



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース5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5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。

■ 5 月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

新堀水産・東水産（宮崎県日南市） だから新鮮、だから旨い「めいつ美々鰯」

大型定置漁業を営む新堀水産の元浦亮（まこと）さん、東水産の東修さん。二人の漁場がある日南市南郷町は、全域が日南海岸国定公園に指定されている自然豊かな海が広がっています。平成 29 年に誕生した「めいつ美々鰯」は、そんな豊かな海の恵みを凝縮した逸品です。「めいつ美々鰯」の最大の特徴は“鮮度”。網に入ったアジはすぐさま、船の上で 0℃付近まで冷やされます。市場に水揚げされたあとは、一匹一匹丁寧に選別され、氷水の中で 5℃前後に保たれます。アジはただ冷やせばいい訳ではなく、鮮度を保つためには、この温度管理が欠かせません。また、一年中獲れるアジですが、南郷での旬は 3 月から 6 月です。この時期の選ばれたアジしか「めいつ美々鰯」にはなりません。最大のライバルでありながら最大の理解者とお互いを認め合う二人のこだわりの一匹を、是非ご賞味ください。

使用食材：美々鰯【NARISAWA “bento”】



東さん

元浦さん



漁の様子



めいつ美々鰯

阿部牧場（熊本県阿蘇市）

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」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な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、牛乳を使用します。

使用食材：牛乳【スープ、カクテルスイーツ、メインスイーツ、ミネラルデイズ】



阿部社長



牧場



ASO MILK

「青空」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・長崎県産米の炊き込みご飯と宮崎県 美々鰯と佐賀県 自然薯のゴマだれ風味
出汁で炊いたご飯にアジと自然薯をのせて、ゴマのタレをかけます。
- ・佐賀県 みつせ鶏と熊本県 車エビ、ナスとキュウリの柑橘ドレッシング
しっとりとした火を通した鶏胸肉と車エビをナスの煮浸しとともに柑橘ドレッシングでサッパリと。
- ・鹿児島県 豚の角煮
豚バラ肉を生姜風味に煮て、レンコン、椎茸、アスパラガス、絹さやとともに仕上げます。



「大地」 スープ

- ・佐賀県 太閤ごぼうポタージュスープ
太閤ごぼうをチキンブイヨンで煮てクリームとともにポタージュスープに仕上げ、鶏のつくねと仕上げます。

「若葉の匂い」 カクテルスイーツ

- ・大分県 ヨモギのバリエーションカクテル
もち米でジェラートを作り、ヨモギのジュレとスナック、葛ソースでカクテル仕立てにしました。



「鮮やかな」 スープスイーツ

- ・熊本県、宮崎県 柑橘のスープ仕立て
柑橘のソースとゼリー、シャーベットにメレンゲとヨーグルトのエスプーマで仕上げました。

「新茶」 メインスイーツ

- ・福岡県 八女抹茶のガトー仕立て
抹茶のスポンジ、クリーム、ムース、ソースと小豆で仕上げました。



「煌めき」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・福岡県 イチゴとメープルのタルトレット
アーモンド風味のタルトにイチゴを合わせてシンプルな美味しさに仕上げました。
- ・鹿児島県 黒糖&ゴマのロールケーキ
鹿児島県喜界島の黒糖と国産の貴重なゴマのロールケーキです。
- ・大分県 バラとフランボワーズのゼリー
バラとフランボワーズのソースをゼリーにしました。



(別紙)

■ 5月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

ささき農園（佐賀県唐津市）



11年の紆余曲折を経て成功した、 オーガニックの自然薯

鏡山一帯は、所々赤土の山で、白くて粘りの強い最高級の自然薯が採れる環境に昔から恵まれています。堆肥に至るまで自分で作りながら、唐津という土地の中で循環する農業を目指している佐々木励さん。15年前に転職して福岡から故郷の唐津へ戻り、無農薬栽培に挑戦、その道のりは決して平坦なものではなかったとのこと。1年のうちに収穫できるのは1回。種イモが病気にかかるなど、何度も失敗して諦めようとしたこともありました。4年前に初めて生育に成功しました。「やはり無農薬の自然薯は強さが違いました。擦ったときにアクが出ず、白いままなのが特徴。粘り気が強く、生命力を感じる食感です。」

使用食材：自然薯、ごぼう【NARISAWA “bento”、スープ】

有限会社 畠中育雛場（福岡県飯塚市）



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使ったスイーツをご賞味ください。

使用食材：卵【スープスイーツ、メインスイーツ、ミニタルディーズ】

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

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、品質管理部・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【メインスイーツ】

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「おおいた冠地どり」。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。今回はもも挽き肉を使った鶏つくねがスープに入っています。お楽しみください。

使用食材：おおいた冠地どり【スープ】

えこふあーむ（鹿児島県鹿屋市）



自社循環型農業で肥育した豚肉

大隅半島に位置する「えこふあーむ」では、豚をパートナーに、大切な資源を無駄にすることなく未来へ残せる循環型農業を行っています。耕作放棄地に豚を放牧し、ストレスの無い豚の肥育も行うことができ、子豚生産も人の手をかけず、自然交配、自然分娩を行っています。土地の再生後は、豚の餌、西洋野菜等を生産し農地の修復を行っています。ストレスの少ない豚は薬剤に依存せず、元気に育ちます。今回、「或る列車」では、この豚肉を使った角煮をお召し上がりください。

使用食材：豚バラ【NARISAWA “bento”】

Mr. Orange（熊本県水俣市）



環境マイスターが生み出す、熊本の美しいフルーツ

美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。環境に配慮し、自然との共生を目指すこの地で「Mr. Orange」は“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、柑橘類を中心に 10 種類余りの果物作りに取り組んでいます。園内では七面鳥たちが歩き回って草を食み、有機肥料や剪定・収穫のタイミングなどこだわりの栽培法によってフルーツがいきいきと実を付け、水俣市で数名しかいない柑橘栽培の「環境マイスター」にも選ばれています。今回は、不知火、甘夏、レモンを使用します。

使用食材：不知火、甘夏、レモン【スープスイーツ、ミネラルデイズ】

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。