



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース12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 12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！12月はクリスマスイメージしたノエルメニューとなっています。この機会にご堪能ください！

■12月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

池上農園（福岡県大木町）

『あ』かい、『ま』るい、『お』おきい、『う』まい、四拍子揃った自慢のいちご

九州地方北部を東から西に流れる筑後川は、洪水や水害が多く‘日本三大暴れ川’の一つです。その筑後川下流の肥沃な土地でいちご栽培を行っている、池上農園。園主池上光さんの曾祖母が約50年前に植えた、数株の苗からいちごづくりが始まり光さんで4代目となります。数多くの栄養を持った土にこだわるために、毎年堆肥の種類を変えて土づくりを行っています。酵素肥料を定期的にと与えていちごの株の元気を保つことで美味しい「あまおう」が実ってくれます。できるだけ長く母木に付けておくことが、甘みや旨みを濃厚にする秘訣です。苗づくりから収穫まで約1年半、子育てと同じように気を配り育てあげました。真っ赤に色付く畑のルビーを使ったスイーツをどうぞご堪能ください。

使用食材：いちご【メインスイーツ】



池上さん親子



いちご畑



あまおう

安心院オーガニックファーム（大分県宇佐市）

自社農場で有機野菜を『生産から販売まで』、環境に配慮した新鮮野菜

大分県宇佐市、臼杵市の「資源循環型自社農場」で有機ハーブ、有機ベビーリーフ、有機パクチーなどオーガニック野菜を生産している安心院オーガニックファーム。取り組みの1つである「資源循環型農場」では、地域の食品工場や農畜産関係から排出される有機資源を堆肥化させ、有効に再利用して化学肥料や農薬に頼らない環境に配慮した野菜作りを行っています。『どうやったらお客様の食卓を豊かにできるか』という目線で農産物を生産しています。今回は、ベビーリーフとハーブのタラゴンを使用しています。

使用食材：ベビーリーフ、タラゴン【NARISAWA “bento”】



生産者のみなさん



作業の様子



ハウスの様子

「アットホーム」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・福岡県 うちのたまごのおムライス、ビーフシチューとともに新米を玉ねぎとチキンブイヨンとバターでバターライスを作り、そこにマッシュルームを加え、ケチャップライスにします。うちのたまごをふんわりと乗せ、牛ほほ肉を柔らかく煮込んだビーフシチューを添えました。
- ・九州の海の幸と大地の幸のサラダ仕立て熊本県産の車海老や九州産のアオリイカ、宮崎県産サーモンを、色とりどりの人参やキャベツなど、季節の野菜とともに、ハーブの香るタルタルソースでまとめました。
- ・佐賀県 みつせ鶏と鹿児島県 さつまいも、ゴマの香りみつせ鶏のもも肉に日本酒「一鳥万宝」でしっとり柔らかく火を通し、さつまいもとともに、濃厚なゴマと味噌のドレッシングで仕上げます。



「イルミネーション」 スープ

- ・九州産 色々な冬野菜と大麦のミネストローネ玉ねぎ、人参、しいたけ、キャベツ、ジャガイモ、ベーコン、押麦を煮込み、野菜たっぷりのスープにしました。



「アドベントリース」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 和栗のクリスマスリース栗のビスキュイ、クリーム、ソースのリースに彩豊かな根菜のチップ、ラングドシャ、チョコレートを飾りにデコレーションしました。



「スノーマン」 スープスイーツ

- ・宮崎県 ヨーグルトと熊本県 柚子の雪だるま仕立てヨーグルトソースとホワイトチョコレートの雪景色に、柚子のアイスクリームとメレンゲでできた雪だるま、雪だるまの中には柚子とハチミツのクリームを込めました。



「クリスタル」 メインスイーツ

- ・福岡県 苺のケーキ、雪の結晶を添えてホワイトケーキの中に福岡県産のあまおうとピスタチオによる赤と緑のクリスマスカラーのコラボレーション。雪の結晶を添えて仕上げました。

「プレゼント」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・小さなクリスマスツリー福岡県産の抹茶で作ったクリームとチョコレートのビスキュイで、小さなクリスマスツリーに見立てました。
- ・サンタクロースの帽子福岡県産のりんごとキャラメルで、一口で楽しめるサンタクロースの帽子に仕上げました。
- ・真夜中の贈り物バニラ風味のチョコレートクリームケーキ。シンプルで小さな贈り物です。



■12月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

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”】

卯農園（福岡県糸島市）

おいしくて可愛くて美しい、糸島産カラフル野菜



自然豊かな福岡県・糸島地区で数ヶ所の畑や水田を営む「卯農園」。経営者である山口章さんの視線は常に「子どもたちが喜んで食べてくれるような野菜、食べた人が元気になるような野菜づくり」へと向いています。作物が“メタボ（栄養過多）”にならないよう、農薬や化学肥料、畜産堆肥にも頼ることなく、なるべく自然に沿った栽培を心がけています。そんな畑から届くのは、生姜と人参。美しい色合いや優しい香りは、卯農園の人を想う野菜づくりがあってこそ。今回は、香り高い生姜と色とりどりの人参がNARISAWA”bento”に変身しました、お楽しみください。

使用食材：生姜、人参（オレンジ、黄、紫）【NARISAWA”bento”】

あじむ風と大地の農園（大分県宇佐市）

自然と共生する農園のハーブ



ワインの生産で有名な安心院で、自然と共生する農業をテーマとし、安心院の風土を大切にしたいとの思いを実践している「あじむ風と大地の農園」。代表の太田有宣さんはバラ、ペンタス、コスモスなど、季節の色とりどりの花々（エディブルフラワー）やハーブを栽培しています。「もともとはブドウを育てていたのですが、失敗の連続でした。その試行錯誤の中でハウスの中に循環環境を作る独自農法を開発し、『或る列車』で使用されるエディブルフラワーやハーブの生育に成功したんです。」と太田さん。こだわりのハーブを感じてください。

使用食材：ディル、イタリアンパセリ、シブレット、タイム、セルフィーユ【NARISAWA”bento”】

阿部牧場（熊本県阿蘇市）



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

阿蘇発の世界ブランド！味覚賞金賞に輝く牛乳

豊かな自然と共生する酪農家がいることも九州の自慢です。「阿部牧場」の「ASO MILK」とヨーグルトドリンクは、食のミシュランガイドと称される「国際味覚審査機構」で2013年に三ツ星を受賞し、以来、世界が認めた味として大変人気を集めています。阿蘇の大自然の中、東京ドーム約30個分の敷地で循環型酪農がおこなわれ、餌となる牧草は多種類を自主栽培するというこだわりぶり。甘みが強く、どこかフルーティーな生乳の味はまさに唯一無二。今回は、牛乳を使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただきます。

星野製茶園（福岡県八女市）



八女・星野村産の有機栽培抹茶の

香り高さをスイーツで堪能を

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。「今回、『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”。「この抹茶は爽やかなコクが特長。素直な香味をお楽しみいただければ」とその魅力を語ります。スイーツと銘茶の“マリアージュ”を、どうぞお楽しみに。

使用食材：抹茶【ミネラルディース】

かの蜂（福岡県八女市）



味も香りも自然の美味しさを楽しめる、天蜂蜂蜜

半世紀以上に渡って妥協のない本物の蜂蜜づくりを続けてきた、養蜂家の鹿野 瑞穂（かの みずほ）さん。自然豊かな八女市を拠点に種を蒔き、木を植え、元気なミツバチを育てるためにミツバチにとって良い環境を作り、豊かな蜜源を確保する。その想いは息子の聖壽さんに受け継がれ、こだわりの蜂蜜づくりを続けています。「かの蜂」は養蜂家親子のまっすぐな想いととも、おいしい蜂蜜を皆さまの元へお届けしています。

使用食材：はちみつ【カクテルスイーツ、メインスイーツ、ミネラルディース】

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。