



## JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 大分コース6月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」大分コース6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。

### ■6月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

#### 堀内フルーツファーム（長崎県佐世保市） 安心・安全にこだわり抜いたフルーツ

長崎県佐世保市にある堀内フルーツファームでは、点滴ポット栽培「完熟ブルーベリーあいいいの雫」・「鉢植え完熟プリンセスマンゴー」、栽培から搾油まで搾油場を完備し、収穫後、酸化が始まる前にすぐ絞るフレッシュなエキストラバージンオリーブオイル「ながさき欧里風」を生産から販売まで行っています。ブルーベリーは、低農薬が実現できる鉢植え点滴ポット栽培で水・肥料を管理、約10品種を栽培中です。収穫は気温の低い早朝に完熟した果実を一つ一つ大切に手摘みし、その日の内に出荷しています。マンゴーは鉢に植え根域制限し、水分・肥料調整を行い、一鉢に30個までと果実を制限する事で高糖度の濃厚完熟マンゴーを生産しています。また、国産オリーブは国内消費のオリーブオイルに換算すると1%に満たない稀少なものですが、本場イタリアより搾油機を輸入し、新鮮なオリーブオイルを搾油する地域の搾油拠点になっています。これらの果実を一つ一つ手間隙かけて大切に育て、お客様にお届けしています。

使用食材：ブルーベリー、マンゴー、オリーブオイル【メインスイーツ、ミネラルディーズ】



生産者のみなさま



あいいいの雫



プリンセスマンゴー

#### 農事組合法人石垣島海のもの山のもの（沖縄県石垣市） あすを夢みて耕して

1950年に沖縄本島の北部を中心とした移民の方々によって開墾された石垣島北東の土地。背景にそびえる山々に囲まれ、海から運ばれる潮風を浴びながら育つ良質な農作物が収穫されています。「農事組合法人石垣島海のもの山のもの」の青果は、「あすみおファーム」というブランド名でお届けしています。これは、「甘く」「澄み切った色と艶」「瑞々しい果肉」「唯一無二の美味しさ」から文字を取り、また、開拓精神の表れである「明日を信じて生きる＝明日をみよう」という言葉をかけて名づけられました。糖度と酸度のバランスがとれており、色味やカタチにすぐれた果実を選別し、限定数量をお届けしています。

使用食材：ピーチパイン【メインスイーツ】



生産者のみなさま



パイナップル畑



ピーチパイン

## ■ 6月のメニュー 【テーマ：0哩“ゼロマイル”】

### 「ジュンブライド」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・福岡県 穴子の丼仕立て  
穴子を、穴子の頭と骨と一緒に煮込んだ旨味の効いた甘いタレで柔らかく煮て、ご飯に錦糸卵と一緒にのせて、山椒風味で仕上げました。
- ・長崎県 鯉の炙りとナスの煮浸し  
鯉を造り醤油に漬け込み、皮目をさっとバーナーで炙り、煮浸しにしたナスとともに和風ドレッシングでいただきます。
- ・九州産和牛のローストビーフ  
しっとりとした火を通したローストビーフにアスパラガス、オクラ、インゲン、ミニトマトをゴマ和えにして、ゴマ風味ドレッシングで仕上げました。



### 「洋食」 スープ

- ・佐賀県 みつせ鶏のクリームスープ  
鶏もも肉に色をつけないうソテーして、鶏のブイヨンで煮込み、あっさりとしたクリームスープに仕上げました。



### 「山滴る」 カクテルスイーツ

- ・九州のいろいろな柑橘とスパイスのカクテル  
白ワインゼリーと柑橘、生姜のシャーベット、クローブ、アニス、シナモン、カルダモン、レモン、オレンジ、バニラの香りのソースとともにカクテル仕立てにしました。



### 「新緑」 スープスイーツ

- ・福岡県 八女の新茶と熊本県 メロンのスープ  
メロンのシャーベットとヨーグルトのクリーム、抹茶の軽いエスプーマでスープ仕立てにしました。

### 「夏の訪れ」 メインスイーツ

- ・長崎県 マンゴー、沖縄県 パイナップル、パッションフルーツのトロピカルフルーツ、バシュラン仕立て  
メレンゲで作ったカップの中にマンゴー、パイナップルとタピオカを詰めて、ココナッツムースとクリームでドーム状にし、上からパッションフルーツのソースとライムの皮をかけて仕上げます。



### 「雫」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・ブルーベリーと佐賀県 ブラウンチーズのケーキ  
ブルーベリーのジャムとブラウンチーズでしっとりとした甘酸っぱいケーキに仕上げました。
- ・長崎県 オリーブオイルと熊本県 レモンのショコラ  
オリーブオイル風味のチョコレートを作り、レモンの皮のジャムとともに葉の形のチョコレートに詰めました。
- ・大分県 バラの花びら  
大分県 バラの花びらに卵白と砂糖をまぶして乾燥させてクリスピーにし、そこにフランボワーズのソースを花びらでサンドしています。



(別紙)

## ■ 6月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

### ゆうちゃんちのハーブ園 (大分県日田市)



#### 愛情と手を掛けて育てた、癒しのハーブ

日田市大山町にある「ゆうちゃんちのハーブ園」は、ローズやカモミール、ベルベータ（レモンバーベナ）を始め十数種類のハーブを生産し、加工・販売しています。ハーブの栽培に取り組み35年、化学肥料や農薬、除草剤を使用せず、“健康な土を育てる”をモットーに土づくりにこだわり、ハーブを育てています。里山の自然の恵みを一杯に受けたハーブはひとつずつ手作業で丁寧に摘み、選別を行い、厳選したものをお客さまのもとに届けています。今回は、新鮮なバラがミネラルディーズに変身します。爽やかな香りをご堪能ください。

使用食材：バラ【ミネラルディーズ】

### 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：晩柑【カクテルスイーツ】

### 熊本ワイン株式会社 (熊本県熊本市)



#### 地域とともに「ぶどうの個性」に

#### 合ったワインづくりを目指す

平成11年の設立以来、良質な葡萄にこだわり、作り手の愛情こもった葡萄を使用して作るワインが愛されているワイナリー「熊本ワイン株式会社」。伝統は活かしつつ、最新の醸造技術を取り入れた熊本ワインスタイルを確立、国内外のコンクールで高い評価を得ています。今回、「或る列車」のカクテルスイーツでは、山鹿市菊鹿町で栽培されたシャルドネを100%使用した白ワイン『菊鹿シャルドネ』を使用しています。爽やかな果実感とともにしっかりとした味わいをお楽しみください。

使用食材：白ワイン（菊鹿シャルドネ）【カクテルスイーツ】

## 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、たまねぎと生姜。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つてこそ。

今回は、たまねぎが NARISAWA “bento”、香り高い生姜がカクテルスイーツに変身しました。その想いを感じてください。

使用食材：たまねぎ、生姜【NARISAWA “bento”、カクテルスイーツ】

## 松合食品（熊本県宇城市）



原料にこだわり、

**天然醸造に注力して育まれた味噌・醤油**

宇土半島の南岸、波穏やかな八代海に面した熊本県宇城市不知火町松合。文政十年（1827年）に「阿波屋」の屋号を掲げ松合の町で創業した松合食品。

世界一安全な原料で、世界一の味噌・醤油を作ろう。日本の農業を守ろう。この思いを実現するために、できるだけ地元産の原料にこだわり、特に味噌・醤油・酢には20年以上も前からのお付き合いになる、信頼できる地元熊本県内の契約農家さんに作っていただいた無農薬・無化学肥料の大豆・麦・米を使用しています。

使用食材：薄口醤油【NARISAWA “bento”】

## 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ともに暮らしています。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、ショップの建築、WEB製作、販売までお客様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するような、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、フロマージュブラン【ミニマルディーズ】

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。