



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」

2021年1月運行用メニュー・生産者さまのご紹介

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は1月から佐賀⇒長崎⇒佐世保コースの運行を開始します。そこで、1月のメニューと生産者の皆さまをご紹介します。東京・南青山 Restaurant「NARISAWA」のオーナーシェフ 成澤由浩氏監修による、九州の旬の食材をふんだんに使用した美しいお料理と豪華な空間で至福のひと時をご堪能ください。

■1月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

池上農園（福岡県大木町）

あかい、まるい、おおきい、うまいと

四拍子揃った自慢のいちご

九州地方北部を東から西に流れる筑後川は、洪水や水害が多く「日本三大暴れ川」の一つです。その筑後川下流の肥沃な土地でいちご栽培を行っている、池上農園。園主池上光さんの曾祖母が約50年前に植えた、数株の苗からいちごづくりが始まり光さんで4代目となります。

数多くの栄養を持った土にこだわるために、毎年堆肥の種類を変えて土づくりを行っています。酵素肥料を定期的にと与えていちごの株の元気を保つことで美味しい「あまおう」が実ってくれます。できるだけ長く母木に付けておくことが、甘みや旨みを濃厚にする秘訣です。苗づくりから収穫まで約1年半、子育てと同じように気を配り育てあげました。真っ赤に色付く畑のルビーをどうぞご堪能ください。

使用食材：いちご【メインスイーツ】



かの蜂（福岡県八女市）

味も香りも自然の美味しさを楽しめる、天蜂蜂蜜

半世紀以上に渡って妥協のない本物の蜂蜜づくりを続けてきた、養蜂家の鹿野瑞穂（かの みずほ）さん。自然豊かな八女市を拠点に種を蒔き、木を植え、元気なミツバチを育てるためにミツバチにとって良い環境を作り、豊かな蜜源を確保する。その想いは息子の聖壽さんに受け継がれ、こだわりの蜂蜜づくりを続けています。「かの蜂」は養蜂家親子のまっすぐな想いとおいしい蜂蜜を皆さまの元へお届けしています。今回、「或る列車」では、国産黄櫨（はぜ）の蜂蜜をカクテルスイーツの柑橘カクテルに使用します。お楽しみください。

使用食材：はちみつ【カクテルスイーツ】



鹿野さん親子



スタッフの皆さま



養蜂風景

他にもご協力いただいた生産者さまを（別紙）にてご紹介しています。

■ 1月運行用メニューのご紹介

メニューテーマ：「迎春」

NARISAWA “bento” 「雪鳥の囀り」

- ・ **大分県** 牡蠣の炊き込みご飯
牡蠣をお醤油、酒などで火を通し、その牡蠣のエキスでご飯を炊きこみ、アクセントに新生姜を添えています。
- ・ **長崎県** ふぐのから揚げ
とらふぐをお醤油で漬け込み、衣をつけ、カラッと揚げました。様々な大根、人参を色彩良く盛り付けています。
- ・ **長崎県** 魚介のソットオーリオ
アオリイカ、平貝、バナメイエビをニンニクオイルで軽く火を通してあります。じゃがいも、キノコなどニンニクの香る味付けにしました。



【NARISAWA “bento” & スープ】

スープ 「ぬくもりのひと時」

- ・ **ビーフシチュー**
牛肉を特性ソースでじっくり柔らかく煮込みました。仕上げに生クリームを上からかけ、まろやかに仕上げています。



【カクテルスイーツ】

カクテルスイーツ 「来光」

- ・ クレームダンジュと、**佐賀県 熊本県** 3種の柑橘カクテル
スイーツプリング・みかん・ぽんかんを使用したソースと果肉、氷菓子で仕上げました。



【スープスイーツ】

スープスイーツ 「晩翠」

- ・ **福岡県** 八女抹茶と黒糖のスープ
八女抹茶のアイスクリームをわらびもちで包み、2種の寒天、小豆、黒蜜を抹茶の泡でまとめました。



【メインスイーツ】

メインスイーツ 「細雪」

- ・ **福岡県** 苺と生クリームのガトー
苺をふんだんに使用し、餡のチュイールと苺のソースで仕上げました。

ミニャルディーズ 「陽春」

- ・ **ガレットデロワ**
アーモンドのクリームをパイ生地で包み込んだ伝統菓子。
- ・ **熊本県** 柚子のマカロン
柚子の皮をマカロンの生地に練り込み、バタークリームと柚子のジャムでサンドしました。
- ・ **熊本県** 金柑と**佐賀県** 紅茶のコンフィチュール
金柑の中に、金柑の実と紅茶を煮詰めたジャムを詰めて、キャラメリゼをして仕上げています。



【ミニャルディーズ】

■ 1月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

「或る列車」の1月メニューで使用する食材の生産者さま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！

橋本果樹園（熊本県南関町）

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、熊本県の北部にある「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、完熟金柑や柿、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、柿」は環境に配慮した持続可能な農業生産方式を取り入れている証しである「エコファーマー」の登録も行っています。今回、「或る列車」では太陽のめぐみをふんだんに浴びた金柑をメインスイーツで使用します。

使用食材：金柑【ミニャルディーズ】

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【スープスイーツ】

あじむ風と大地の農園（大分県宇佐市）

自然と共生する農園の、可憐なエディブルフラワー



ワインの生産で有名な安心院で、自然と共生する農業を実践している「あじむ風と大地の農園」。代表の太田有宣さんは、バラ、ペンタス、コスモスなど、季節の色とりどりの花々（エディブルフラワー）やハーブを栽培しています。「もともとはブドウを育てていたのですが、失敗の連続でした。その試行錯誤の中でハウスの中に循環環境を作る独自農法を開発し、今回『或る列車』に採用された食用花の生育に成功したんです」生産者の気概が込められたスイーツを、どうぞお楽しみに。

使用食材：イタリアンパセリ【NARISAWA “bento”】

佐藤農場（佐賀県鹿島市）

自然に逆らわない有機農法で愛情たっぷりに育てたみかん



雄大な有明海を見下ろす自然豊かな山間の地で、安心安全なみかんづくりを続けている佐藤農場は、1987年にみかんの有機栽培を始めました。当初は失敗続きでしたが、土にこだわるために、地下30mから掘り起こした栄養豊かな土を根元にまき、肥料には発酵させたみかんの搾りかすや醤油かす、枯れ草のほか、海水を散布するなど自然の力を利用し、「有機JAS認定」を受けるまでにいたしました。山の傾斜に降り注ぐ太陽と多良山系の清らかな水を全身に浴びて健康に育った、ジューシーなポンカンをご賞味ください。

使用食材：スイートスプリング、ポンカン【カクテルスイーツ】

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者の食材を使用できない場合があります。