



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース 1 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 1 月のメニューと、生産者の方々が決まりました。引き続き成澤由浩シェフ監修のもと、九州の旬の食材をふんだんに使用しております。

■1 月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

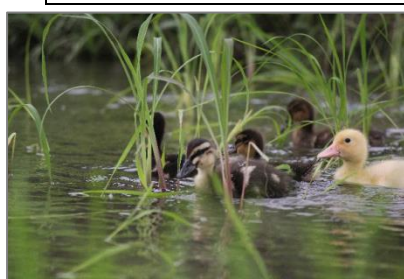
瑞穂菊酒造（福岡県飯塚市） 地元の自然の恵みあふれる“真実の地酒造り”

瑞穂菊酒造は、福岡県・飯塚に蔵を構える創業約150年の醸造元。山と川に挟まれた自然豊かな土地で、日本酒造りに励んでいます。こちらの看板商品は、純米酒「一鳥万宝（いっちょうまんぼう）」。この銘柄は「田んぼのアイガモが雑草や害虫を食べ、糞が肥料となる。アイガモそのものは食肉にもなり、稲もアイガモに刺激され元気に育つ。アイガモが『一石二鳥』といわず万の宝を生み出す」ということから名付けられました。このお酒は、福岡県酒類鑑評会で4年連続金賞を受賞している逸品。このお酒や酒粕は「或る列車」では贅沢にも調味料に使用され、こだわりの食材により一層深みが与えられています。豊かな自然とアイガモのパワー、そしてひたむきな職人が生み出す味わいを、ぜひご堪能ください。

使用食材：日本酒【NARISAWA “bento”】、酒粕【スープスイーツ】



小野山 社長



アイガモ



日本酒「一鳥万宝」

有限会社 畠中育雛場（福岡県飯塚市） 鶏と卵の名産地で、
限りなく自然と安全を追求して育てた親鶏

江戸時代、筑前を治めた黒田藩は、鶏卵を「筑前卵」というブランド品として上方へ輸出することが奨励され、養鶏が盛んに行われてきました。その名産地で、畠中育雛場は、「限りなく自然と安全を追求」する安心な卵の生産を根幹に、そこから派生する安全、安心な農産物の生産と、正しい食と安全の提供を目指しています。代表責任者の畠中五恵子(さえこ)さんは、卵の素晴らしさを伝えるために、直売所やネット販売など、次々と新しいことにもチャレンジしています。ひよこから一貫飼育した健康な親鶏の卵をご賞味ください。

使用食材：卵【カクテルスイーツ、スープスイーツ、メインスイーツ、ミネラルディーズ】



従業員の皆さん



鶏舎



卵

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

2018 年度上期（4～6 月）長崎コースの先行予約を開始します！（JR九州企画・実施分）

- (1) 受付期間：2018 年 1 月 12 日（金）10 時 00 分～2018 年 2 月 1 日（木）16 時
- (2) お申込方法：「或る列車」WEB ページにてお申込みください。（www.jrkyushu-aruressha.jp）

「新年」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・長崎県 小長井の牡蠣の炊き込みご飯

日本一とも言われる小長井牡蠣の旨みとともに佐賀県産の蓮根と長崎県産の新米を炊き上げました。

・熊本県 車エビと長崎県 アオリイカと長崎県 真鯛と根菜のサラダ仕立て

海の幸と冬ならではのカラフルな根菜、ビタミン大根、紅くるり、黒大根、紅芯大根と熊本県産のブロッコリー、カリフラワー、ロマネスコ、いろいろな人参（紫、オレンジ、黄）、キャベツ（緑、黒、紫）を使い、福岡県産の玉ねぎドレッシングでサラダに仕上げました。

・九州産 牛肉の時雨煮と冬野菜の胡麻の香り

甘辛く味付けした九州産の牛肉と宮崎県産の牛蒡、人参、菜の花を胡麻風味のマヨネーズで仕上げました。



「暖かな陽射し」 スープ

・大分県 おおいた冠地どりの白湯スープ、宮崎県 冬の白菜

寒い冬にあたたまるスープです。大分県産の丸鶏を長い時間かけて濃厚な旨味を引き出し、甘みののった宮崎県産の白菜と合わせました。



「初夢」 カクテルスイーツ

・福岡県 紅茶のプリンとリンゴのキャラメル風味のカクテル

寒い冬の天気の良い日に射し込む暖かい陽射しをイメージし、紅茶のプリンとリンゴのキャラメル風味でカクテル仕立てにしました。

「初詣」 スープスイーツ

・大分県 米麴と長崎県 もち米の甘酒、佐賀県 柚子と長崎県 苺の香り

大分県の米麴、長崎県産のもち米を使った甘酒のデザートです。甘酒に福岡県産の苺のゼラートとコンポート、酒粕のソース、生姜の香りに移したムース、佐賀県産柚子のゼリーを組み合わせ、最後に苺のコンポートとフレッシュな苺を添えて仕上げました。



「家族団らん」 メインスイーツ

・佐賀県 熊本県 柑橘類のクレープシュゼット

寒い冬、コタツを囲んで家族が団らんしながらみかんを食べているイメージです。熊本県産の金柑と佐賀県産のポンカンを組み合わせました。最後にチョコレートを飾って、どなたでも美味しく食べられるデザートに仕上げました。



「迎春」 ミニアルディーズ

(写真左から)

・熊本県 和栗のパイ包み

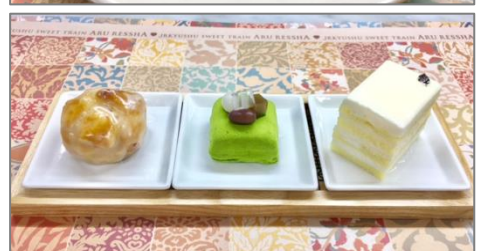
熊本県産和栗をパイ生地で包み込んだホッとする一口サイズの小菓子です。

・福岡県 抹茶のクレームブリュレ

福岡県八女で作られる抹茶を使ったデザートです。抹茶のクレームブリュレを求肥で包み込み、粒あんを添えて仕上げた小菓子です。

・福岡県 バニラのガトー

福岡県産バニラシロップを使ったクレームブリュレとホワイトチョコレートムースを層にした、優しいほんわかとしたガトーに仕上げました。



(別紙)

■1月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

佐藤農場（佐賀県鹿島市）

自然に逆らわない有機農法で愛情たっぷりに育てたみかん



雄大な有明海を見下ろす自然豊かな山間の地で、安心安全なみかんづくりを続けている佐藤農場は、1987年にみかんの有機栽培を始めました。当初は失敗続きでしたが、土にこだわるために、地下30mから掘り起こした栄養豊かな土を根元にまき、肥料には発酵させたみかんの搾りかすや醤油かす、枯れ草のほか、海水を散布するなど自然の力を利用し、「有機JAS認定」を受けるまでにいたしました。山の傾斜に降り注ぐ太陽と多良山系の清らかな水を全身に浴びて健康に育った、ジューシーなポンカンをご賞味ください。

使用食材：ポンカン、温州みかんジュース【メインスイーツ】

橋本果樹園（熊本県玉名郡）

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、熊本県の北部にある「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、完熟金柑や柿、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」は環境に配慮した持続可能な農業生産方式を取り入れている証しである「エコファーマー」の登録も行っています。今回、「或る列車」では太陽のめぐみをふんだんに浴びた金柑をメインスイーツで使用します。

使用食材：金柑【メインスイーツ】

田島柑橘園&加工所（佐賀県太良町）

剥いて食べるより美味しい 贅沢搾りの完熟ジュース



安全に配慮し、除草剤は15年以上も使用せず、農薬もできる限り使用しない「エコ農業」を実践している田島柑橘園では、柑橘を愛し、大切に育てています。加工品も手がけ、中でも保存料・香料・着色料を一切使用せず、完熟した素材をぜいたくに搾って、美味しさと香りを最大限に生かした100%ストレートジュースが人気です。今回はその中から3種類の柑橘ジュースを使用し、メインスイーツでお楽しみいただきます。

使用食材：柑橘ジュース（はるか、デコポン、柚子）
【メインスイーツ】

古野農場（福岡県桂川町）



故郷で完全無農薬有機農法を始めて 40 年のアイガモご家族

古野隆雄さんは、奥様の久美子さんや5人のお子さまたちを中心に農場を営まれています。最初の10年間は苦難の連続で、志を曲げずに、ご夫婦で失敗や創意工夫を重ね、たどり着いたのが「合鴨水稲同時作」、アイガモを田んぼに放し、雑草や害虫を食させ無農薬栽培で作る農法です。また、小麦、露地野菜、果樹、そして卵など循環型農業で多くの農産物も育てています。古野さんのモットーは、「安全で美味しい作物を自給し家族に食べさせること、そして同じものを消費者に届けること」です。今回は、無農薬のタマネギを NARISAWA “bento” でご賞味ください。

使用食材：タマネギ【NARISAWA “bento”】

小長井町漁業協同組合（長崎県諫早市）



最良の環境から生まれる、冬の海の恵み

諫早湾は、エサとなるプランクトンが多く、牡蠣の成育にはとても恵まれた環境です。その中でも小長井牡蠣は、「身入り」「味」ともに抜群。平成24年には、日本一旨い牡蠣を選ぶ「かき日本一決定戦」で、小長井牡蠣の中でも春先に獲れるブランド牡蠣「華漣」がみごと日本一に。牡蠣は焼くと通常は身が縮んでしまいが、小長井牡蠣は焼いた後でもプリプリ感があり、貝柱もホタテ並みに大きいのが特徴です。さらに、小長井牡蠣は他の地域の牡蠣と比べると、健康への様々な効果も期待されるアミノ酸の含有量が多いのも特徴。今回は、NARISAWA “bento” でお楽しみいただきます。

使用食材：牡蠣【NARISAWA “bento”】

株式会社 学食（大分県大分市）



日本初、烏骨鶏を交配に用いた、

柔らかく旨みに優れた地どり

柔らかくて旨みのある地どりを作りたい、鶏肉消費量トップクラスの大分県がプライドをかけ作り出した「おおい冠地どり」。どんなに素晴らしい鶏肉も育てる環境や生産者の愛情に大きく左右されます。ストレスの無い恵まれた環境は人と同じく、鶏にとっても健康を保つ上で最も大事な条件。安心して美味しい地どりを提供出来る様、自社農場にて飼育・処理加工まで一貫体制にて取り組んでいます。今回は丸鶏、鶏足をじっくり煮込んだスープでお楽しみください。

使用食材：おおい冠地どり【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。