



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」

成澤由浩シェフ「G20大阪サミット」首脳晩餐会 料理担当記念 大分コース7-8月メニューは首脳晩餐会と同メニューが登場！

JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」のメニュー監修を担当する成澤由浩シェフが『G20 大阪サミット』首脳晩餐会の料理担当を務め、各国首脳に料理を振舞われました！これを記念し、「或る列車」7-8月の運行では、首脳晩餐会と同じメニューを特別にご用意しました！この機会にぜひご堪能ください！！

■ 「G20 大阪サミット」首脳晩餐会特別メニューのご紹介

「G20 晩餐会の思い出」 スープスイーツ

・熊本県 白桃のサバラン

『G20 大阪サミット』首脳晩餐会にて、各国首脳とご婦人にお出したデザートです。ラム酒風味のシロップにたっぷり漬け込んだ生地に生クリームを絞り、白桃でドーム状に仕上げたデザートです。日本が誇る夏のフルーツ、白桃をシンプルに、そして最高のお召し上がり方でご用意しました。



「帰郷」 ミニャルディーズ

・福岡県 八女抹茶の最中 (写真中央)

『G20 大阪サミット』首脳晩餐会で最後にお出した御茶菓子の一つで、抹茶の寒天と抹茶ソース、あずきと白玉を組み合わせた最中です。



※その他の7-8月メニューにつきましては、下記でご紹介しております。

■ 「G20 大阪サミット」首脳晩餐会で使用した食材・生産者様のご紹介

自然薯、ごぼう	(佐賀県 ささき農園)	【NARISAWA “bento”】
パッションフルーツ	(鹿児島県 きやしなふ農園)	【メインスイーツ】
白桃	(熊本県 橋本果樹園)	【スープスイーツ】
抹茶	(福岡県 星野製茶園)	【ミニャルディーズ】
マンゴー	(長崎県 堀内フルーツファーム)	【NARISAWA “bento” ・メインスイーツ】
パイナップル	(沖縄県 農事組合法人石垣島海のもの山のもの)	【メインスイーツ】

※生産者様につきましては、下記で詳しくご紹介しております。

■ 「或る列車」メニュー監修担当 成澤由浩シェフのご紹介

成澤由浩シェフ (東京・南青山にある Restaurant “NARISAWA” オーナーシェフ)



日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探索し、料理で表現する“Innovatibe Satoyama Cuisine (革新的里山料理)”という独自のジャンルを確立。料理界のアカデミー賞と呼ばれる「ワールド 50 ベストレストラン」に10年連続で選出。そして、2019年『G20 大阪サミット』首脳晩餐会で料理担当を務める。

【主な表彰歴】

- ・2018年 国際ガストロノミー学会でアジア人初の国際グランプリ受賞
- ・2016年 The World 50 Best Restaurants で世界8位に輝く

■その他の7-8月メニューのご紹介【テーマ：日本の夏の贈り物】

「灼熱の大地」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・九州産 牛肉のステーキ丼

九州産サーロインをレアに焼き上げ、甘辛く、ごま油の香りもきかせて仕上げます。赤ピーマンとたまねぎをマンゴードレッシングと共に、長崎県産米とご用意しました。

・大分県 関アジの炙り、ラタトウイユ添え

関アジを炙り、ナスのペーストと夏野菜のラタトウイユのガトー仕立ての上に盛り、赤たまねぎ、きゅうり、ラディッシュ、みょうが、生姜、シブレット、花穂紫蘇、ミニトマトを飾り、紫蘇の香りでまとめました。

・佐賀県 みつせ鶏とゴーヤと自然薯のドレッシング和え

みつせ鶏のもも肉にしっかりと火を通し、『G20 大阪サミット』首脳晩餐会でも使用した、佐賀県ささき農園の自然薯とゴーヤを味噌、醤油を使った甘いタレと共に仕上げました。



NARISAWA “Bento” & スープ

「太陽」 スープ

・大分県 トウモロコシのスープ

大分県産のトウモロコシをチキンブイヨンでシンプルにスープにして、生クリームで仕上げました。

「さざ波」 カクテルスイーツ

- ・長崎県 ブルーベリーと福岡県 巨峰のカクテル、カシスの泡
巨峰のジュレ、ブルーベリーとカシスのソース、ヨーグルトクリームなどで構成したカクテルデザート



カクテルスイーツ

「白浜」 メインスイーツ

- ・長崎県 マンゴー、鹿児島県 パッション、
沖縄県 パイナップルのココナッツカップ、月桃の香り
九州の代表的な夏のフルーツであるマンゴー、パッション、パイナップルをココナッツのカップに詰め込み、月桃の葉から味と香りを引き出したジュレと共に真夏のデザートを仕上げました。



メインスイーツ

「帰郷」 ミニタルディーズ

・大分県 トウモロコシのタルト (写真左)

トウモロコシを使った珍しいデザート。トウモロコシのペーストと焼き菓子を組み合わせ、蒸したトウモロコシを飾ります。そして、みたらしのタレを中に詰めて香ばしく焼き、トウモロコシをイメージしたタルトに仕立てました。

・熊本県 メロンのシャルロット (写真右)

メロンで作ったショートケーキです。



ミニタルディーズ

天候等の状況によっては、ご紹介している生産地や生産者様の食材を使用できない場合がございます。

■7-8 月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

「或る列車」大分コース 7-8 月メニューの料理で使用する食材の生産者様が決まりましたので、その一部をご紹介します。生産者の皆様がこだわりをもって栽培された厳選食材をご堪能ください！

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年前に脱サラして福岡から郷里の唐津へ戻り、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が、5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。」今回は、自然薯のほかにごぼう、ゴーヤを使用します。ささき農園のこだわりをご堪能ください。

使用食材：自然薯（G20 使用）、ごぼう（G20 使用）、ゴーヤ【NARISAWA “bento”】



成澤シェフと佐々木さん



擦っても白いままの自然薯



自然薯

きゃしなふ農園（鹿児島県瀬戸内町）

サンサンと降り注ぐティダ（太陽）と

亜熱帯の豊かな大地の恵

自然が溢れ、亜熱帯の奄美大島で「きゃしなふ農園」を営む増 麻那美さん。奄美の自然には人を元気にする力があると感じ、その“力”を誰かに繋げられたらとの思いから、2014年きゃしなふ農園が始まりました。現在、先輩農家さんに教わりながら『食べた方が笑顔で元気になる作物』を目指しています。きゃしなふ農園から届くパッションフルーツは、一本一本の苗作りから始まり、収穫まで果実一つ一つと向き合い栽培されます。台風や水不足など、時には厳しい環境の中でも、逞しく元気に育っています。今回、「或る列車」ではメインスイーツに変身します。南国の味をお楽しみください。

使用食材：パッションフルーツ（G20 使用）【メインスイーツ】



増さん



園内の様子



パッションフルーツ

橋本果樹園（熊本県玉名郡）



地域に根付き、愛される安心・安全の果実

橋本勝さん、岸子さんご夫婦が営む、熊本県玉名の「橋本果樹園」は、橋本さんのお父さまが植えた桃の木が果樹園の始まりで、その後次々と種類を増やし、すもも、デコポン、完熟きんかんや柿、更にマスカットも手がけています。桃の花が満開になる頃には、町内のお年寄りを園内のお花見に招待し、30年あまり心からのおもてなしを行っています。また、平成7年には果物部門で「農林水産大臣賞」を受賞。桃と柿はエコファーマーの登録も行い、皆さまに「美味しい」と言っていただける果物を栽培しています。今回は、果樹園の原点でもある桃を使用します。

使用食材：白桃（G20）【スープスイーツ】

星野製茶園（福岡県八女市）



八女・星野村の有機栽培抹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、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”をお楽しみに。

使用食材：抹茶（G20 使用）【ミニャルディーズ】

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、「鉢植え完熟プリンセスマンゴー」「完熟ブルーベリーあいあいの雫」を生産しています。マンゴーは、鉢に植え根域制限し、水分・肥料調整を行い、一鉢に果実30個を制限する事で、高糖度の濃厚完熟マンゴーを生産しています。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。一つ一つ手間隙かけて大切に育てて、お客様にお届けしています。極上のマンゴーとブルーベリーをご堪能ください。

使用食材：マンゴー（G20 使用）、ブルーベリー

【NARISAWA “bento”、メインスイーツ、カクテルスイーツ】

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いて、かつ色味やカタチにすぐれた果実を選抜き、限定数量をお届けしています。

使用食材：パイナップル（G20 使用）【メインスイーツ】

古野農場（福岡県桂川町）



完全無農薬有機農法を始めて 40 年の合鴨ご家族

古野隆雄さんは、奥様の久美子さんや5人のお子さま達を中心に農場を営まれています。最初の10年間は苦難の連続でしたが、志を曲げずに、ご夫婦で失敗や創意工夫を重ね、たどり着いたのが「合鴨水稲同時作」でした。合鴨を田んぼに放し、雑草や害虫を食させ無農薬栽培で作る農法です。また、小麦、露地野菜、果樹、卵など循環型農業で多くの農産物も育てています。古野さんのモットーは、「安全で美味しい作物を自給し家族に食べさせること、そして同じものを消費者に届けること」です。今回は、ズッキーニ、ピーマン、小麦粉を使用しています。

使用食材：ズッキーニ、ピーマン、小麦粉【NARISAWA “bento”、ミニマルディーズ】

そらみどふぁーむ（佐賀県唐津市）



じっくり丁寧に育て、旨味が凝縮した旬の野菜

佐賀県唐津市、そのほぼ中央に位置する鏡山。その麓に、加茂宇宙（たかみち）さんが営む「そらみどふぁーむ」があります。この場所は、温暖な気候と適度な雨に恵まれ、野菜たちが育ちやすく、年間50~60種類の野菜が育ちます。太陽の光がいっぱい降り注ぎ、玄界灘が一望できる畑には心地よい海風が吹き抜けます。そんな自然の力を借りて、加茂さんは奥さまと二人三脚で無農薬・無化学肥料、旬の美味しさにこだわり、季節に沿った野菜づくりをしています。今回は、赤たまねぎがNARISAWA “bento”に使われます。自然の美味しさをご堪能ください。

使用食材：赤たまねぎ【NARISAWA “bento”】

上記の他にも、九州内の多くの生産者様の食材を使用させていただいております。