



## JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」

### 2020年12月運行用メニュー・生産者さまのご紹介

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」が定期運行を再開し、ハウステンボス～博多コースを運行します。それに伴い、12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。

#### ■12月運行用メニューのご紹介

メニューテーマ：「煌めき」

#### NARISAWA “bento” 「オリオンの調べ」

- ・**熊本県** 車海老、ムール貝と渡り蟹のパエリア風  
車海老、いか、渡り蟹をムール貝のエキス、鶏のブイヨンで海鮮風パエリアに仕上げました。
- ・**長崎県** 鯖の炙り山葵マヨネーズ和え  
鯖を塩でしめ、軽く炙りスモークをかけました。菜の花をワサビマヨネーズで和え、野菜のピクルスを添えました。
- ・**長崎県** 牛ハラミステーキ 根菜添え  
ハラミ肉をソテーし、醤油たれで軽く炙り仕上げました。根菜は、ブイヨンで火を通し食べやすくしました。



【NARISAWA “bento” & スープ】

#### スープ 「小雪の吐息」

- ・**佐賀県** みつせ鶏と野菜のクリームスープ  
鶏もも肉、玉ねぎ、人参、マッシュルームなどをチキンブイヨンで軽く煮込み、生クリーム、牛乳でまろやかに仕上げました。



【カクテルスイーツ】

#### カクテルスイーツ 「冬化粧」

- ・**熊本県** 柚子と**宮崎県** ヨーグルトのカクテル  
柚子をジュレ、ソース、グラニテ、淡雪とさまざまな形で表現し、ヨーグルトのソースで全体をまとめました。



【スープスイーツ】

#### スープスイーツ 「星降る夜に」

- ・**鹿児島県** ピーナッツと、ブランマンジェ、リオレとキャラメルのアイスのコンビネーション チョコレートソースとともに  
チョコレート球体の中にピーナッツのブランマンジェ、キャラメルのアイスリオレを詰め込み、温かいチョコレートのソースで仕上げます。



【メインスイーツ】

#### メインスイーツ 「冬の装い」

- ・**福岡県** イチゴとバニラ風味メレンゲのパリエーション 飴細工を装って  
苺のシャーベットを詰めた、バニラ風味のメレンゲに苺のソースと飴の飾りで仕上げました。

#### ミニャルディーズ 「聖樹を囲んで」

- ・**熊本県** 栗のモンブラン、リース仕立て  
和栗のコンポートとクリームをモンブランをリース仕立てにしました。
- ・**福岡県** 抹茶とチョコレートのツリー  
チョコレートの中には、抹茶のマカロンと抹茶のチョコレートクリームを詰めて飾りつけ、聖樹に見立てました。
- ・**鹿児島県** 赤屋根ブランデーとリンゴのオーナメント  
ソテーしたリンゴをジュレに、赤屋根のブランデーの香りでまとめたムースを赤いグラサージュで覆い仕上げました。



【ミニャルディーズ】

## ■12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」12月メニューの料理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！

### 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。収穫まで約1年半、子育ての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【カクテルスイーツ】

### 星野製茶園（福岡県八女市）



#### 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6月に届くのは、にんじんとたまねぎ。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ってこそ。NARISAWA “bento” の蓋を開けたときの感動とともに、その想いを感じてください。

使用食材：抹茶【ミニャルディーズ】

### にしだ果樹園（熊本県玉東町）



#### 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：柚子【カクテルスイーツ】

### アースマインド伊万里（佐賀県伊万里市）



#### 爽やかな風味と甘さが印象的な「ロクマルパプリカ」

「完熟と獲れたてのおいしさ」が60（ロクマル）パプリカのコンセプト。共存する微生物や昆虫など自然の力を借りながら大切に育て、早や獲り追熟をせずに枝成りのまま約60日間じっくり待って収穫します。その特徴は「肉厚でパリッとしつつもジューシーな食感と口中に広がる爽やかな甘さ」。中でも今回は特に「うま味とともに広がるパプリカの風味と爽やかな甘さをお楽しみください。」

使用食材：パプリカ【NARISAWA “bento”】

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。