



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」 (ハウステンボス⇄博多コース) 2021 年4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4月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つ時をご堪能ください。

■ 4月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

古賀農園 (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『凜々(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。

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：白いちご【メインスイーツ】



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、遠くには多良岳を望み、田園風景に囲まれたのどかな場所で牛とともに暮らしています。酪農を中心に、米・麦・大豆・飼料稲栽培、チーズの製造をしています。

チーズにおいては、2018 年 10 月末に開催された「JAPAN CHEESE AWARD 2018」で、うれしのフロマージュの金賞受賞をはじめ出品チーズ 5 品全て受賞しました。そんなチーズは、家族へ心を込めた料理を作るように、チーズ作りだけでなく、企画からデザイン、ショップの建築、WEB 制作、販売まで、お客様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、地域に必要とされる酪農を目指しています。

使用食材：フロマージュブラン【メインスイーツ】



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。

■ 4月運行用メニューのご紹介

テーマ： ～春爛漫～

NARISAWA “bento” ～花見月～

- ・ **熊本県** アサリと**佐賀県** ふきの炊き込みご飯 生姜の香り
アサリのエキスにかつお節と昆布でとったお出汁を加えて炊き込みました。今が旬のふき、アサリの食感をご賞味ください。
- ・ **長崎県** 鯖の炙り、**車海老と福岡県** **熊本県** 筍の木の芽風味
鯖を香ばしく炙り、車海老と合わせました。
筍などの野菜を木の芽味噌マヨネーズで和えて、彩り豊かな一品に仕上げました。
- ・ **佐賀県** みつせ鶏と**福岡県** うちのたまごの甘味煮込み
みつせ鶏を醤油風味でまろやかに煮込みました。漬け玉子と野菜などと共にお召し上がりください。



【NARISAWA “bento” & スープ】

スープ ～彩り～

- ・ **鹿児島県** 春野菜のミネストローネ
春野菜とベーコンを鶏のブイヨンでじっくり煮込みさっぱりと仕上げました。春の香りをお楽しみください。



【カクテルスイーツ】

カクテルスイーツ ～明星～

- ・ **佐賀県** グレープフルーツ、レモンガラスのカクテル
ハーブのお酒のジュレにグレープフルーツのソース、果肉を組み合わせ、レモンガラスの氷菓でまとめ、グレープフルーツの果皮、ミントを飾り付けました。



【スープスイーツ】

スープスイーツ ～翠雨～

- ・ **鹿児島県** スナップエンドウ、空豆、グリーンピースの
カプチーノ仕立て エストラゴンの香り
スナップエンドウのピューレに空豆、グリーンピースをシロップで甘くし、ブランマンジェとともに飾り、牛乳の泡で仕上げ、エストラゴンのオイルでまとめました。



【メインスイーツ】

メインスイーツ ～春いろ～

- ・ **福岡県** **佐賀県** の苺と**佐賀県** チーズ、ピスタチオの香り
チーズクリームとピスタチオのクリーム、苺ソースの上に苺と白苺を飾り付け、ピスタチオを散りばめました。

ミニャルディーズ ～咲き誇る～

- ・ **熊本県** レモン風味のキャラメルアーモンド
キャラメル風味のアーモンドをレモンムースの中に入れ、ダックワーズの生地でサンドしました。
- ・ 春のお花畑
全粒粉を使ったタルトにチーズクリームをしぼり、色とりどりの春の花々を飾り付けました。
- ・ 桜とさくらんぼの琥珀寒
桜味の琥珀寒とさくらんぼの琥珀寒を混ぜて、マーブル模様にして桜の形に仕立てました。



【ミニャルディーズ】

■ 4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4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！

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：ユーレカレモン【ミニナルディーズ】

橋本 祐文さん・秀子さん（佐賀県白石町）



香り高くみずみずしい、

甘いアスパラガス

佐賀県の白石町で、アスパラガスのハウス栽培を行っている、橋本祐文さん、秀子さんご夫婦。“量より質”にこだわる橋本さんは、厳選した有機肥料を独自に配合したり、湿度や温度などにも常に注意を払いながら手入れをしたりと、一本一本に我が子のような愛情を注いで育てています。そんな橋本さんのアスパラは太くて甘く、元気にすくすくと育ったことが、食べればわかります。また、春夏に出荷されるたまねぎの中では佐賀県は全国1位の生産量、4～5月にかけて収穫最盛期です。旬の葉付き玉ねぎを、アスパラガスなどの春野菜とともに楽しみください。

使用食材：アスパラガス【NARISAWA “bento”】

■ 「JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」とは...

明治39年(1906年)当時の日本で最も豪華な幻の豪華客車が蘇りました。世界的な鉄道模型の神様といわれた故原信太郎氏が作成した模型を元に「原鉄道模型博物館」副館長を務める原健人氏の協力により、水戸岡鋭治+ドーンデザイン研究所がデザイン・設計をしました。



【運行コース】(2021年4月～5月上旬)

<午前便> ハウステンボス駅(11時05分頃発)⇒博多駅(13時57分頃着)

<午後便> 博多駅(14時58分頃発)⇒ハウステンボス駅(18時00分頃着)

■ スイーツコースを演出するのは...



東京 南青山 Restaurant “NARISAWA”のオーナーシェフ成澤由浩氏。2019年「G20 大阪サミット」首脳晩餐会の料理担当。日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探求し、自身のフィルターを通して料理で表現する、Innovative Satoyama Cuisine “イノベティブ里山キュージーヌ”(革新的里山料理)というNARISAWA独自のジャンルを確立。「或る列車」では、成澤氏が実際に九州の生産者を訪れ、質の高い九州の食材を使用したこの列車でしか味わうことのできないスイーツコースを生み出します。

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。