

「或る列車」 ～極上の“食・時・おもてなし” を味わう幻の列車～

2022年9月からメニューが変わります ～久大本線 博多－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14年連続で選出。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」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・年末年始休業)

(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9月からのメニュー・生産者さまのご紹介

「或る列車」の9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～ “伊勢海老と茄子、秋のカクテル”

★主な食材

- | | | | |
|------|-----|-------|------|
| ・佐賀県 | 自然薯 | ・長崎県 | 伊勢海老 |
| ・宮崎県 | 茄子 | ・鹿児島県 | 生湯葉 |



～お魚料理～ “甘鯛とキノコ、蕪のカプチーノ仕立て”

★主な食材

- | | | | |
|------|----|------|----|
| ・福岡県 | 椎茸 | ・長崎県 | 甘鯛 |
| ・長崎県 | 蕪 | | |



～お肉料理～ “牛すね肉のポ・ト・フ”

★主な食材

- | | | | |
|------|------|-------|---------|
| ・佐賀県 | 玉ねぎ | ・大分県 | ハーブ類 |
| ・宮崎県 | 黒岩土鶏 | ・鹿児島県 | 黒毛和牛すね肉 |



～スイーツ～ “温かい林檎と見えないパイ生地”

★主な食材

- | | | | |
|------|------|------|----|
| ・福岡県 | たまご | ・熊本県 | 牛乳 |
| ・宮崎県 | 赤ワイン | | |



～ミニスイーツ～

“PB&J ピーナッツバター&ジェリー” (左)

“ヘベス” (中)

“イチジクのスパイシー赤ワイン” (右)

★主な食材

- | | | | |
|------|-----|------|-------|
| ・長崎県 | 落花生 | ・大分県 | 黒イチジク |
| ・宮崎県 | ヘベス | | |



※料理の写真はイメージです。

■ 9月メニューで使用する主な食材の生産者の皆さま

★唐津ささき農園（佐賀県唐津市）



鏡山一帯は、所々赤土の山で、白くて粘りの強い最高級の自然薯が採れる環境に昔から恵まれています。堆肥に至るまで自分で作りながら、唐津という土地の中で循環する農業を目指している佐々木励さん。脱サラして福岡から郷里の唐津へ戻り、無農薬栽培に挑戦、その道のりは決して平坦なものではなかったとのこと。「やはり無農薬の自然薯は強さが違いました。擦ったときにアクが出ず、白いままなのが特徴。粘り気が強く、生命力を感じる食感です。」

使用食材：自然薯【前菜】

★黒岩牧場（宮崎県児湯郡）



黒岩牧場は宮崎県尾鈴山の山林（5万4千坪）にあります。創業47年、“鶏を自由”にをモットーに「本能と治癒力を目覚めさせる黒岩式養鶏」で黒岩土鶏®を育てております。出荷まで120日～150日、餌には薬品や抗生剤は不使用、土（天然の抗生物質）や草をついばみ、砂浴びを自由に行わせて自ら体調管理、雑菌処理を行います。雄雌同時育成でケージなしの放し飼いです。養鶏家黒岩正志氏が愛情込めて育成した黒岩土鶏®をご堪能ください。

使用食材：黒岩土鶏【お肉料理】

★成合へべす園（宮崎県日向市）



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た伝統ある農園。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。

使用食材：平兵衛酢（へべす）【ミニスイーツ】

★むかかファーム（大分県大分市）



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。生産者の松下さんは“interesting（興味深い、面白い）”を合言葉に、「初めて見た！」「初めて食べた！」と面白がっていただけるものをお届けします。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【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】