

「或る列車」～極上の“食・時・おもてなし” を味わう幻の列車～

2022年12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、大好評運行中です！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旬の食材を厳選し、それ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-aruessha.jp/>

お問い合わせ : 或る列車・36ぷらす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12月～メニューのご紹介

「或る列車」12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～

“長崎県産トラフグと鹿児島県産白姫エビ、
花野菜とハーブのタルタル、サフランソースと宮崎県産キャビアとともに”

★主な食材

- ・長崎県 フグ
- ・宮崎県 キャビア
- ・熊本県 グリーンレモン



～お魚料理～

“長崎県産クエのシャブシャブ、
白菜とカラフルな根菜のスープ仕立て”

★主な食材

- ・福岡県 紅芯大根
- ・宮崎県 黒岩土鶏
- ・長崎県 クエ



～お肉料理～

“鹿児島県産黒毛和牛とキノコのビーフストロガノフ、
長崎県産のお米のバターライスとともに”

★主な食材

- ・長崎県 しめじ
- ・鹿児島県 黒毛和牛すね肉
- ・宮崎県 赤ワイン



～スイーツ～

“福岡県産イチゴの白銀の世界”

★主な食材

- ・福岡県 いちご
- ・熊本県 牛乳
- ・大分県 ビオラ



～ミニスイーツ～

“熊本県産和栗の BEES 最中” (左)

“福岡県産八女抹茶と小豆のガトー” (中)

“リンゴのタタン 鹿児島県産リンゴブランデーと” (右)

★主な食材

- ・福岡県 抹茶
- ・熊本県 栗
- ・福岡県 たまご



※料理の写真はイメージです。

■主な食材の生産者の皆さま

★ジャパンキャビア（宮崎県宮崎市）



ジャパンキャビア株式会社の「宮崎キャビア 1983 Premium」。2013年の発売以来、国際線ファーストクラスの機内食や、G7伊勢志摩サミットなどで採用実績があるキャビアです。

日本のキャビアとして初輸出をした2017年以来、香港をはじめアメリカ、カナダ、シンガポール、タイ、台湾など、海外にも広まっています。イクラやからすみなど、魚卵を上手に扱う「日本人が食べて本当に美味しいと思うキャビア」をコンセプトに、伝統的な手法に加えて最先端のIoT技術で熟成期間をコントロールし、常に美味しさと安全性を追求しています。

使用食材：宮崎キャビア【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【お魚料理】

★池上農園（福岡県三潴郡）



九州北部を東から西に流れる筑後川は、洪水や水害が多く“日本三大暴れ川”の一つと言われています。その筑後川下流の肥沃な土地でいちご栽培を行っている池上農園。4代目園主、池上光さんの曾祖母が植えた数株の苗からいちご作りが始まりました。栄養を持った土にこだわり、毎年堆肥の種類を変えて土づくりを行っています。苗づくりから収穫まで約1年半、子育てと同じように気を配り育て上げました。真っ赤に色づく畑のルビーをご堪能下さい。

使用食材：あまおう（いちご）【メインスイーツ】

★やまえ堂（熊本県山江村）



日本有数の栗の里、熊本県山江村から届く「やまえ栗」。山江村は、熊本県最南端の人吉球磨地域に位置する山深い農村です。寒暖の差が激しい人吉盆地の気候や、日当たりがよく保湿力の高い土壌で栽培されるため、甘くて良質な栗が育ちます。昭和52年には皇室にも献上され、また近年では国際線のファーストクラスのデザートにも使われおり、文字通り最高級の栗。ひと粒ひと粒大切に育てられた秋の恵みを、季節感あふれるミニスイーツに仕上げました。

使用食材：栗【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。