

「或る列車」 ～極上の“食・時・おもてなし” を味わう幻の列車～

2022年6月からメニューが変わります ～久大本線 博多ー由布院間で運行中～

2015年8月8日に運行を開始した「或る列車」は、コース料理を満喫できる列車に生まれ変わり、好評運行中です！料理の監修は引き続き東京・南青山の名店“NARISAWA”オーナーシェフ成澤 由浩氏が担当しております。

成澤シェフが九州各地を視察して厳選した旬の食材をふんだんに使用した新メニューを、風光明媚な久大本線の景色とともに楽しみください！



1 メニューの監修について

成澤 由浩シェフ

東京・南青山のレストラン「NARISAWA」のオーナーシェフ。料理界のアカデミー賞と呼ばれる”ワールド 50 ベストレストラン”に10年以上連続で選出。2019年に開催されたG20大阪サミット首脳晩餐会では料理担当を務めた。

自然への敬意を込め、心と体に有益で、環境に考慮した持続可能な美食を発信し続けている。



2 お申込み・ご予約について

「或る列車」は、「JR九州企画・実施分」と、「主な旅行会社企画・実施分」等として運行します。

(1) JR九州企画・実施分について

お申し込み : 「或る列車」専用ホームページ、駅旅行の窓口

WEB : <https://www.jrkyushu-aruressha.jp/>

お問い合わせ : 或る列車・36ぶらす3 お問い合わせ窓口

<電話> 092-474-2217

<営業時間> 9:30～17:00 (※火曜休業)

(2) 旅行会社企画・実施分について

全国の主な旅行会社にて販売いたします。詳細については、各旅行会社にお問合せください。





2022年6月からのメニュー・生産者さまのご紹介

「或る列車」の6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～ “九州の大地のテリーヌ”

★主な食材

- | | | | |
|------|------|------|-------|
| ・福岡県 | たまご | ・大分県 | ハーブ |
| ・宮崎県 | パプリカ | ・宮崎県 | 姫キュウリ |



～お魚料理～ “潮風のブイヤベース”

★主な食材

- | | | | |
|------|-----|------|-------|
| ・福岡県 | 玉ねぎ | ・長崎県 | 甘鯛 |
| ・長崎県 | トマト | ・宮崎県 | ジャガイモ |



～お肉料理～ “黒毛和牛のすき焼きとおにぎり”

★主な食材

- | | | | |
|-------|---------|------|------|
| ・福岡県 | 椎茸 | ・佐賀県 | 新玉ねぎ |
| ・佐賀県 | 蕪 | ・長崎県 | 米 |
| ・鹿児島県 | 黒毛和牛ロース | | |



～スイーツ～ “トロピカルカクテル”

★主な食材

- | | |
|-------|-----------|
| ・鹿児島県 | パッションフルーツ |
| ・沖縄県 | パイナップル |



～ミニスイーツ～

“ドラゴンフルーツ” (左)

“灼熱のバナナ” (中)

“八女の新茶” (右)

★主な食材

- | | | | |
|------|-----|-------|----|
| ・福岡県 | 抹茶 | ・鹿児島県 | 黒糖 |
| ・沖縄県 | バナナ | | |



※料理の写真はイメージです。

■ 6月メニューで使用する主な食材の生産者の皆さま

★寛尚ファーム（沖縄県南風原町）



沖縄県南風原町にある農園「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が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【ミニスイーツ】

★きゃしなふ農園（鹿児島県瀬戸内町）



自然が溢れ、亜熱帯の奄美大島で「きゃしなふ農園」を営む増 麻那美さん。奄美の自然には人を元気にする力があると感じ、その“力”を誰かに繋げられたらとの思いから、2014年にきゃしなふ農園が始まりました。現在、先輩農家さんに教わりながら『食べた方が笑顔で元気になる作物』を目指しています。台風や水不足など、時には厳しい環境の中でも、逞しく元気に育っています。

使用食材：パッションフルーツ【スイーツ】

★石垣島 海のもの山のもの（沖縄県石垣市）



1950年に沖縄本島の北部を中心とした移民の方々によって開墾された石垣島北東の土地。背景にそびえる山々に囲まれ、海から運ばれる潮風を浴びながら育つ良質な農作物が収穫されています。「農事組合法人海のもの山のもの」の青果は、「あすみおファーム」というブランド名でお届けしています。これは、“甘く”“澄み切った色と艶”“瑞々しい果肉”“唯一無二の美味しさ”から文字を取り、また、開拓精神の表れである「明日を信じて生きる＝明日をみよう」という言葉をかけて名づけられました。糖度と酸度のバランスがとれているのはもちろん、色味やカタチにすぐれた果実を選抜し、限定数量のものをお届けしています。

使用食材：パイナップル【スイーツ】

★朝日酒造（鹿児島県喜界島）



喜界島は奄美群島の最東端に位置し、朝日が早く昇る。そんな喜界島の地で、さとうきび栽培から純黒糖・黒糖焼酎の製造を一貫して手がける「朝日酒造」。

焼酎の原料である純黒糖は、除草剤や化学肥料を使わずに栽培したさとうきびを自社工場で精製したもの。食品用としての黒糖は糖度17度以上から。また糖度の低い梢頭部（しょうとうぶ）は通常もったいないと思われる範囲まで思いきってカットして品質の安定性確保に努めています。今回はこの純黒糖をミニスイーツに使用します。

使用食材：黒糖【ミニスイーツ】

★あじむ風と大地の農園（大分県宇佐市）



安心院盆地は北に周防灘・国東半島、東に杵築市・日出町、南に由布岳・くじゅう連山、西に中津・耶馬溪・日田と、自然に恵まれた土地。

ワインの生産で有名な安心院で、自然と共生する農業を実践している「あじむ 風と大地の農園」代表の太田有宣さんは、バラ、ペンタス、コスモスなど、季節の色とりどりの花々（エディブルフラワー）やハーブを栽培しています。「まだまだ技術的に未熟で何度栽培しても解らないことや、失敗の連続ですが自然をお手本にがんばっています。」

使用食材：ハーブ【前菜】

★星野製茶園（福岡県八女市）



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。「『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。

使用食材：抹茶【ミニスイーツ】

★佐藤^{ひとし}均蔵・玲子さん（長崎県諫早市）



名水百選にも選ばれた轟溪流より流れる水や地域の自然環境を生かし、水と土と天日干しにこだわった米づくりを行っている佐藤均蔵さん、玲子さんご夫妻。地域の用水路には、水質浄化能力が高い「しじみ」を放流し、土づくりは毎年、山から採取した腐葉土・ワラ・モミガラ等を入れ微生物などが住みやすい水田環境を作っています。無農薬はもちろんのこと雑草も刈らず、小さな生き物たちと共存共栄で育てた稲は、生命力があり、天日干しにした米は、太陽の光を浴びてさらにおいしくなります。人にも環境にも優しいだけでなく、食べた人が本当に美味しいと言えるような、お米づくりの成果をご賞味ください。

使用食材：米【お肉料理】

★JR九州ファーム（福岡県飯塚市）



「うちのたまご」は鶏の健康と幸せを第一に考えられた環境で飼育されています。鶏にストレスをかけないように専用設計された開放型鶏舎はケージ飼いながら自然の環境に近く、衛生面だけでなくしっかり運動できるため鶏の飼育にも産卵にも適しています。隅々まで清掃が行き届いた清潔な環境で産まれるサルモネラ菌の心配がない「うちのたまご」は洗卵の必要がなくクチクラという、たんぱく質の膜で守られているため、風味や品質を自然な状態で出荷できます。鶏の健康状態を感じるため、手作業にこだわり、専用の餌と湧水で育てられた健康な親鶏から産まれる「うちのたまご」をお楽しみいただけます。

使用食材：たまご【前菜】

※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。