



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 ～佐賀の味で至福の時を～ 「或る列車」限定「佐賀の日本酒利き酒セット」販売開始



「JRKYUSHU SWEET TRAIN『或る列車』」が、1月9日（土）より初めて佐賀駅を始発とするコースでの定期運行を開始するのに伴い、佐賀県を代表する特産品である“日本酒”と有明海産の“焼海苔”をセットにした『佐賀の日本酒利き酒セット』を「或る列車」の車内限定として販売します。日本酒と有明海苔の相性はもちろん、成澤シェフ監修のスイーツコースとのマリアージュもあわせてお楽しみいただけます。是非この機会に、ご家族やご友人と「或る列車」の豪華な車内で、車窓から沿線の景色を眺めながら佐賀の味をご堪能ください。

■ “佐賀の日本酒利き酒セット”のご紹介

○販売価格・セット内容

1,500円（税込）

（日本酒2杯＋焼海苔のセット）

○販売箇所

「或る列車」車内限定販売

○商品のご紹介

【日本酒】

➢鍋島 大吟醸（富久千代酒造/佐賀県鹿島市）

世界的に権威のある酒類品評会 IWC で日本酒部門最優秀賞を受賞した佐賀を代表する日本酒。鍋島特有のジューシーな米の旨みを存分に感じられ、豊かな吟醸香と甘さが飲み始めから余韻にかけ美しく広がっていく逸品。

➢古伊万里 前 純米大吟醸（古伊万里酒造/佐賀県伊万里市）

国内はもちろん、海外のコンテストでも金賞を受賞し、世界で称賛されているお酒。華やかな香りに加え、透明感、甘味、美しい余韻、どれを取っても申し分なし。

【焼海苔】

➢初摘み塩海苔（有明の風/佐賀県佐賀市）

日本一の海苔産地・佐賀で獲れた『初摘み』と呼ばれる最高級海苔を、海水から丁寧につくられたミネラルたっぷりの石垣の塩で仕上げた一品で美味しさが違う。佐賀県有明海で生まれた海の恵みを是非ご賞味あれ。



■酒器・皿のご紹介



Egg Shell (有田焼窯元 やま平窯 / 佐賀県有田町)
～もっと美味しく、もっと楽しく。～

食を大切にする人へ器から提案する有田焼窯元、やま平窯。業務用食器で培った技術と経験、ノウハウを駆使し驚きと感動を与えるシンプルな器づくりを目指している。今回使用するのは、卵の殻のような薄さと軽さ、透光性を持つ有田焼のグラス。1300度の高温で13時間しっかりと焼き締められている。ふんわりとした柔らかな質感、飲み物を口に含んだ時の口当たりの良さが特徴。



鎬 (李荘窯業所 / 佐賀県有田町)
～「感動」が創造を生む～

日々変化しつつも辿り着きたいところは「心を動かすモノ作り」。こうありたい。こうなりたい。と思うのは誰もが持つ心。その心を動かし、惹きつけられるようなモノを作り続けること。これが李荘窯の目指す先。今回は表面に連続して縦溝を刻んで模様を作る伝統的な鎬手の技法に、現代の最新デジタル技術を組み合わせた有田焼のグラス。手になじむ機能的な器を目指し、シンプルかつモダンに仕上げられている。

■ご協力いただく皆さまのご紹介

○日本酒・・・山田酒店 (佐賀県佐賀市赤松町)

佐賀県内の日本酒を豊富に取り揃える酒店。人それぞれの好みに合うおすすめの酒の選び方や酒の魅力、佐賀の地酒の真価まで幅広く教えてもらえる。酒と料理がより一層美味しく味わえる、一人一人にあったお酒を選んでくれるお店。



○塩海苔・・・有明の風 (佐賀県佐賀市西与賀町)

海苔の大産地として知られる佐賀県・有明海。その有明海で47年もの間、風と向き合い、海とともに生きながら海苔づくりを行っている。海苔漁師として長い間培った経験と目利きにより、自信をもった商品を販売する。

