



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」【ハウステンボス～博多コース】

3-4月のメニュー・生産者の皆さまについて

3月から新コースを走る JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」。3-4月のメニューと生産者の方々が決まりました。JR九州では「食の祭典 2020～佐賀&長崎～」を実施しており、今回のメニューでは佐賀・長崎の食材をふんだんに使用しています。この機会にぜひご堪能ください！

■3-4月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

道の駅大和そよかぜ館（佐賀県佐賀市）

三百年前から続く伝統のほし柿づくり

佐賀市大和町の松梅地区は全国でも有数のほし柿の産地です。奈良時代から続く松梅のほし柿は、自然豊かな脊振、天山山系に囲まれた地で作られています。この地は秋から冬にかけて寒暖の差がとても激しく、古くからほし柿づくりに適した土地と言われています。大和町にある「道の駅大和そよかぜ館」の冷凍松梅ほし柿生産者グループでは、伝統の製法を守り、繊細かつ丁寧な作業を心掛けています。出来上がったほし柿を厳選し、一番美味しいときに急速冷凍しているため、柿の濃厚な旨味が口いっぱい広がります。今回はミニアルディーズに使用しています。伝統あるほし柿をご堪能ください。

使用食材：干し柿【ミニアルディーズ】



干し柿



干している様子



松梅地区の豊かな自然

道上農園（長崎県川棚町）

海を望み、光あふれる丘に実る果実に感動！

大村湾を一望する斜面を生かして農産物を栽培している道上さんご夫妻。ご主人が定年したタイミングで農業を始め、お二人の手が届く範囲を意識して無農薬で栽培しています。「虫を駆除することもなく、肥料も与えず、植物自体がもつ自然の力と土壌との相性が良いと、おいしい果実が実ります」と道上さん。また、農園の一角には、稀少なニホンミツバチの巣箱も置かれ、太陽と植物と虫や鳥たちが共生するこの地は、まるでサンクチュアリのような。素敵なお夫婦の笑顔も、太陽に負けないくらい輝いて、印象的です。今回は、メインスイーツの中でいちご『さちのか』『ゆめのか』を使用します。

使用食材：いちご【メインスイーツ】



道上さんご夫婦



ハウス内の様子



いちご

■3-4月メニュー【テーマ：春】

「春うらら」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・大分県 牡蠣とふきのご飯
長崎県産米を大分県産のくにさき OYSTER の身と出汁、春先の蒔とともに炊きました
- ・長崎県 ふぐの唐揚げ、タルタルソース添え
フグをシンプルに唐揚げにします。
濃厚なタルタルソースと、季節の野菜を添えて仕上げました。
- ・長崎産 和牛の炙り焼き、
佐賀県 春キャベツと佐賀県 アスパラガスの胡麻和え
長崎産和牛を炙り焼きにし、緑の美しい春野菜を濃厚なゴマドレッシングで和え、糸唐辛子とゴマの香りをアクセントに仕上げます。



「朗かに」 スープ

- ・佐賀県 太閤ごぼうのポタージュ
味深い佐賀県の太閤ごぼうを鶏のつくねとともに温かいポタージュに仕上げます。



「陽だまり」 カクテルスイーツ

- ・佐賀県 トマトと佐賀県 パプリカのカクテル、バジルの香り
春先のトマトとパプリカのコンビネーション、まだ出始めのバジルの若い香りで仕上げます。



「そよ風」 スープスイーツ

- ・佐賀県 柑橘のミモザ風
柑橘クリームにチーズのムース、柑橘のソース、サクサクのメレンゲに柑橘のパウダーで爽やかな香りを添えて仕上げました。

「桜吹雪」 メインスイーツ

- ・桜と佐賀県、長崎県 苺のパフェ仕立て、甘酒の香り
桜とイチゴと甘酒の桜色の幹に、桜の泡で花びらを演出します。
お皿には桜の吹雪を散りばめ、この季節を最も感じるお皿に仕上げました。



「萌える」 ミニアルティーズ

(写真左から)

- ・佐賀県 干し柿とチョコレート
菱焼酎に漬け込んだ甘い干し柿とビターな菱焼酎の香るチョコレートで二層の味わいに仕上げています。
- ・佐賀県 赤しそと梅酒の琥珀寒
赤しその赤と梅酒の白のコントラストで甘酢っぱい琥珀寒に仕立てました。
- ・バスク風チーズケーキ
濃厚な二種類のチーズケーキです。



(別紙)

■3-4月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

凧々（佐賀県小城市）



常に新しい視点で農業を見据える若き生産者

佐賀県で『凧々(りんりん)』という農園名で農業を営む古賀さん。先代の父が始めた酵母菌・放線菌・乳酸菌をはじめとする微生物主体の農法を継続し、アミノ酸や炭酸ガスを使って安全な農産物を生産されています。現在25歳の古賀さんのモットーは「人がやっていないことをやる」。現在は佐賀県の新品種『いちごさん』のほか、甘さが特徴の白いちご『天使のいちご』や桃の香り・風味の『桃薫』といった珍しい品種のいちごを栽培されています。今回はメインスイーツで『いちごさん』を使用しています。こだわり栽培によってビタミンC、ミネラル豊富で旨味・甘味・酸味のバランスが取れたいちごをお楽しみください。

使用食材：いちご【メインスイーツ】

増田実さん（佐賀県佐賀市）



徹底した土づくり・管理によって生まれる 極上のアスパラガス

農家を指導する営農指導員だった増田さん。50歳になってからアスパラ栽培を始め、21年間1度も植え替えすることなく、現在に至っています。長い間、土づくりに重点をおき、有機物の投入で毎年完熟堆肥を施用し、土の若返りを図っています。また、日々徹底した観察を行うことで防除を最小限に抑え、農薬を極力減らして育てられています。増田さんが育てるホワイトアスパラガスは「桜アスパラ」と呼ばれ、穂先がほのかにピンクに色付き、春を感じるアスパラガスです。濃厚な甘みとジューシーさが特徴です。素直に1本1本大事に育て、美味しいアスパラガスを届け続ける増田さんの逸品をご堪能ください。

使用食材：ホワイトアスパラガス【NARISAWA “bento”】

雲仙エコロ塩（長崎県雲仙市）



限りなくエコな塩をめざす親子の挑戦と夢

料理に欠かせない調味料である塩の提供元は、長崎県・小浜地区で親子二人三脚で製塩業を営む「雲仙エコロ塩」。二酸化炭素の排出をできる限り減らした環境に優しい塩づくりを目指し、地の利を活かして温泉熱を利用した製塩法を採用しています。料亭やお菓子屋などからの要望に合わせ、普賢岳の伏流水であるきれいな海水と温泉水をブレンドして塩を作る中、「或る列車」で使われているのは、温泉水のみを使用したミネラル豊富な『塩の宝石』。環境にも人にも優しい食品作りに励む2人の思いも乗せて、「或る列車」は走ります。

使用食材：塩【NARISAWA “bento”、スープ、ミネラルディーズ】

大和酒造（佐賀県佐賀市）



地元の特産品「和菱」を使用した幻の焼酎

大切に育てられた地元佐賀の米、地下 200m から汲み上げる脊振山系の清冽な伏流水、伝統の肥前杜氏の技術の 3 つにこだわり、美味しい酒造りに取り組む大和酒造。そんな酒蔵で造られる『神崎菱焼酎』は、神崎市の特産品「和菱（わびし）」を使用した菱焼酎です。和菱は年間収穫量が非常に少ないため、神崎菱焼酎は年間 2,000 本程度しか製造されず、幻の焼酎と呼ばれています。優しい口当たりと菱独特の甘い香りが特徴です。全国的にも流通していない希少な菱焼酎を、今回はミニアルディーズに使用しました。この機会にぜひご堪能ください。

使用食材：菱焼酎【ミニアルディーズ】

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共に暮らしています。そんなナカシマファームが製造するチーズは、「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。また、チーズ作りだけではなく、企画からデザイン、ショップに建築、WEB 製作、販売までお客さま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行けるような、地域に必要なとされる酪農を目指しています。

使用食材：フロマージュフレ、ゴダチーズ【スープスイーツ、ミニアルディーズ】

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、みつせ鶏のもも肉をスープでお楽しみいただけます。

使用食材：鶏もも肉【スープ】

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。