



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」ハウステンボス～博多コース 2021年7-8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7-8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。

■ 7-8月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

寛尚ファーム（沖縄県西原町） ～自然の生態系を第一に考えた無農薬栽培のバナナ～

沖縄県西原町にある農園「寛尚（ひろたか）ファーム」では、バナナの爽やかな香りが漂う農園で、陽の光を浴びて大きく育った様々な種類のバナナが並んでいます。園主の稲福寛尚さんは、現在22歳の若手農業者。本格的にバナナ栽培を始めたのは高校3年生のとき。それまで耕作放棄地だった農地を開拓し、自分の手で農園を開きました。園に自分の名前を付けたのは、後戻りしないという覚悟の現れです。農園では島バナナ・ナムワ系バナナ・三尺バナナ・台湾バナナなど数多くの種類を栽培しており、これらのバナナは沖縄の豊かな自然を残すため、農薬や化学肥料を一切使わず、雑草やバナナの葉・茎を肥料に育てています。自然の生態系を重視し、循環型農業を目指して育てた極上バナナをご堪能ください。

使用食材：バナナ【ミニアルディーズ】



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品全てで受賞しました。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【ミニアルディーズ】



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。

■ 7-8月運行用メニューのご紹介

テーマ：「夏模様」

NARISAWA “bento” ～涼風～

- ・ **佐賀県** みつせ鶏と**長崎県** 魚介のパエリア
みつせ鶏、エリンギ、魚介などをふんだんに使い彩り豊かな一品になっております。自家製のドライトマトと共にお召し上がり下さい。
- ・ **熊本県** 車海老と**長崎県** 鰹の炙りのサラダ仕立て
熊本県産の車海老と長崎県産の鰹を季節のお野菜と合わせ、木の芽と大葉の香り豊かなマヨネーズで清涼感あふれる一品に仕上げております。
- ・ **長崎和牛** 牛ハラミステーキ 夏野菜とともに
牛ハラミ肉を香ばしく醤油タレで炙り今が旬の夏野菜と合わせております。山椒の香りと共にお楽しみ下さい。



【NARISAWA “bento” & スープ】

スープ ～朝涼み～

- ・ **とうもろこしの冷製スープ**
とうもろこしを鶏のブイヨンで軽く煮込み、深みのある牛乳と生クリームを加えてまろやかに仕上げました。



【カクテルスイーツ】

カクテルスイーツ ～朱夏～

- ・ **熊本県** スイカと**佐賀県** トマトのガスパチョ風カクテル
スイカのアイスと果肉を添えた上に、スイカとトマトの果汁に炭酸を加え泡を纏わせました。



【スープスイーツ】

スープスイーツ ～万緑～

- ・ **熊本県** メロンと**佐賀県** マスカット レモングラスの香り
ヨーグルトの軽やかなクリームに、レモングラスのジュレとメロン、マスカットの果肉をふんだんに使用し、ハーブの香りでまとめました。



【メインスイーツ】

メインスイーツ ～十六夜～

- ・ **福岡県** 巨峰とベリーの温かいタルト
マール酒のジェラートとともに
赤ワインのソースに、巨峰とベリーを絡めてソテーしたタルトに詰め込みました。マール酒のアイスと、アツアツなベリーのタルトのマリアージュをお楽しみください。

ミニアルディーズ ～夏の果～

- ・ **長崎県** マンゴーと**沖縄県** パイナップルのトロピカルテリーヌ
マンゴーとパイナップルの果肉をトロピカルフルーツのジュレで層にして包み込みました。
- ・ **熊本県** レモンと**佐賀県** バジルのマカロン
レモン風味のマカロン生地に、バジルとチーズのクリーム、レモンのソースを挟み仕上げました。
- ・ **沖縄県** バナナとチョコレートのシュークリーム
濃厚なチョコレートのクリームとバナナのピューレを詰めたシュークリームに、バナナ風味のクリームを絞り、カカオ豆を散らして仕上げました。



【ミニアルディーズ】

■ 7-8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7-8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！

堀内フルーツファーム（長崎県佐世保市）

地域に根付き、愛される安心・安全の果実



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の実」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。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【メインスイーツ】マンゴー【ミニアルティーズ】

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【NARISAWA“bento”】

■ 「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)

【予約に関するお問い合わせ】

或る列車ツアーデスク TEL: 092-289-1537 営業時間: 9:30~16:00 ※水曜休業

■ 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。