



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース 10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 10月のメニューと、生産者の方々が決まりました。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！

■10月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

株式会社井戸内養魚場（宮崎県西米良村）

山深い村で育った、

安心安全の西米良産サーモン

西米良サーモンは、九州中央山地に位置する宮崎県山間部の大自然の清流で3~4年の時間をかけて育ちます。長年の研究を経てドナルドソントラウトとエゾイワナを掛け合わせ、独自に配合したエサを与え丹精込めて養殖したオリジナルのサーモンは、甘みのある脂と鮮やかなオレンジ色が自慢です。宮崎県西米良村で卵から一貫して育てているため、安心安全です。サーモン独特の臭みもなく、和洋食ともに美しい彩りを与えます。宮崎の山間にある小さな村・西米良村からお届けする西米良サーモン、ぜひご賞味ください。

使用食材：サーモン【NARISAWA “bento”】



濱砂社長



西米良サーモン



西米良サーモンタルタル

寛尚ファーム（沖縄県西原町）

自然の生態系を第一に考えた無農薬栽培のバナナ

沖縄県西原町にある農園「寛尚（ひろたか）ファーム」では、バナナの爽やかな香りが漂う農園で、陽の光を浴びて大きく育った様々な種類のバナナが並んでいます。園主の稲福寛尚さんは、現在22歳の若手農業者。本格的にバナナ栽培を始めたのは高校3年生のとき。それまで耕作放棄地だった農地を開拓し、自分の手で農園を開きました。園に自分の名前を付けたのは、後戻りしないという覚悟の現れです。農園では島バナナ・ナムワ系バナナ・三尺バナナ・台湾バナナなど数多くの種類を栽培しており、これらのバナナは沖縄の豊かな自然を残すため、農薬や化学肥料を一切使わず、雑草やバナナの葉・茎を肥料に育てています。自然の生態系を重視し、循環型農業を目指して育てた極上バナナをご堪能ください。

使用食材：ナムワ系バナナ【メインスイーツ】



稲福さん



園内の様子



バナナ

■10月のメニュー 【テーマ：収穫祭】

「山粧ふ」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・九州産 豚ときのこの炊き込みご飯
生姜の香る豚の角煮を季節のきのこの炊き込みご飯と共にご用意しました。
- ・宮崎県 西米良サーモンと佐賀県 自然薯のタルタル、
宮崎県 へべすの香り
西米良サーモンを自然薯とともにタルタルに、へべすの香りで仕上げました。
- ・九州産 牛肉と人参、宮崎県 ごぼうの金平風サラダ
ピーマン、人参、牛蒡を牛スネ肉とともに甘いソースでサラダに仕立てました。



「秋陽」 スープ

- ・九州産 海老団子と根菜のスープ
長芋の入ったふわふわの海老団子を季節の根菜とともにシンプルなお出汁でご用意しました。



「琥珀のつむじ風」 カクテルスイーツ

- ・福岡県 リンゴと紅茶のカクテル
りんごと新生姜をりんごのお酢でピクルスに、カルヴァドスを効かせた紅茶のソースで仕上げます。

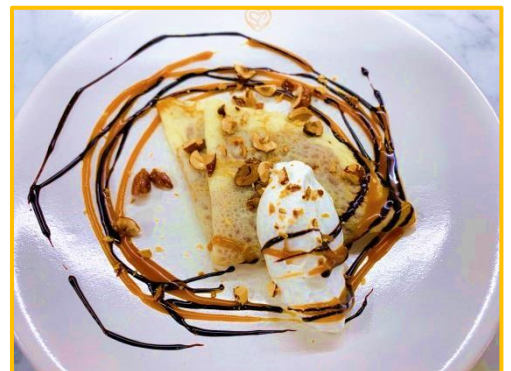


「紅葉と笠雲」 スープスイーツ

- ・熊本県、佐賀県 青みかんのバシュラン
青みかんのソルベとクリームに青みかんのシロップ漬けを乗せ、仕上げにヨーグルトのクリームを絞り、バシュラン仕立てにしました。

「落葉の絨毯」 メインスイーツ

- ・沖縄県 バナナとチョコレートのクレープ、
キャラメルソースとアーモンドのアクセント
チョコバナナクレープを、キャラメルソース、キャラメリゼしたアーモンドとヘーゼルナッツ、バニラのクリームで豪華に仕上げました。



「木ノ実狩」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・熊本県 栗の小さなモンブラン
小さな一口サイズのモンブランを作りました。
- ・長崎県 パプリカのビー玉
真っ赤なパプリカのジュースをビー玉状に乾燥させて、中にはパプリカのソースとブリュレ（クリーム）を入れました。
- ・佐賀県 黒イチジクのガトーバスク
チーズ入りの生地に黒イチジクのコンフィチュールを籠めて、フレッシュの黒イチジクで飾ります。



■10月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

富田農園 (佐賀県唐津市)



情熱が育てた、この時期だけの幻の味

黒イチジクは、元々フランス原産の「ピオレソリエス」という品種ですが、日本では栽培が難しく手間暇もかかることから、“幻のイチジク”ともいわれています。栽培する富田さんは20年以上の熟練の技術で、

現在は近隣の農家さんなどへの指導も行っていますが、最初に黒イチジクの実をつけることに成功するまでに栽培をはじめて5年かかりました。その後も実への日の当たり方や枝葉の付き方なども工夫し、試行錯誤しながら情熱を注ぎ大切に育ててきました。柔らかくねっとりとした濃厚な甘味が特徴の黒イチジクを、お楽しみください。

使用食材：黒いちじく【ミネラルデイズ】

にしだ果樹園 (熊本県玉東市)



月と太陽との対話から生まれる、

ロマンあふれるフルーツの数々

代表の西田淳一さんの果樹園の地面には、多様な植物が育ち、蜂や蝶々がのどやかに行き交い、幸せな雰囲気であふれています。「自然界に意味のないものは無い。何かを駆除するのではなく、あるべき自然の循環を園内に作れば、農薬などを使用せずとも植物本来の力強い味わいの果物が育つんです。」と西田さん。さらに、“植物は月の満ち欠けによってその組成を変える”という考え方にも注目。天体のエネルギーをとじ込めた“奇跡の果実”で、パワーをチャージしてください。

使用食材：青みかん【スープスイーツ】

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りしました。山の傾斜に降り注ぐ太陽と多良山系の清らかな水で健康に育ったみかんをご賞味ください。

使用食材：青みかん【スープスイーツ】

ナカシマファーム（佐賀県嬉野市）

“らくのうで、嬉しいを！”



「ナカシマファーム」は嬉野市塩田町にあり、遠くに多良岳を望み、田園風景に囲まれたのどかな場所で牛と共に暮らしています。製造するチーズは、2018年10月末に開催された「JAPAN CHEESE AWARD 2018」でブラウンチーズの金賞受賞をはじめ、出品チーズ5品全て受賞しました。そんなチーズは家族へ心を込めた料理を作るようにチーズ作りだけではなく、企画からデザイン、ショップに建築、WEB制作、販売までお客さまの手に届くまでの全てを自社で手がけています。ナカシマファームに関わる人を嬉しい笑顔でいっぱいになれるような、地域に必要とされる酪農を目指しています。

使用食材：ブラウンチーズ、うれしのフロマージュ【ミニャルディーズ】

星野製茶園（福岡県八女市）

八女・星野村の和製紅茶の

香り高さをスイーツで



星野川流域は、肥沃で霧が多く発生し、高級茶の栽培に適した地として知られています。中でも「星野製茶園」の抹茶は、茶道各流派の御家元から茶銘も寄せられるほどのクオリティ。「『或る列車』のために特別に茶葉を生育し、オリジナルの有機栽培抹茶を開発しました。」と山口真也さん。山口さんは「全国茶審査技術大会」で優勝を重ねる“お茶のソムリエ”です。今回は、そんな星野製茶園で作られた和製紅茶「星の紅茶」をカクテルスイーツでお楽しみください。

使用食材：星の紅茶【カクテルスイーツ】

佐藤 ^{ひとし}均蔵さん・^{れいこ}玲子さん（長崎県諫早市）

自然を次世代に継承する自然農法



名水百選にも選ばれた轟溪流より流れる水や地の自然環境を生かし、水と土と天日干しにこだわった米づくりを行っている佐藤均蔵さん、玲子さんご夫妻。地域の用水路には、水質浄化能力が高い「しじみ」を放流し、土づくりは毎年、山から採取した腐葉土・ワラ・モミガラ等を入れ微生物などが住みやすい水田環境を作っています。無農薬はもちろんのこと雑草も刈らず、小さな生き物たちと共存共栄で育てた稲は、生命力があり、天日干しにした米は太陽の光を浴びてさらにおいしくなります。人にも環境にも優しいだけでなく、食べた人が本当に美味しいと言えるような、お米づくりの成果をご賞味ください。

使用食材：うるち米【NARISAWA “bento”】

上記の他にも、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地や生産者の食材を使用できない場合があります。