



## JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」 ～佐賀・長崎コース～ 2021 年6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6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。

### ■ 6月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま 堀内フルーツファーム（長崎県佐世保市）

～安心安全にこだわり抜いたフルーツ～

長崎県佐世保市にある堀内フルーツファームでは、「鉢植え完熟プリンセスマンゴー」・「完熟ブルーベリーあいあいの雫」を生産しています。マンゴーは、鉢に植え根域制限し、水分・肥料調整を行い、一鉢に果実30個を制限する事で、高糖度の濃厚完熟マンゴーを生産しています。ブルーベリーは、低農薬が実現できる鉢植え点滴ポット栽培で水・肥料を管理、約10品種を栽培中です。収穫は、気温の低い早朝に完熟した果実を一つ一つ大切に手摘みし、その日の内に出荷しています。一つ一つ手間隙かけて大切に育てて、お客様にお届けしています。今回は極上のブルーベリーをご堪能ください。

使用食材：ブルーベリー【ミニアルディーズ】



### ゆうちゃんちのハーブ園（大分県日田市） ～愛情と手を掛けて育てた癒しのハーブ～

日田市大山町にある「ゆうちゃんちのハーブ園」は、バラやカモミール、ベルベータ（レモンバーベナ）を始め十数種類のハーブを生産し、加工、販売を行っています。ハーブの栽培に取り組み36年、化学肥料や農薬、除草剤を使用せず、「健康な土を育てる」をモットーに土づくりにこだわり、有機肥料などの自然由来のものを使い、ハーブを育てています。里山の自然の恵みを一杯に受けたハーブはひとつずつ手作業で丁寧に摘み、選別を行ない、厳選したものをお客さまのもとに届けています。今回は、新鮮なバラがカクテルスイーツに変身します。爽やかな香りをご堪能ください。

使用食材：バラ【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。

## ■ 6月運行用メニューのご紹介

テーマ： 青時雨

### NARISAWA “bento” ～青葉風～

- ・ **長崎県** 長崎和牛のすき焼きご飯 山椒と木の芽の香り  
長崎県産牛“出島ばらいろ”を茸などと合わせ、山椒と木の芽で香り豊かなすき焼き風に仕上げております。
- ・ **長崎県** 鰻の炙り 初夏の野菜と薬味とともに  
長崎県産の鰻を酢で軽く締めて皮目だけを炙り、香ばしく仕上げ、旬の野菜を濃厚な酢みそで合わせました。茗荷、新生姜のアクセントとともにお楽しみください。
- ・ **熊本県** **長崎県** 魚介のソットオーリオ ラタトゥイユとともに  
車海老とイカをガーリックオイルで香りづけして、季節の野菜をトマトでじっくり煮込み、甘鯛などと合わせ、バジルで爽やかな一品に仕上げました。



【NARISAWA “bento” & スープ】

### スープ ～高砂～

- ・ **佐賀県** みつせ鶏のつくねと新ごぼうのスープ  
新ごぼうをチキンブイヨンでじっくり煮込み、牛乳と生クリームを加えてまろやかに仕上げました。みつせ鶏のつくねとともにお召し上がりください。



【カクテルスイーツ】

### カクテルスイーツ ～華恋～

- ・ **熊本県** 白桃と**大分県** バラのカクテル仕立て  
ライチとフランボワーズの香り  
シロップで煮込んだ桃とライチのジュレをバラ風味の氷菓でまとめ、アクセントにバラのクリスタリゼとフランボワーズのソースを飾りました。



【スープスイーツ】

### スープスイーツ ～黄昏時～

- ・ **長崎県** びわのジンジャー風味とジャスミンティー  
新生姜とともに煮込んだびわと、ジャスミン茶を使用したジュレ、アイス、餡、泡でまとめました。



【メインスイーツ】

### メインスイーツ ～南国の風～

- ・ **長崎県** マンゴーと**沖縄県** パイナップル、バナナのコンビネーション  
サバランとパイナップル、マンゴー、バナナを飾り、バナナのクリームとパッションフルーツのソース、バニラ風味の生クリームでまとめました。

### ミニアルディーズ ～虹～

- ・ **熊本県** メロンのショートケーキ  
スポンジ生地にメロンの果汁を染み込ませ、メロンをサンドしてショートケーキに仕上げました。
- ・ **長崎県** ブルーベリーとカシスのタルト  
タルトの中にブルーベリーとカシスのジャム、クリームを入れて、ジュレとブルーベリーで仕上げました。
- ・ **沖縄県** スイートコーン  
トウモロコシ風味のメレンゲにトウモロコシのブリュレ、餡、トウモロコシの果肉を飾り付けました。



【ミニアルディーズ】



## ■ 6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6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！

### 橋本果樹園（熊本県南関町）



#### 地域に根付き、愛される安心・安全の果実

橋本勝さん、岸子さんご夫婦が営む、熊本県の北部にある「橋本果樹園」は、橋本さんのお父さまが植えた桃の木が果樹園の始まりで、その後、次々と種類を増やし、すもも、デコポン、完熟金柑や柿、マスカットも手がけています。桃の花が満開になる頃には、町内のお年寄りを園内のお花見に招待し、30年あまり心からのおもてなしを行っています。また、平成7年には果物部門で「農林水産大臣賞」を受賞。「桃、柿」は環境に配慮した持続可能な農業生産方式を取り入れている証しである「エコファーマー」の登録も行っていきます。今回、「或る列車」では太陽のめぐみを浴びた白桃をメインスイーツで使用します。

使用食材：白桃【カクテルスイーツ】

### 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中に平飼いで一平方メートル約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、「地鶏よりやわらかい肉質と高い風味」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、みつせ鶏のもも肉をNARISAWA“bento”でお楽しみいただけます。

使用食材：みつせ鶏【NARIISAWA“bento”スープ】

## ■ 「JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」とは...

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・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6月4日～6月28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)

(2021年7月16日～10月24日)

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

<午後便> 博多駅 (14:58頃発) ⇒ ハウステンボス駅 (18:00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イジーヌ”（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。