



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」(ハウステンボス⇒博多コース) 2021年3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3月よりハウステンボス⇒博多コースを運行するのに伴い、3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時をご堪能ください。

■3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。真っ赤に色付く畠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】



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、チーズ作りだけではなく、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できるような、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、ゴーダチーズ【カクテルスイーツ、スープスイーツ】



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。

■3月運行用メニューのご紹介

メニューテーマ：「ひらり」

NARISAWA “bento” 「花衣」

・長崎県 魚介と桜のちらしずし

エビ・イカ・タコ、平貝、真アジと旬の野菜を散りばめ、桜の花を舞い、華やかに仕上げました。

・長崎県 牛肉のステーキ 春の山菜を添えて

牛もも肉を醤油だれで炙り香ばしく仕上げました。たけのこや、ふき、菜の花、など早春の香りをご堪能ください。

・長崎県 フグのあられ揚げと佐賀県 熊本県 鹿児島県 春野菜

トラフグを色彩豊かなあられでカラッと揚げました。ごまの香る春野菜とともに召し上がりください。



【NARISAWA “bento” & スープ】



【カクテルスイーツ】



【スープスイーツ】



【メインスイーツ】



【ミニヤルディーズ】

スープ 「紬」

・佐賀県 みつせ鶏のつくねクリームスープ

新玉ねぎ・ベーコン・鶏のブイヨン、生クリームで軽やかに仕上げました。鶏のつくねはごぼうのきんぴらを加えています。

食感もお楽しみください。

カクテルスイーツ 「陽炎」

・佐賀県 フルーツトマト、ゴーダチーズのカプレーゼ仕立て

トマトから抽出した果汁をソースにして、ゴーダチーズのブランマンジェとバジルの泡で仕立てており、オリーブオイルの香りがアクセントになっています。

スープスイーツ 「雪解け」

・佐賀県 フロマージュブランと熊本県 八朔、

長崎県 ふきのとうの香り

軽やかに仕上げたフロマージュブランのクリームと、八朔のほぐした果肉のコンビネーション。

酒粕のアイスとふきの砂糖菓子で春めく様子を表現しています。

メインスイーツ 「桜の便り」

・福岡県 莓と桜のバルーン

飴の球体の中に、しっとりとしたスポンジにたっぷりの苺で、ケーキを仕立てました。桜のソースと花びらを散りばめています。

ミニヤルディーズ 「巣立つ」

・宮崎県 日向夏のゼリー

日向夏の皮をシロップ煮、果肉をゼリーにして日向夏に仕立てています。

・鹿児島県 KOMASAGIN、赤屋根ブランデーのボンボン

砂糖の殻の中にお酒を閉じ込めたお菓子です。糖衣の中からKOMASAGIN、赤屋根ブランデーが溢れ出します。

・鹿児島県 落花生のスイス風タルト

サクサクのクッキー生地の中に落花生とバニラ風味のキャラメルを閉じ込めました。

■ 3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3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いたします。

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！

畠中育雛場（福岡県糸島市）



鶏と卵の名産地で、

限りなく自然と安全を追求して育てた親鶏

江戸時代、筑前を治めた黒田藩は、鶏卵を「筑前卵」というブランド品として上方へ輸出することが奨励され、養鶏が盛んに行われてきました、その名産地で、畠中育雛場は、「限りなく自然と安全を追究」する安心な卵の生産を根幹に、そこから派生する安全、安心な農産物の生産と、正しい食と安全の提供を目指しています。代表責任者の畠中五恵子（さえこ）さんは、卵の素晴らしさを伝えるために、直売所やネット販売など、次々と新しいことにもチャレンジしています。ひよこから一貫飼育した健康な親鶏の卵をご賞味ください。

使用食材：卵【スープスイーツ、メインスイーツ、ミニヤルディーズ】

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」を目指しています。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"】

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をお楽しみください。

使用食材：アスパラガス【NARISAWA "bento"】

熊本ワイン株式会社（熊本県熊本市） 地域とともに、「ぶどうの個性」に合ったワインづくりを目指す



平成11年の設立以来、良質な葡萄にこだわり、作り手の愛情こもった葡萄を使用して作るワインが愛されているワイナリー「熊本ワイン株式会社」。伝統は活かしつつ、最新の醸造技術を取り入れた熊本ワインスタイルを確立、国内外のコンクールで高い評価を得ています。「或る列車」では、山鹿市菊鹿町で栽培されたシャルドネを100%使った、白ワイン『菊鹿シャルドネ』をお召し上がりいただけます。爽やかな果実感とともにしっかりとした味わいのあるワインをお楽しみください。

使用食材：白ワイン（菊鹿シャルドネ）【ドリンク】

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。