



## 2023年3月～メニューのご紹介

「或る列車」3月からのメニューと生産者の皆さまをご紹介します。東京・南青山にある 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コース料理をお楽しみください。

～前菜～

### “桜舞う、九州の海と大地”

★主な食材

- |       |     |      |      |
|-------|-----|------|------|
| ・大分県  | 平貝  | ・熊本県 | 天草の塩 |
| ・鹿児島県 | そら豆 |      |      |



～お魚料理～

### “桜鯛と春のリゾット、 サフラン風味のクラムチャウダー”

★主な食材

- |      |      |      |        |
|------|------|------|--------|
| ・福岡県 | 金時人参 | ・佐賀県 | アスパラガス |
| ・長崎県 | 桜鯛   |      |        |



～お肉料理～

### “牛ほほ肉とミモザ咲く菜園仕立て”

★主な食材

- |      |        |      |     |
|------|--------|------|-----|
| ・福岡県 | 人参     | ・福岡県 | たまご |
| ・宮崎県 | ジンゼチーズ |      |     |



～スイーツ～

### “あまおうミルク”

★主な食材

- |      |         |      |       |
|------|---------|------|-------|
| ・福岡県 | あまおういちご | ・福岡県 | 生クリーム |
| ・熊本県 | 牛乳      |      |       |



～ミニスイーツ～

### “抹茶わらび餅”（左）

### “甘酸っぱいタルト”（中）

### “バスクチーズケーキ”（右）

★主な食材

- |      |          |      |       |
|------|----------|------|-------|
| ・福岡県 | 抹茶       | ・佐賀県 | 清見みかん |
| ・熊本県 | ブラッドオレンジ | ・熊本県 | 牛乳    |



※料理の写真はイメージです。

## ■主な食材の生産者の皆さま

### ★田向 利恵子さん（鹿児島大島郡）



鹿児島県・奄美大島のすぐ隣にある喜界島。隆起した珊瑚礁が地盤になっており、非常に水はけが良く地下水による農業が盛ん。とても自然豊かな島です。この地から春の味覚、そら豆を届けてくださるのは、田向利恵子さん。喜界島の温暖な気候で育つそら豆は、やや小ぶりの原種のもので、毎年、白く可憐な花が咲いたあと、3月頃から実を付け、島の食卓に並びます。「喜界島の在来品種であるそら豆を流通させて、島のそら豆栽培を活性化したい」という思いは、海を越え「或る列車」に届きました。

使用食材：そら豆【前菜】

### ★橋本農場（佐賀県杵島郡）



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。湿度や温度などにも常に注意を払いながら手入れをするなど、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、シャキシャキした触感が、幸せを運んでくれます。新鮮で安心の佐賀県産アスパラをご賞味ください。

使用食材：アスパラガス【お魚料理】

### ★ダイワファーム（宮崎県小林市）



九州南部の霧島連山の北部に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛を飼育しています。水は天然鉱山でろ過された地下水をひいており、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、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれるのだとか。そこから作られる乳製品の数々もまた、手づくりならではの素材の味が引き出されています。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。どんな食材とも抜群の相性をお楽しみください。

使用食材：ジンゼチーズ【お肉料理】

### ★佐藤農場（佐賀県鹿島市）



雄大な有明海を見下ろす自然豊かな山間の地で、安心安全なみかんづくりを続けている佐藤農場は、1987年にみかんの有機栽培を始めました。当初は失敗続きでしたが、土にこだわるために、地下30mから掘り起こした栄養豊かな土を根元にまき、肥料には発酵させたみかんの搾りかすや醤油かす、枯れ草のほか、海水を散布するなど自然の力を利用し、「有機JAS認定」を受けるまでにいたしました。

使用食材：清見みかん【ミニスイーツ】

※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。

【問い合わせ 広報部 092-474-2541】

或る列車 2023年3月～◀March,2023～▶

アレルギー表記一覧 Allergen list

●=使用しています used

メニュー名		前菜 Appetizer	お魚料理 Fish dish	お肉料理 Meat dish	ライス Rice	スイーツ Sweets	ミニスイーツ Mini sweets
アレルギー食材 Allergen							
特定原材料	えび Shrimp	●					
	かに Crab						
	小麦 Wheat	●		●			●
	そば Buckwheat						
	卵 Egg	●		●			●
	乳 Milk		●	●	●	●	●
	落花生 Peanuts						
特定原材料に 準じるもの	あわび Abalone						
	いか Squid						
	いくら Salmon roe						
	オレンジ Orange						●
	カシューナッツ Cashew nut						
	キウイフルーツ Kiwi						
	牛肉 Beef			●			
	くるみ Walnuts						
	ごま Sesame						
	さけ Salmon						
	さば Mackerel						
	大豆 Soybean	●		●			●
	鶏肉 Chicken		●		●		
	バナナ Banana						
	豚肉 Pork						
	まつたけ Matsutake mushrooms						
	もも Peach						
	やまいも Yam						
	りんご Apple						
	ゼラチン Gelatin	●				●	
アーモンド Almond							

※上記全メニューは同一の調理場で調理しています。 All food is cooked in the same place.