



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 大分コース7-8月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は7月21日より運行コースを長崎から大分へと変更し、運行いたします。大分コース7-8月のメニューと、生産者の方々が決まりました。

今回は久大本線の全線開通を記念し、沿線の食材にもご協力いただいております。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。

■7-8月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

中野果実園（福岡県久留米市） ぶどうの町、田主丸で育ったホルモンフリーの巨峰
試作品種も含めると42種類のぶどうをつくる、田主丸で随一の品種数を誇る個性派の園。先代の中野勝さんは、昭和31年、田主丸に巨峰を初めて植えた5人のうちの一人です。（写真は二代目勝廣さん）栽培リストの中には、初めて目にするぶどうの名前も多く、黒系では高妻や栽培が難しいといわれる大粒の伊豆錦、白系では上品な味で歯ごたえのあるバラディ、赤系では安芸クィーンやぶどうのイメージが変わる色と食感のリザマートなどがあります。着色促進や種をなくすホルモン剤などは一切使用しない上、ハウスの中には消毒していないぶどうもあります。安心して美味しく、色とりどりの美しいぶどうが自慢です。巨峰がカクテルスイーツに変身します。

使用食材：巨峰【カクテルスイーツ】



中野さん



巨峰



園

株式会社みずほファーム（福岡県うきは市）

循環型農業から生まれた減農薬米

九州最大の河川、筑後川上流域に位置し耳納連山を背に丹精込めてお米を栽培。ヒノヒカリ『UKIHA RICE〜うきはらいす〜』をメインに減農薬、減化学肥料栽培米などオリジナルブランドを確立。『心豊かに地域と共に生きる』をモットーに、地域の人々との信頼を第一に考え、衰退していく地域農業を活性化させるための担い手として、安全・安心の農作物生産に取り組んでいます。『UKIHA RICE〜うきはらいす〜』は籾殻を養豚場の敷料に利用し、銘柄豚「耳納いっ〜とん」が育ち、その堆肥でお米が育つ、この循環型農業から生まれたお米です。ご賞味ください。

使用食材：お米（ヒノヒカリ）【NARISAWA “bento”】



石井社長と社員のみなさま



水田



お米

「夕涼み」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・九州産和牛のステーキ丼

福岡県ヒノヒカリ米の上には炒めた玉ねぎ、さっと焼いた和牛、そしてごま油の香りのオクラとピーマンのをせました。

・大分県 冠地鶏と熊本県 車エビ、
佐賀県 ゴーヤときゅうりのゴマドレッシング和え

鶏モモ肉を柔らかく火を通し、茹でた車エビと一緒にゴマドレッシングで和えます。佐賀県の佐々木さんの有機栽培の苦味のやさしいゴーヤときゅうり、新生姜とともに仕上げました。

・大分県 関アジ・関イサキ、福岡県 ジャガイモと
インゲン豆のサラダ仕立て、宮崎県 ヘベスのドレッシング

ジャガイモ、インゲン、ミニトマト、ラディッシュ、ミニ人参、赤タマネギなどの野菜たちと関アジ、関イサキをヘベスとハチミツで作った甘酸っぱいドレッシングでサラダにしました。



スープ

・大分県 トウモロコシのスープ

トウモロコシを熊本県阿蘇の阿部牧場のミルクでスープにしました。



「バケーション」 カクテルスイーツ

・福岡県 ぶどうと熊本県 メロン、大葉と
レモンバーベナの香り、鹿児島県 アロエ添え

メロンのスープにレモンバーベナの寒天とぶどう、大葉の葛餅を浮かべ、アロエと大葉の香りのオイルで仕上げました。



「そよ風」 スープスイーツ

・熊本県 白桃とスモモのスープ仕立て、大分県 バラの香り

白桃はさっとシロップで茹でて冷やし、スモモのスープと合わせ、バラのジェラート、ゼリーとともに白桃の餅も添えて仕上げました。

「サンシャイン」 メインスイーツ

・長崎県 鹿児島県 アップルマンゴーとパイナップルのピニャコラーダ仕立て

奄美大島のパッションフルーツを詰めたココナッツのムースとフレッシュマンゴー、ライム風味のパイナップルとマンゴーのソースで構成しています。ココナッツとパイナップルの組合せからトロピカルカクテルのピニャコラーダ風としています。

「風鈴」 ミニタルディーズ

(写真左から)

・佐賀県 実山椒とオレンジのチョコレートマカロン

実山椒を甘いシロップで煮て、ピリッと辛くそして甘い味に仕上げ、オレンジのジャムとともにチョコレート味のマカロンに挟みました。

・大分県 バジルと熊本県 レモンのロールケーキ

バジルとレモンのクリームでさわやかなロールケーキにしました。

・長崎県 ブルーベリーと福岡県 クリームチーズのタルト

コクのあるチーズのクリームをタルトに詰めて、酸味と香りのあるブルーベリーを添えて、甘酸っぱく仕上げました。



(別紙)

■7-8月限定ドリンクメニュー

クンチョウ酒造 (大分県日田市)



天領日田のおいしい水を使った酒造りを続ける蔵元

クンチョウ酒造は「重要伝統的建築物群保存地区」として国によって指定されている日田市豆田町の一角に酒蔵を構えています。元禄15年(1702年)に建てられた一番古い蔵をはじめ、5棟の蔵がすべて建築当時の姿で残っている全国的にも大変珍しい酒蔵群です。現在もその蔵の中で清酒や焼酎の製造を行っています。今回は7-8月メニュー限定で「微発泡純米にごり酒MOMO」をご賞味いただけます。赤色清酒酵母の働きにより自然に色づいた淡い桃色のにごり酒です。米と米麴だけを原料にした純米造りですから決して甘過ぎず、瓶内で生成した炭酸ガスを閉じ込めているのでしゅわしゅわとやさしく弾けます。どうぞお楽しみに。

使用食材：微発泡純米にごり酒MOMO【ドリンクメニュー】

■7-8月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

きゃしなふ農園 (鹿児島県奄美市)



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。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」ではメイン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【メインスイーツ】

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”で味わうことができます。

使用食材：平兵衛酢(へべす)【NARISAWA“bento”】

そらの菜園（佐賀県唐津市）



じっくり丁寧に育て うまみが凝縮した旬の野菜

佐賀県唐津市、そのほぼ中央に位置する鏡山。その麓に、加茂宇宙（たかみち）さんが営む「そらの菜園」があります。この場所は、温暖な気候と適度な雨に恵まれ、野菜たちが育ちやすく、年間50~60種類の野菜が育ちます。太陽の光がいっぱい降り注ぎ、玄界灘が一望できる畑には心地よい海風が吹き抜けます。そんな自然の力を借りて、加茂さんは奥さまと二人三脚で無農薬・無化学肥料、旬の美味しさにこだわり、季節に沿った野菜づくりをしています。今回は、たまねぎがNARISAWA “bento” に使われます。自然の美味しさをご堪能ください。

使用食材：たまねぎ【NARISAWA “bento”】

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。

使用食材：桃【スープスイーツ】

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”】

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。