



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」 (佐賀→長崎→佐世保コース) 2021年2月運行用メニュー・生産者さまのご紹介

JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」の2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スイーツコースと豪華な空間で至福のひと時をご堪能ください。

■ 2月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

ダイワファーム (宮崎県小林市)

生乳の味わいあふれる、極上のチーズとヨーグルト

ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛（ホルスタイン、ブラウンスイス）を飼育。水は天然鉱山でろ過された地下水をひき、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれます。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。今回はチーズを使用したスイーツで、このミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：チーズ【ミネラルディーズ】



にしだ果樹園 (熊本県玉名市)

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。今回、農園からは、ブラッドオレンジが届く予定です。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：ブラッドオレンジ【カクテルスイーツ】



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。

■ 2月運行用メニューのご紹介

メニューテーマ：「春の足音」

NARISAWA “bento” 「のどか」

- ・ **福岡県** うちのたまごのオムライス
自家製のケチャップとバターライスに合わせてコクのあるケチャップライスを作りました。
牛肉の煮込みと共にお召し上がり下さい。
- ・ **佐賀県** みつせ鶏のつくね甘酢あんかけ
鶏のつくねを香ばしく焼き、野菜の含め煮と共に甘酢あんできさっぱりと仕上げました。
- ・ **長崎県** 海の幸と **熊本県** 鹿児島県 **宮崎県** 旬野菜のサラダ
平貝、アオリイカ、バナメイエビをニンニク、タイム、オイルで火を通し旬の野菜と合わせております。
自家製のタルタルソースでご賞味下さい。



【NARISAWA “bento” & スープ】



【カクテルスイーツ】

スープ 「寒明け」

- ・ **大分県** 真牡蠣のオイスターチャウダー
大分県産の牡蠣を白ワインと野菜をたっぷり使って煮込み、チャウダースープに仕上げています。

カクテルスイーツ 「笠雲」

- ・ **熊本県** ブラッドオレンジと紅茶のカクテル
ブラッドオレンジの果汁をジュレにして pasta 状に、果皮をコンフィチュールに。紅茶のソースとハーブの泡でまとめています。



【スープスイーツ】

スープスイーツ 「恋焦がれる」

- ・ **福岡県** 苺のスープ、**宮崎県** ヨーグルトのアイスを添えて
苺のスープの中にヨーグルトのシャーベット、バニラとキルシュ香るジュレ、練乳の泡で仕立てています。

メインスイーツ 「下萌えの大地」

- ・ サクサク “バレンタイン” 温かいチョコレートのソース
チョコレートのカスタードと、ガナッシュクリームを詰めたミルフィーユに、トンカ豆とコーヒーのアイスクリームを組み合わせ、温かいチョコレートソースで仕上げています。



【メインスイーツ】

ミニャルディーズ 「春麗」

- ・ ホットレッドワインのゼリー
ヴァンショーを煮詰めて、パートドフリユイにしました。
- ・ **佐賀県** 八朔と **宮崎県** チーズのタルト
タルトに八朔とチーズのクリームを詰めて周囲に果肉を一粒ずつあしらいました。
- ・ メレンゲ&キャラメルクリーム
キャラメル風味の生クリームを焼いたメレンゲで挟みました。



【ミニャルディーズ】

■ 2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2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！

阿部牧場（熊本県阿蘇市）



阿蘇発の世界ブランド！

味覚賞金賞に輝く牛乳とヨーグルト

豊かな自然と共生する酪農家がいることも九州の自慢です。「阿部牧場」の「ASO MILK」とヨーグルトドリンクは、食のミシュランガイドと称される「国際味覚審査機構」で2013年に三ツ星を受賞し、以来、世界が認めた味として大変人気を集めています。阿蘇の大自然の中、東京ドーム約30個分の敷地で循環型酪農がおこなわれ、餌となる牧草は多種類を自主栽培するというこだわりぶり。甘みが強く、どこかフルーティーな生乳の味はまさに唯一無二。今回は、「ASO MILK」を使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただきます。

使用食材：ASO MILK(牛乳)【スープスイーツ・メインスイーツ】

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、このみつせ鶏のもも肉をNARISAWA” bento”のつくねでお楽しみいただけます。

使用食材：みつせ鶏【NARISAWA “bento”】

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。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。真っ赤に色付く畑のルビーをご堪能ください。

使用食材：あまおう【スープスイーツ】

JR九州ファーム（福岡県飯塚市）

健康なたまごは健康な親鶏から



「うちのたまご」は鶏の健康と幸せを第一に考えられた環境で飼育されています。鶏にストレスをかけないように専用設計された開放型鶏舎はケージ飼いながら自然の環境に近く、衛生面だけでなくしっかり運動できるため鶏の飼育にも産卵にも適しています。隅々まで清掃が行き届いた清潔な環境で産まれるサルモネラ菌の心配がない「うちのたまご」は洗卵の必要がなくクチクラというたんぱく質の膜で守られているため、風味や品質を自然な状態で出荷できます。鶏の健康状態を感じるために手作業にこだわり、専用の餌と湧水で育てられた健康な親鶏から産まれる「うちのたまご」をNARISAWA” bento”でお楽しみいただきます。

使用食材：たまご【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。