

「或る列車」 ～極上の“食・時・おもてなし” を味わう幻の列車～

2023年3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なりさわよしひろ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、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お楽しみください！



1 メニューの監修について

成澤 由浩なりさわ よしひろシェフ

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

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。



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。