



JRKYUSHU SWEET TRAIN 「或る列車」ハウステンボス～博多コース 2021年9月～10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9月～10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。

■9月～10月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

富田農園（佐賀県唐津市）

～情熱が育てた、この時期だけのまぼろしの味～

黒イチジクは、元々フランス原産の「ビオレソリエス」という品種ですが、日本では栽培が難しく手間暇もかかることから、“まぼろしのイチジク”ともいわれています。栽培する富田さんは20年以上の熟練の技術で、現在は近隣の農家さんなどへの指導を行っていますが、最初に黒イチジクの実をつけることに成功するまでに栽培をはじめて5年かかりました。その後も、実への日の当たり方や枝葉の付き方なども工夫し、試行錯誤しながら情熱を注ぎ大切に育ててきました。柔らかくねっとりとした濃厚な甘味が特徴の黒イチジクをお楽しみください。

使用食材：黒イチジク【メインスイーツ】



富田さんと成澤シェフ



黒イチジク



黒イチジク畑

ダイワファーム（宮崎県小林市）

生乳の味わいあふれる、極上のチーズとヨーグルト

ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛（ホルスタイン・ブラウンスイス）を飼育。水は、天然鉱山でろ過された地下水をひき、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらにやさしい味わいの美味しい生乳が生まれます。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。今回はヨーグルトを使用したスイーツで、このミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：ヨーグルト【ミニャルディーズ】



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。

■9月～10月運行用メニューのご紹介

テーマ：「秋の彩り」

NARISAWA “Bento” ～「野山の錦」～

- ・**長崎和牛** “出島ばらいろ” 牛すきやきご飯
長崎県“出島ばらいろ”のお肉を香ばしく焼き、ゴボウ、たまねぎと合わせ、すきやき風に仕上げしております。香り豊かな木の芽と共に召し上がりください。
- ・**長崎県** 鱈の炙り 胡麻の香り
長崎県アジを酢締めにして皮目を香ばしく炙っております。胡麻のほのかに香るソースをオクラ、インゲンなどと合わせ大葉オイルをかけ彩り良く仕上げしております。
- ・**佐賀県** みつせ鶏と海の幸のアヒージョ
みつせ鶏のむね肉をニンニクオイルでゆっくり火をいれ、魚介のアヒージョとあわせました。お野菜のお浸しとピリツときいた和風のソースでお楽しみください



【NARISAWA “bento” & スープ】

スープ ～弓張月～

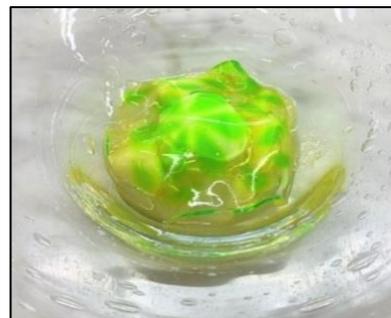
- ・**佐賀県** みつせ鶏ブイヨン、カボチャのニョッキとともに
鶏のブイヨンを使ってすっきりとした味わいに仕上げました。旬のカボチャをニョッキ（団子状の Pasta）にしてもっちりとした食感に仕立てております。



【カクテルスイーツ】

カクテルスイーツ ～白露～

- ・**福岡県** ほうじ茶のプリンとピーナッツのカプチーノ仕立て
香ばしく焼き上げたほうじ茶のプリンとローストしたピーナッツを餡と泡に仕立てて組み合わせました。香り深くすっきりと仕上げしております。



【スープスイーツ】

スープスイーツ ～明日葉～

- ・**熊本県** メロンと**福岡県** ブドウのスープ、
宮崎県 ヘベスと**大分県** ミントの香り
アロエ・緑ぶどう・メロンの果肉をメロンの果汁に加えてミントのシャーベットを合わせ、ヘベスとジンのジュレを表面に覆い飾りつけました。



【メインスイーツ】

メインスイーツ ～月華～

- ・**佐賀県** 黒いちじくとスパイスのジェラート 燻製の香り
チョコレートのカップに、燻製した黒いちじく、赤ワインのソースとチョコレートのクリームを詰め込み、黒いちじくとスパイスのジェラートで仕上げまとめました

ミニャルディーズ ～収穫祭～

- ・**福岡県** 八女抹茶のトリュフ仕立て
抹茶のソースと濃厚な抹茶のチョコレートのクリームをホワイトチョコレートで包み込み、ふんだんに抹茶を纏わせました。
- ・**鹿児島県** 大豆のタルト
タルト生地大豆のクリームを詰めて焼き、大豆風味のカスタードクリームとやわらかく煮込んだ大豆を飾りつけて仕上げました。
- ・**大分県** カボス、**福岡県** 赤ブドウとヨーグルトのコンビネーション
カボスのカップの中に、さっぱりとしたヨーグルトとチーズのクリームに、カボスの寒天と赤ぶどうをたっぷり飾りつけました。



【ミニャルディーズ】

■9～10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9～10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！

星野製茶園（福岡県八女市）



八女・星野村産の有機栽培抹茶の香り高さをスイーツで堪能

星野川流域は、肥沃で霧が多く発生し、高級茶の栽培に適した地として知られています。中でも「星野製茶園」の抹茶は、茶道各流派の御家元から茶銘も寄せられるほどのクオリティ。「今回、『或る列車』のために特別に茶葉を生育し、オリジナルの有機栽培抹茶を開発しました」と、品質管理部・山口真也さん。山口さんは「全国茶審査技術大会」で優勝を重ねる。“お茶のソムリエ”。「この抹茶は爽やかなコクが特長。素直な香味をお楽しみいただければ」とその魅力を語ります。スイーツと銘茶の“マリアージュ”を、どうぞお楽しみに。

使用食材：抹茶【ミニアルディーズ】

成合へべす園（宮崎県日向市）



邪魔しないのにクセになる自然が生んだ万能調味料

宮崎日向の特産平兵衛酢（へべす）は、江戸末期に長曾我部平兵衛さんが山中で酢みかんを見つけたことに由来されます。成合へべす園は、先代から受け継がれ11年目を迎える農園です。8月からは露地物のへべすが出荷されます。2016年には、有機JAS認定を受けたへべす。お客さまの安心安全を基本に、無機農薬有機生産された、爽やかな優しい香りと果汁たっぷりのへべすをご賞味ください。今回、「或る列車」では、スープスイーツとして味わうことができます。

使用食材：平兵衛酢（へべす）【スープスイーツ】

■「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9月3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。