



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

## 大分コース6月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」の6月メニューと、生産者の方々が決定しました。引き続き成澤由浩シェフ監修のもと、地元大分の生産者さまをはじめ九州各地の旬の食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。

### ■ 6月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

#### 植木農園（大分県大分市）

心を込めて、

安心・安全・高品質な大葉づくり

「植木農園」は、大葉栽培、かいわれスプラウト栽培などを軸に40年以上続く老舗農家として、安心安全な商品の生産に取り組み、内閣総理大臣賞や黄綬褒章を受賞しています。大分市は全国でもトップクラスの大葉産地。そこで初めて、大規模大葉栽培を始めたのが植木農園です。大分固定種の種子の採取育成・苗の生産・土壌づくり・植え付け・栽培・防除・収穫・パック詰めなどを分けて専門作業にすることで、各作業がプロフェッショナル化され、鮮度の高い高品質の大葉を栽培。おんせん県である大分らしく、暖房にも温泉を利用し、環境に良い農業を行っています。今回は、大葉が、その香りを存分にお楽しみいただける、カクテルスイーツに変身します。

使用食材：大葉【カクテルスイーツ】、ブロッコリースプラウト【NARISAWA“bento”】



植木さんご夫婦



大葉ハウス



大葉

#### ゆうちゃんちのハーブ園（大分県日田市）

愛情と手を掛けて育てた

癒しのハーブ

日田市大山町にある「ゆうちゃんちのハーブ園」は、ローズやカモミール、ベルベータ（レモンバーベナ）を始め十数種類のハーブを生産し、加工、販売を行っています。ハーブの栽培に取り組み35年、化学肥料や農薬、除草剤を使用せず、「健康な土を育てる」をモットーに土づくりにこだわり、有機肥料などの自然由来のものを使い、ハーブを育てています。里山の自然の恵みを一杯に受けたハーブはひとつずつ手作業で丁寧に摘み、選別を行ない、厳選したものをお客さまのもとに届けています。今回は、新鮮なベルベータ（レモンバーベナ）がスープスイーツに変身します。爽やかな香りをご堪能ください。

使用食材：ベルベータ（レモンバーベナ）【スープスイーツ】



川津さん



ベルベータ



バラ

## ■ 6月のメニュー 【テーマ：紫陽花】

### 「初夏の豊かな畑と海」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

#### ・大分県 タコの炊き込みご飯

大分県産のタコと長崎県産こだわりのお米にしょうがの香りをほのかに効かせ炊き上げます。

#### ・熊本県 車エビと熊本県 ナスの煮浸し、初夏野菜の土佐酢ゼリーがけ

旬の熊本県産ナスを昆布と鰹の出汁で煮浸しにし、熊本県産車エビと大分県産白身魚、佐賀県産グリーンアスパラガス、グリーンピースとともに、上から鹿児島県産鰹節の香りと旨味たっぷりの土佐酢ゼリーをかけました。

#### ・佐賀県 佐賀産和牛のローストビーフ、熊本県 新ごぼうのサラダ仕立て、柚子胡椒風味

しっとりとした火を入れた佐賀県 佐賀産和牛に熊本県産新ごぼうを胡麻ドレッシングで和え、トマトやキュウリとともにサラダ仕立てにしました。

#### ・九州産 野菜たっぷりのミネストローネ、熊本県 天草のオリーブオイルの香り

大分県産おおいだ冠地どりですったスープに、たっぷりの九州産香味野菜を入れてミネストローネを作りました。最後に、熊本県天草で丁寧につられるエクストラバージンオリーブオイルをかけて仕上げました。



### 「雨あがり」 カクテルスイーツ

#### ・大分県 青梅の甘露煮のカクテル仕立て

大分県産青梅を1週間かけて仕込み、柔らかい甘露煮にし、大分県産大葉の香りの爽やかなカクテルデザートにしました。



### 「そよ風」 スープスイーツ

#### ・熊本県 桃と福岡県 生クリームブランマンジェ、大分県 ベルベージュの香り

熊本県産白桃のスープにコクのある福岡県産生クリームを使ったブランマンジェと大分県産のフレッシュベルベージュ（レモンバーベナ）の爽やかな香りです。



### 「五月晴れ」 メインスイーツ

- ・熊本県 メロンのドームケーキ、大分県 ビワとともに熊本県産メロンを使ったショートケーキをドーム形にして、熊本県産のヨーグルトソースとたっぷりのメロンソース、大分県産のフレッシュビワとともに仕上げました。



### 「水無月」 ミニアルティーズ

(写真左から)

#### ・福岡県 ハチミツ&熊本県 レモン

福岡県産ハチミツと熊本県産レモンの甘酸っぱいクリームを宮崎県産日向夏のわらび餅で包みました。更に無農薬ならではのレモンの葉で包んで提供します。

#### ・沖縄県 パイナップルのタルト

沖縄県産のパイナップルと鹿児島県奄美大島のパッションフルーツの組み合わせタルト。

#### ・福岡県 八女抹茶の“苔”

こしあんと福岡県産八女抹茶の組み合わせ。里山にある苔の生えた小石をイメージしました。



(別紙)

## ■ 6月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

### 橋本果樹園 (熊本県玉名郡)



使用食材：桃【スープスイーツ】

#### 地域に根付き、愛される安心・安全の果実

橋本勝さん、岸子さんご夫婦が営む、熊本県玉名の「橋本果樹園」は、橋本さんのお父さまが植えた桃の木が果樹園の始まりで、その後次々と種類を増やし、すもも、デコポン、完熟きんかんや柿、更にマスカットも手がけています。桃の花が満開になる頃には、町内のお年寄りを園内のお花見に招待し、30年あまり心からのおもてなしを行っています。また、平成7年には果物部門で「農林水産大臣賞」を受賞。「桃・柿」はエコファーマーの登録も行い、皆さまに「美味しい」と言ってもらえる果物を栽培しています。今回は、果樹園の原点でもある桃を使用します。

### 小坂農園 YOMOGIFARM (大分県大分市)



使用食材：青梅【カクテルスイーツ】、田ノ浦枇杷【メインスイーツ】

#### 別府湾の海風と太陽の恵みを浴びた

##### 初物枇杷、青梅

大分市の中間に位置する高崎山の麓、別府湾を見下ろす高台にある「YOMOGIFARM」では、田ノ浦枇杷(びわ)や青梅、蜜柑(みかん)などを栽培しています。戦後、先代の園主(故小坂 茂氏)が満州から引き上げて、この地に入植し60年以上にわたり枇杷や蜜柑などの果樹を中心に、昔ながらの技法で栽培してきました。先代が亡くなってからは、その一部を「小坂農園 YOMOGIFARM」として大武優子さんが借り受け、栽培しています。これまで40年以上農薬は使用しておらず、有機主体の肥料を使っていますが、大武さんは、カヤなどを畑に敷き詰めるだけの無施肥、自然農法を行っています。今回は、田ノ浦枇杷と青梅を使用します。

### それいゆふぁーむ (鹿児島県龍郷町)



使用食材：パッションフルーツ【ミネラルデザート】

#### 奄美の太陽の恵みが詰まった、パッションフルーツ

「それいゆふぁーむ」では循環農法を行っています。農薬や除草剤、化学肥料を使わず、酪農用に飼育しているヤギの糞を使用し、堆肥作りから行っています。畑に鶏を放すことで、草や虫を食べ、その糞が作物の栄養となっています。また、奄美の豊かな自然を壊さないよう、K-GAP(かごしまの農林水産物認証制度)を取得、年に一度安心・安全に関する一定の基準に基づき審査を受けています。

パッションフルーツは栄養価が高くベータカロテン、ビタミンC、ビタミンB6、葉酸が多く含まれ香り(アロマ)にはリラックス効果があるとされています。スイーツに生まれ変わった奄美の味をお楽しみ下さい。

## オーム乳業（福岡県大牟田市）



### ピュアな味に感動！

#### 九州メイドの生クリームとクリームチーズ

「生乳は、当社所在地の大牟田から程近い酪農家からホルスタインの生乳を仕入れています。生産者が近いというメリットを生かし、生乳を長時間輸送タンクに保存することなく、当社ですみやかに製品化。新鮮なものを新鮮なうちにパックすることを心がけています」と「オーム乳業」品質保証部部长・中田啓之さん。荒尾酪農協同組合の10軒の酪農家は主にフリーバーン方式と呼ばれる酪農形態を採用し、牛にストレスをかけさせない飼育を実践。ピュアなその味のアレンジにご期待ください。

使用食材：生クリーム【スープスイーツ、メインスイーツ、ミニャルディーズ】

## 火乃国食品（熊本県宇城市）



### 良質な熊本のもち米と

#### 清らかな伏流水から作られる最高級白玉粉

九州山地からの豊かな伏流水と良質な米処で、日本の白玉粉3大産地の1つにも数えられる熊本県宇城市小川町にて、明治43年創業した「火之国食品」。創業以来、「誠実な製品づくり」を信念として商品を届けています。『白玉粉 別製清泉印』は、九州山地からの磨かれた伏流水と厳選された熊本県産水稻もち米「峰の雪」を100%使用し作り上げました。もちっとした食感と最後まで余韻の残る粘り気、口に入れると瑞々しささえ感じるつるんとしたのど越しが特徴的です。原料はもちろん、製造時期、工程などすべてにこだわりぬいた、社を代表する商品です。

使用食材：白玉粉【カクテルスイーツ】

## BUS TOP FARM（熊本県玉名市）



### ほとんどフルーツ！ 高濃度トマト

JR九州バス株式会社がプロデュースする農場「BUS TOP FARM」が生産する高糖度トマト『あいとま』。土壌のかわりに無数のナノサイズの穴が開いた特殊なフィルムを用いたアイメックという農法で栽培します。アイメックで栽培された『あいとま』は栄養価が非常に高く、甘みと旨みがギュッと詰まっています。糖度は10~12度あり、「ほとんどフルーツ」のようなトマトで、一度食べたら虜になること間違いなしです。『あいとま』は2017年1月に、日本野菜ソムリエ協会が主催する野菜ソムリエサミットで金賞を受賞。心を込めて育てた『あいとま』を是非ご賞味ください。

使用食材：あいとま【NARISAWA “bento”】

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。