをたっぷりと注ぎ、皆さまに安心して提供できるアロエ栽培に取り組んでいます。

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。また、天候等の状況により、ご紹介している生産者の食材を使用できない場合があります。