



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース4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4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。

■ 4月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

上田農園（熊本県和水町） 国際味覚審査機構3年連続受賞の「プリンセスほおずき」

上田さんが栽培する「プリンセスほおずき」は世界的にも希少なものです。土づくりには2年という時間をかけ、山や川の自然のもつ力をハウスの中に施し、「超ミネラル栽培」といわれる独自のミネラル栽培を構築。植物や微生物たちが自然と循環できる環境、「生命のサイクル」を目指しています。ハウスの中に小さな地球を作ること信条に、一般的な栽培とは全く違った環境を作られています。国際味覚審査機構の優秀味覚賞において2016年から3年連続で最高評価の3ツ星を獲得しています。“ほおずき”といえば観賞用として広く知られているため、食べたことがないという方が殆どではないでしょうか。食感は柔らかくジューシーで、驚くのはその大きさと芳醇な香り、そして優しい甘みと爽やかな酸味です。ミネラルディーズでお確かめください。

使用食材：プリンセスほおずき【ミネラルディーズ】



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：酒粕、日本酒【NARISAWA “bento”、スープスイーツ】



小野山 社長



アイガモ



日本酒「一鳥万宝」

「お祝い」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **長崎県 桜鯛と車エビのちらし寿司**
長崎県産のお米の酢飯に人参、ごぼう、レンコン、しいたけを合わせ、桜鯛、車エビと共にちらし寿司にしました。
- ・ **佐賀県 みつせ鶏と筍、佐賀県 アスパラガス、スナップエンドウのサラダ仕立て、木の芽の香り**
鶏胸肉を酒、生姜、ネギの香りをつけながら62度で約20分間かけて、しっかりと火を通し、筍と春野菜とともに木の芽と白味噌風味のマヨネーズでサラダにしました。
- ・ **長崎県 トラフグの柑橘南蛮漬**
香ばしく揚げたトラフグを柑橘果汁を効かせた甘塩っぱいソースに漬け込んで南蛮漬にしました。人参、大根、春キャベツ、赤玉ねぎと一緒に召し上がり下さい。



「門出」 スープ

- ・ **宮崎県 新玉ねぎスープ**
新玉ねぎとベーコンをチキンブイヨンで煮込み、ポタージュスープにしました。



「爽やか」 カクテルスイーツ

- ・ **熊本県 グレープフルーツと福岡県 ハチミツのカクテル**
グレープフルーツをゼリー、クリーム、ソースなどのバリエーションにしてハチミツの風味と長崎県産の塩の泡で仕上げました。



「お花見」 スープスイーツ

- ・ **桜**
もち米で作ったジェラート、桜の花びらと葉も使いスープ仕立てにしました。

「彩り」 メインスイーツ

- ・ **苺とココナッツのガトー仕立て**
苺のムース、ヨーグルトソース、ココナッツ風味のクリームでガトー仕立てにしました。



「そよ風」 ミニアルティーズ

(写真左から)

- ・ **熊本県 レモンのタルト**
甘酸っぱいレモンのクリームとメレンゲでタルトを作りました。
- ・ **熊本県 プリンセスほおずき**
プリンセスほおずきに佐賀県産 フロマーージュブラン、プリンセスほおずきのジャムを詰めました。
- ・ **鹿児島県 さつまいもの芋けんぴ**
3種のさつまいもをクリスピーなスナックにしました。



(別紙)

■ 4月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

サガンベジ (佐賀県みやき町)



「安全な食べ物を選ぶ知識」を子どもたちへ受け継ぐために九州最大の筑紫平野に位置するみやき町。飲料水としても使用されている地下水を利用し、子どもたちの未来のためにも安全・安心の品質にこだわるため、自然の土、自家製の植物性堆肥を使用しています。2010年より農薬、化学肥料、除草剤など、化学物質を一切使わない栽培方法で有機農産物を育てており、そのこだわりは、野菜の香りやその深い味覚で感じることができます。農園内では、羊たちが草を食べて除草を担当するなど、自然の環境保全に取り組んでいます。また、農園内は光が満ちあふれ、緑は潤い、生物、動物、人間が共存する環境をつくり、「安全で高品質の野菜」を安定供給しております。今回は、新鮮なラディッシュが届きます。

使用食材：ラディッシュ【NARISAWA “bento”】

株式会社 ヨコオ (佐賀県鳥栖市)



ほどよい歯ごたえ豊かな風味が特徴

ヨコオの「みつせ鶏」は、清涼な水と風通しの良い鶏舎のなか、平飼いで一平方メートルあたり約12羽と、ゆったりとした理想的な飼育環境で育てられています。フランスの赤鶏がルーツの「みつせ鶏」は「地鶏より柔らかい肉質と地鶏より高い風味」が特徴。植物主体の専用飼料は栄養バランスを第一に考えて配合されており、近年では鶏糞堆肥からできる地産の飼料米を使用し「循環型農業」も目指しています。今回のメニューでは、この胸肉をNARISAWA “bento”でお楽しみいただけます。

使用食材：みつせ鶏【NARISAWA “bento”】

ダイワファーム (宮崎県小林市)



生乳の味わいあふれる、極上のヨーグルト

ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛（ホルスタイン、ブラウンスイス）を飼育。水は天然鉱山でろ過された地下水をひき、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれます。乳製品づくりに使っているのは、搾りたての生乳。今回はヨーグルトを使用したスイーツで、このミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：ヨーグルト【メインスイーツ】

卯農園（福岡県糸島市）



おいしくて可愛くて美しい、糸島産野菜

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。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。NARISAWA “bento” の蓋を開けたときの感動とともに、その想いを感じてください。

使用食材：生姜【NARISAWA “bento”】

JR九州ファーム・内野宿養鶏場（福岡県飯塚市）



健康なたまごは健康な親鶏から

「うちのたまご」は鶏の健康と幸せを第一に考えられた環境で飼育されています。鶏にストレスをかけないように専用設計された開放型鶏舎はケージ飼いながら自然の環境に近く、衛生面だけでなくしっかり運動できるため鶏の飼育にも産卵にも適しています。隅々まで清掃が行き届いた清潔な環境で産まれるサルモネラ菌の心配がない「うちのたまご」は洗卵の必要がなくクチクラというたんぱく質の膜で守られているため、風味や品質を自然な状態で出荷できます。鶏の健康状態を感じるために手作業にこだわり、専用の餌と湧水で育てられた健康な親鶏から産まれる「うちのたまご」をNARISAWA “bento” でお楽しみいただきます。

使用食材：たまご【NARISAWA “bento”】

北村製茶（長崎県佐々町）



ゼロから自分たちの手で…

“真実のお茶”への挑戦

遠くには平戸や五島、九十九島を望む風光明媚な地に、創設者・北村親二さんが茶畑をつくるべく開拓に入ったのは、昭和29年。長い年月をかけて、人々がふれあい、つながり、地域に愛され、たくさんのお客さまが訪れる茶畑を築き上げてきました。これまで、農林大臣賞をはじめとする数々の賞を受賞し、長崎県有機JAS第1号も取得、さらに平成24年11月には黄綬褒章の栄誉にも輝いています。

「或る列車」車内でもひととき好評である緑茶は、美しく澄んだ緑色と豊かな味わいが特長で、スイーツとも相性抜群。北村ブランドの長年のこだわりが生み出した絶品のお茶を、ご堪能ください。

使用食材：緑茶【ドリンク】

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地や生産者の食材を使用できない場合があります。