



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」

2021年5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5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。

■ 5月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

石垣島 海のもの山のもの（沖縄県石垣市）

～あすを夢見て耕して～

1950年に沖縄本島の北部を中心とした移民の方々によって開墾された石垣島北東の土地。背景にそびえる山々に囲まれ、海から運ばれる潮風を浴びながら育つ良質な農作物が収穫されています。「農事組合法人海のもの山のもの」の青果は、「あすみおファーム」というブランド名でお届けしています。これは、“甘く”“澄み切った色と艶”“瑞々しい果肉”“唯一無二の美味しさ”から文字を取り、また、開拓精神の表れである「明日を信じて生きる＝明日をみよう」という言葉をかけて名づけられました。糖度と酸度のバランスがとれているのはもちろん、色味やカタチにすぐれた果実を選抜し、限定数量をお届けしています。

使用食材：ピーチパイン【ミニタルディーズ】



おおやま夢工房（大分県日田市）

～一粒に込められた生産者の想いを伝える～

九州有数の梅の郷である大分県日田市大山町、辺りを梅園に囲まれた最高の環境におおやま夢工房は立地しており梅酒をはじめとした梅関連製品を製造販売しています。

今回提供する“樹上完熟梅”は、自社梅園で栽培する南高梅を樹上で完熟させ実が自然に落下するのを待って収穫し新鮮なうちに自社工場で加工するため、フルーティーで香りの高さが特徴です。

梅の実が一番美味しくなるのは養分を最後まで取込み木の下に敷いたネットに落ちる時で、そのタイミングは自然任せです。そのため、梅園に桃のような甘い香りが広がる6月下旬の収穫時期になると、私たちは樹上から落下して間をおかないように朝夕2回収穫を行っています。手間を惜しまず丹精込めた樹上完熟梅の味を皆さまにお届けします。

使用食材：樹上完熟梅【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。

## ■ 5月運行用メニューのご紹介

テーマ： ～八十八夜～

### NARISAWA “bento” ～青嵐～

- ・ **長崎県** 真鯛の胡麻和え 新生姜の香り  
**長崎県** うち米の酢飯とともに  
長崎県産真鯛を胡麻マヨネーズで和え風味豊かな一品になっております。寿司酢ご飯と旬の新生姜と共に召し上がりください。
- ・ **長崎県** 長崎和牛ロースのすき焼き風  
長崎県産牛“出島ばらいろ”をすき焼き風に調理しました。新ごぼう、きのこなどと合わせて深みのある味付けになっています。
- ・ **長崎県** 魚介と旬野菜の南蛮漬け  
甘鯛と魚介を使いさっぱりとした南蛮漬けに仕上げました。彩豊かなお野菜と一緒に楽しみください。



【NARISAWA “bento” & スープ】

### スープ ～胡蝶蘭～

- ・ **長崎県** アサリと**福岡県** ミルクのチャウダースープ  
お野菜をニンニク香るオリーブオイルで火を通して、アサリのエキスで軽く煮込み、コクのある牛乳と生クリームで仕上げました。



【カクテルスイーツ】

### カクテルスイーツ ～赤羽織～

- ・ **佐賀県** 赤紫蘇と**大分県** 梅の“梅干し”風カクテル  
梅のシャーベットを赤紫蘇のゼリーで包み、赤紫蘇のジュレとソースでまとめ、赤紫蘇チップと穂紫蘇で飾り付けました。



【スープスイーツ】

### スープスイーツ ～新緑～

- ・ **福岡県** 抹茶と黒蜜のティラミス  
抹茶のスポンジに黒糖のチーズクリームと抹茶のクリームを絞り、白玉・小豆・3種類の寒天を散りばめ、抹茶の泡と黒蜜のソースでまとめました。

### メインスイーツ ～タ立ち雲～

- ・ **佐賀県** グレープフルーツのバリエーション タイムの香り  
グレープフルーツ風味のメレンゲを筒状に焼き、中にバニラのクリームとグレープフルーツのクリーム・シャーベット・コンフィチュールを詰めてグレープフルーツのソースで仕上げました。



【メインスイーツ】

### ミニャルディーズ ～風薫る～

- ・ **沖縄県** パイナップルとライムのピニャコラーダマカロン  
ココナッツ味のマカロンの上にココナッツのクリーム、パッションソースを絞り、ソテーしたパイナップルを飾り、ライムの皮で香りをつけました。
- ・ **鹿児島県** 胡麻のトリュフチョコレート  
胡麻とヘーゼルナッツのペーストをチョコレートと合わせて、胡麻を混ぜたチョコレートでコーティングしました。
- ・ **熊本県** メロンとキュウリのギリシャ風タルト  
**佐賀県** ハーブミックスの香り  
チーズとヨーグルトを合わせたクリームにメロンとキュウリを合わせてハーブでまとめました。



【ミニャルディーズ】

## ■ 5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5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！

### 楠本農園（長崎県波佐見町）



「日本の森の名手・名人100人」に名を連ねるこだわり  
長崎県の中央部にある波佐見町。ここで原木椎茸を栽培しているのが楠本農園の楠本和義さん・初代さん夫妻。楠本さんは林野庁の「日本の森の名手・名人100人」に認定されるほどの名人。長崎県では当時行われていなかった年間を通して出荷できる栽培を30代の頃から始め、様々な工夫で椎茸の菌が自ら“秋”を感じて発生する仕組みを考案しました。栽培以外にも椎茸の収穫体験を開催することで沢山のの人に椎茸や山の素晴らしさを知ってもらい、山を守る取り組みを行っています。日本の森の名人がこだわりぬき、想いのこもった原木椎茸の味をこの機会にお楽しみください。

使用食材：原木椎茸【NARISAWA “bento”】

### 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)【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5月13日～6月29日)

<午前便> 佐賀駅(10時10分頃発)⇒長崎駅(13時11分頃着)

<午後便> 長崎駅(16時29分頃発)⇒佐世保駅(18時45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。