



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース7月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」の7月メニューと、生産者の方々が決定しました。

7月19日は特別運行として、初めて「阿蘇コース」（大分～阿蘇間）を運行します。ご期待ください！引き続き成澤由浩シェフ監修のもと、地元大分や熊本の生産者さまをはじめ九州各地の旬の食材を使用したメニューをお楽しみいただけます。

■7月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

にしだ果樹園（熊本県玉名郡）

月と太陽との対話から生まれる、

ロマンあふれるフルーツの数々

代表の西田淳一さんの果樹園の地面には、多様な植物が育ち、蜂や蝶々がのどやかに行き交い、幸せな雰囲気であふれています。「自然界に意味のないものは無い。何かを駆除するのではなく、あるべき自然の循環を園内に作れば、農薬などを使用せずとも植物本来の力強い味わいの果物が育つんです。」と西田さん。さらに、“植物は月の満ち欠けによってその組成を変える”という考え方にも注目。今回、農園からは、プラムの「月読み果実」が届く予定です。天体のエネルギーをとじ込めた“奇跡の果実”で、パワーをチャージしてください。

使用食材：プラム（ハーティープラム）【メインスイーツ】



西田さん



果樹園



ハーティープラム

大分有機かぼす農園（大分県臼杵市）

古くから食用や漢方にも

用いられている 赤シソ

大分県臼杵市で、國枝剛さんが営む「大分有機かぼす農園」。農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬を過去3年以上使用せず、有機農産物の日本農林規格（有機JAS）の認定を受けて、かぼすを栽培、管理しています。他にも農園では、サツマイモや赤シソなどを栽培しており、今回「或る列車」では、初夏が旬で、現在収穫期を迎えた赤シソが登場します。栽培期間中、無農薬・無化学肥料で除草剤も使わずに手作業で草取りし、手をかけた“自慢の赤シソ”です。自慢の赤シソをミネラルディースでぜひ、ご堪能ください。

使用食材：赤シソ【ミネラルディース】



國枝さん（右から2番目）



赤シソ畑



赤シソ

■7月のメニュー 【テーマ：バカンス】

「夏」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・長崎県産米と福岡県 うちのたまご、大分県 おおいた冠地どりのオムライス風

長崎県産米を大分県産サフランとバターとともにチキンブイヨンで炊き上げ、福岡県産うちのたまごの炒り卵とおおいた冠地どりのそばろでオムライスのイメージで仕上げました。

- ・九州産 牛肉と熊本県 ゴーヤの甘辛炒め

九州産牛肉を煮込み、熊本県産ゴーヤとともに醤油と福岡県産ハチミツで甘辛く、そして鹿児島県産ごまの香りで仕上げました。

- ・鹿児島県 ジャガイモと熊本県 ミニトマト、大分県 関アジのサラダ仕立て、宮崎県 ヘベスのドレッシング

鹿児島県産ジャガイモ、熊本県産ミニトマト、インゲン豆と大分県産関アジでサラダにしました。宮崎県産のヘベスの酸味のドレッシングで仕上げました。

- ・大分県 とうもろこしのコーンスープ

夏ならではの県産とうもろこしを熊本県産の牛乳で甘みたっぷりのシンプルなスープにしました。



「灼熱」 カクテルスイーツ

- ・熊本県 スイカと大分県 フルーツトマトのガスパチョ

熊本県産スイカと大分県産フルーツトマトのジュースで作るスープ、ガスパチョ。オーブンで水分を飛ばして、味をより強くしたミニトマトと大分県産のエディブルフラワーを浮かべて仕上げました。



「トロピカル」 スープスイーツ

- ・沖縄県 パイナップルとココナッツのピニャコラーダ
鹿児島県 パッションフルーツ

沖縄県産パイナップルとココナッツで、南国のカクテル“ピニャコラーダ”をケーキ仕立てにしました。鹿児島県産パッションフルーツのソースで、爽やかな酸味のアクセントを加えます。



「花火」 メインスイーツ

- ・福岡県 桃と熊本県 プラムのコンビネーション

福岡県産桃のソースと熊本県産の2種類のプラム（ハーティープラム、ハニーローザ）のジェラート、熊本県阿蘇の阿部牧場の牛乳で作ったパンナコッタと共に仕上げました。



「涼風」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・大分県 赤シソの餅

道明寺粉の餅でこし餡を包み、さらに塩漬けた大分県産赤シソで包みました。

- ・熊本県 レモンと宮崎県 ヨーグルトのケーキ

甘酸っぱい熊本県産レモンのクリームと宮崎県産ヨーグルトとホイップした生クリームを合わせ、ケーキにしました。

- ・福岡県 八女抹茶の羊羹とサクサククッキー

八女の抹茶を贅沢に使った羊羹とサクサクのラングドシャクッキーでサンドしました。



(別紙)

■ 7月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

橋本果樹園 (熊本県玉名郡)



地域に根付き、愛される安心・安全の果実

橋本勝さん、岸子さんご夫婦が営む、熊本県玉名の「橋本果樹園」は、橋本さんのお父さまが植えた桃の木が果樹園の始まりで、その後次々と種類を増やし、プラム、デコポン、完熟きんかんや柿、更にマスカットも手がけています。桃の花が満開になる頃には、町内のお年寄りを園内のお花見に招待し、30年あまり心からのおもてなしを行っています。また、平成7年には果物部門で「農林水産大臣賞」を受賞。「桃・柿」はエコファーマーの登録もしています。今回は、プラム（ハニーローザ）を使用します。

使用食材：プラム（ハニーローザ）【メインスイーツ】

Mr. orange (熊本県水俣市)



環境マイスターが生み出す、熊本の美しいフルーツ

美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。環境に配慮し、自然との共生を目指すこの地で「Mr. Orange」は“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、柑橘類を中心に10種類余りの果物作りに取り組んでいます。園内では七面鳥たちが歩き回って草を食み、有機肥料や剪定・収穫のタイミングなどこだわりの栽培法によってフルーツがいきいきと実を付け、水俣市で数名しかいない柑橘栽培の「環境マイスター」にも選ばれています。今回は、レモンを使用します。

使用食材：レモン【メインスイーツ、ミネラルデイズ】

阿部牧場 (熊本県阿蘇市)



阿蘇発の世界ブランド!

味覚賞金賞に輝く牛乳とヨーグルト

豊かな自然と共生する酪農家がいることも九州の自慢です。「阿部牧場」の「ASO MILK」とヨーグルトドリンクは、食のミシュランガイドと称される「国際味覚審査機構」で2013年に三ツ星を受賞し、以来、世界が認めた味として大変人気を集めています。阿蘇の大自然の中、東京ドーム約30個分の敷地で循環型酪農がおこなわれ、餌となる牧草は多種類を自主栽培するというこだわりぶり。甘みが強く、どこかフルーティーな生乳の味はまさに唯一無二。今回は、牛乳を使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただきます。

使用食材：牛乳【スープスイーツ、メインスイーツ、ミネラルデイズ】

丸健水産（熊本県天草市）



使用食材：マダイ【NARISAWA “bento”】

天草の豊かな海から届く、上質のマダイ

四方を清らかな海に囲まれた熊本県・天草地方。上天草市・天草市・苓北町からなる、天草地方は毎日様々な魚介類が水揚げされます。

その中でも天草で獲れるマダイは、天草灘の急流に揉まれ身の締まりがよく、柔らかな脂と甘さが刺身や寿しネタ、煮もの、焼きものとしても人気です。

丸健水産は毎朝市場に行き、活きた物だけを厳選し素早く活きめし、捌いて出荷しています。天草の海が生んだ新鮮な味を NARISAWA “bento” でご堪能ください。

K5（ケイゴ）菜園（熊本県天草市）

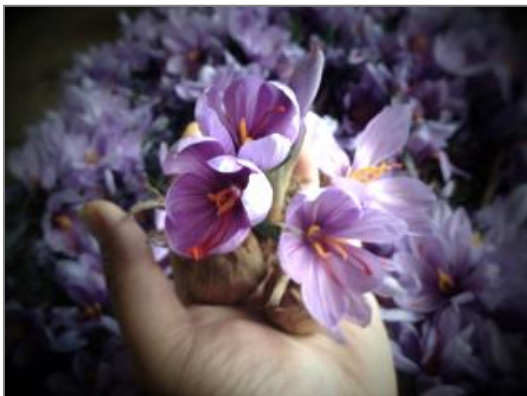


使用食材：ゴーヤ【NARISAWA “bento”】

ビタミンCがたっぷりで夏バテ防止 夏の旬のゴーヤ

天草市倉岳（くらたけ）町で、農薬や化学肥料を一切使用せず、自分の子供たちにも安心して食べさせられる野菜を、一つひとつ手間をおしまず、丁寧な手作業で作っている松田啓吾さん。2015年、会社員から一転、どうしてもやりたかった“野菜づくり”を新たな仕事とし、何もない所から少しずつスタートしました。農家になって4年目の松田さん。「野菜作りへの強い想いを胸に、まだまだ日々向上中の『K5菜園』。天草の海の近くで潮風をあび、味のしっかりした、新鮮な旬の野菜をぜひ、皆さまに食べていただきたいです。」と松田さん。今回は、栄養たっぷりのゴーヤを NARISAWA “bento” でお楽しみください。

七ツ森農業（大分県竹田市）



使用食材：サフラン【NARISAWA “bento”】

日本一の産地から届いた 貴重な国産サフラン

「七ツ森農業」は、9万年前の阿蘇山の火山活動で作られた大分県竹田市の菅生台地で野菜づくりに励む農家です。阿蘇の東に隣接する、阿蘇山由来のこの土地で、佐藤さんの祖父の代から受け継いできた農薬を使わない農業を、時代に合わせて試行錯誤しながら実践し、大分特産の“国産サフラン”をはじめとした農産物を栽培しています。「熊本地震後、九州が一丸となって復興に取り組む中、サフランを皆さまに食していただける貴重な機会に感謝します。」と佐藤さん。今回は、香りよいサフランを NARISAWA “bento” でお楽しみください。

この他にも、九州内の多くの生産者の方の食材を使用させていただいております。また、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。