



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース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」の大分コースの8月メニューと、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ある内容となっております。どうぞご期待ください！



■ 8月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

きゃしなふ農園（鹿児島県瀬戸内町）

サンサンと降り注ぐティダ（太陽）と
亜熱帯の豊かな大地の恵

自然が溢れ、亜熱帯の奄美大島で「きゃしなふ農園」を営む増 麻那美さん。奄美の自然には人を元気にする力があると感じ、その“力”を誰かに繋げられたらとの思いから、2014年きゃしなふ農園が始まりました。現在、先輩農家さんに教わりながら『食べた方が笑顔で元気になる作物』を目指しています。きゃしなふ農園から届くパッションフルーツは、一本一本の苗作りから始まり、収穫まで果実一つ一つと向き合い栽培されます。台風や水不足など、時には厳しい環境の中でも、逞しく元気に育っています。今回、「或る列車」ではスープスイーツに変身します。南国の味をお楽しみください。

使用食材：パッションフルーツ【スープスイーツ】



増さん



園内



パッションフルーツ

おざき農園（鹿児島県瀬戸内町）

ひとつひとつ愛情いっぱい
無農薬栽培「マンゴー」

加計呂麻島（かけろまじま）は、まるで島が一つの森のように緑豊かな神秘的な山々が連なります。「おざき農園」を営む尾崎さんご夫婦は、その尊い自然に感謝しながら、無農薬のマンゴー栽培に取り組んでいます。化学肥料や堆肥を使わず、植物を原料とした自家製肥料を中心に、土壌微生物を生かした土作りを行い、植物本来の力や昆虫の役割を理解し、マンゴー本来の自然な甘みを引き出せるよう、日々研究を重ねています。「苦労の多い“無農薬栽培”ですが、今後も手間を惜しまず『安心・安全なもの』をお届けできるよう努力します。」と尾崎さん。今回、「或る列車」ではマンゴーをたっぷり使った、スープスイーツをお楽しみください。

使用食材：マンゴー【スープスイーツ】



尾崎さんご夫婦



マンゴーハウス



マンゴー

■ 8月のメニュー 【テーマ：3年目の夏】

「灼熱の太陽」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・熊本県 あか牛のステーキ丼

長崎県産米の酢飯と良質な熊本県産あか牛肉を香ばしい炙り焼きのステーキ丼に仕上げました。

・鹿児島県 とうがんの大分県 おおいた冠地どり そぼろ餡かけ

柔らかく煮た鹿児島県産のとうがんに、大分県産おおいた冠地どりのひき肉でつくったそぼろ餡をかけ、熊本県産車海老とともに仕上げました。

・大分県 アジと夏野菜のガトー仕立て

夏野菜のラタトゥイユと旨味を凝縮させ、大葉とバジルの香りをつけた熊本県産ナスのペーストを層にし、香ばしく焼いた大分県産のアジと長崎県産のパプリカのマリネを彩り良く並べてガトー（ケーキ）のように仕上げました。

・佐賀県 パセリの冷たいスープ

長崎県産ジャガイモと熊本県産玉ねぎをベースに、チキンブイヨンとともにスープを作り、緑色鮮やかな佐賀県産パセリのピューレを加えて、風味豊かに仕上げました。



「そよ風」カクテルスイーツ

・福岡県 桃と宮崎県 ヨーグルト、鹿児島県 アロエの カクテル、大分県 パラの香り

宮崎県産ヨーグルトのクレームダンジュに福岡県産 桃のソースと鹿児島県産キダチアロエを添え、大分県産パラのほのかな香りで仕上げました。



「ひまわり」 スープスイーツ

・鹿児島県 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

鹿児島県加計呂麻島産のマンゴーをプリンやソースに、鹿児島県奄美大島産のパッションフルーツをくず餅、ソースに仕立て、長崎県産の月桃のジュレと熊本県産青柚子の香りでパフェにしました。



「バケーション」 メインスイーツ

・沖縄県 パイナップル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

しっとりとした沖縄県産パイナップルシフォンケーキにエスプーマのサバイヨンソース、ココナッツの香りを合わせてピニャコラーダ風に仕上げました。鹿児島県喜界島産の黒糖のジェラートを添えます。



「夕涼み」 ミニタルディーズ

(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（へべす）のくず焼き、ジュレ、パートドフリユイと、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。

・大分県 かぼちゃのケーキ

夏の終わりを感ぜ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。

・長崎県 ブルーベリータルト

カカオ風味のタルトに長崎県産ブルーベリーとカシスのジャム、カスタードを詰めて焼き上げ、上にたっぷりと長崎県産ブルーベリーをのせました。



(別紙)

■ 8月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

なりあい

成合へべす園 (宮崎県日向市)



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されます。成合へべす園は、先代から受け継がれ11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。2016年には、有機JAS認定を受けたへべす。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、NARISAWA “bento” とミネラルデイズで味わうことができます。

使用食材：平兵衛酢(へべす) 【NARISAWA “bento”、ミネラルデイズ】

株式会社 ヒラミネ (鹿児島県薩摩川内市)



島民の健康を守ってきた 「島アロエ」

鹿児島県の西方30kmに浮かぶ甌島(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てくれました。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、甌島の海の恵みと太陽の恵みをたっぷりと注ぎ、お客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。

使用食材：キダチアロエ 【カクテルスイーツ】

道上農園 (長崎県川棚町)



海を望む、光あふれる丘に実る果実や野菜に感動!

大村湾を一望にする斜面を生かして農産物を栽培している道上さんご夫妻。みかんなどの果物のほか、芋なども手がけています。「虫を駆除することもなく、肥料も与えず、植物自体がもつ自然の力と土壌との相性が良いと、おいしい実になります」と、道上さん。また、農園の一角には、稀少なニホンミツバチの巣箱も置かれ、太陽と植物と虫や鳥たちが共生するこの地は、まるで現代のサンクチュアリのような。素敵なお夫婦の笑顔も、太陽に負けないくらい輝いて、印象的です。今回は、「或る列車」ではミネラルデイズにブルーベリーを使用します。

使用食材：ブルーベリー 【ミネラルデイズ】

朝日酒造（鹿児島県喜界町）



使用食材：黒糖【メインスイーツ】

南の島から届く、風味香る純黒糖！

鹿児島県・喜界島の地で、さとうきび栽培から純黒糖・黒糖焼酎の製造を一貫して手がける「朝日酒造」。焼酎の原料である純黒糖は、除草剤や化学肥料を使わずに栽培したさとうきびを自社工場で精製したもので、今回はこの純黒糖をスイーツに使用します。

社長の喜禎浩之さんは「島の地盤がサンゴ礁のため地下水が浸透しやすく、島の環境は私たちの体に直に影響する。『ものづくり』に対する責任を感じます」と顔を引き締めます。黒糖はさとうきびの味わい豊かで、ほんのりやさしい甘さ。喜界島の風味香るメインスイーツをどうぞお楽しみに。

あか牛の館（熊本県南阿蘇村）



使用食材：あか牛【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

「あか牛の館」は、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戸から丸ごと1頭ずつ仕入るあか牛の専門店です。取り扱うあか牛のブランド名は健康的な赤い肉質が自慢の、その名も『阿蘇王』。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に占める割合は、約0.4%と大変希少な和牛です。

雄大な南阿蘇の大地で育った自慢のあか牛を、今回はNARISAWA “bento”でご堪能ください。

なかしま ぜんいち 中島 善市さん（佐賀県佐賀市）



健康維持や美容など、栄養価が高い、

食べる野菜「パセリ」

背振山と天山の谷合にある、佐賀市富士町麻那古（まなご）地区の標高600mの地で、パセリ栽培を行う中島さん。パセリは、料理の付け合わせとしてお皿の片隅でよく見る野菜ですが、実は野菜の中でも栄養価が非常に高く、健康維持や美容など様々な働きがあります。そのため、近年は野菜ジュースにしたりと、食べる野菜としても人気。中島さんの栽培は冬場の土づくりから始まります。夏場の害虫や、病気に強い栽培方法を工夫し生産しているため、地元の市場からも高い評価を得ています。今回は、NARISAWA “bento” のスープとして、たっぷりお召し上がりください。

使用食材：パセリ【NARISAWA “bento” スープ】

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。