



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

12 月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」長崎コースの12月のメニューと、生産者の方々が決まりました。12月のメニューでは、循環型農業で豚を肥育している鹿児島県の「えこふあーむ」や、こだわりの蜂蜜づくりをしている福岡県の「かの蜂」など、引き続き、成澤由浩シェフ監修のもと、九州の旬の食材をふんだんに使用しています。ご期待ください！



■12月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

えこふあーむ（鹿児島県鹿屋市）

自社で肥育した豚肉を使った、手づくりベーコン

大隅半島に位置する「えこふあーむ」では、豚をパートナーに、大切な資源を無駄にすることなく未来へ残せる循環型農業を行っています。耕作放棄地に豚を放牧し、ストレスの無い豚の肥育も行うことができ、子豚生産も人の手をかけず、自然交配、自然分娩を行っています。土地の再生後は、豚の餌、西洋野菜等を生産し農地の修復を行っています。ストレスの少ない豚は薬剤に依存せず、元気に育ちます。今回、「或る列車」では、この豚肉を使い、自社製造したベーコンをスープでお召し上がりください。

使用食材：ベーコン【NARISAWA “bento”】



横井 慎治 さん



製造風景



豚の放牧風景

かの蜂（福岡県八女市）

味も香りも自然の美味しさを楽しめる、天蜂蜂蜜

半世紀以上に渡って妥協のない本物の蜂蜜づくりを続けてきた、養蜂家の鹿野瑞穂（かのみずほ）さん。自然豊かな八女市を拠点に種を蒔き、木を植え、元気なミツバチを育てるためにミツバチにとって良い環境を作り、豊かな蜜源を確保する。その想いは息子の聖壽さんに受け継がれ、こだわりの蜂蜜づくりを続けています。「かの蜂」は養蜂家親子のまっすぐな想いとおいしい蜂蜜を皆さまの元へお届けしています。今回、「或る列車」では、国産黄櫨（はぜ）の蜂蜜をメインスイーツのいちごのガトーに使用します。お楽しみください。

使用食材：黄櫨はちみつ【メインスイーツ】



鹿野さん親子



スタッフの皆さま



養蜂風景

「ひなたぼっこ」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・福岡県 うちのたまごのオムライス、佐賀県 佐賀牛のビーフシチューとともに
自家製ケチャップで仕上げた長崎県産新米に卵をのせてオムライス風に、上には柔らかく煮込んだビーフシチューを添えました。
- ・長崎県 マグロのタルタル仕立て
大分県産わさびと熊本県産柚子の香りのマグロのタルタル仕立て、佐賀県産わさび菜、からし菜のピリ辛の葉物とブロッコリー、キャベツのスプラウトとともに仕上げました。
- ・佐賀県 みつせ鶏のシーザーサラダ
佐賀県産れんこん、ごぼう、しめじ、ブロッコリー、カリフラワーと佐賀県産みつせ鶏で作るチーズ風味のサラダ。



「団らん」 スープ

- ・九州産 色々な冬野菜と鹿児島県 大麦のチキンブイヨンスープ
ゆっくりと旨味を引き出した透明感のある、大分県おおい冠地どりのブイヨンに佐賀県産玉ネギ、福岡県産人参、宮崎県産椎茸、宮崎県産大根、宮崎県産ジャガイモ、熊本県産白菜などの冬野菜と鹿児島県産の大麦をたっぷり加えた具沢山スープ。



「サイレントナイト」 カクテルスイーツ

- ・大分県 バラとチョコレートのリース仕立て
軽やかに香り高く作り上げたチョコレートのクリスマスリース、大分県産バラとともに。

「粉雪」 スープスイーツ

- ・九州産 柑橘類のバリエーション、スノーマンとともに
佐賀県 みかん、熊本県 柚子を使い、寒天、ジャム、スープなど、色々な形で表現しました。白玉で作った小さな雪だるまを添えて、最後にはメレンゲの粉雪が舞い降ります。



「サンタクロースからの贈り物」 メインスイーツ

- ・九州産 いちごのガトー
九州産のいちごと福岡県産のバニラの香りをつけたブリュレとでクリスマスプレゼントを作りました。可愛いサンタクロースも一緒に。



「メリークリスマス」 ミニャルディーズ

(写真左から)

- ・クリスマスツリー
熊本県産の和栗と福岡県産の八女抹茶でクリスマスツリーにしました。
- ・キャンドル
佐賀県産のシナモンを使い、焼き菓子にしました。
- ・ブッシュドノエル
熊本県産のバターをキャラメル風味のクリームにして、真冬の木の株を作りました。



(別紙)

■12月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

山中 泰生さん・美恵子さん（長崎県雲仙市）



チャレンジを続ける熟練農家から届く、冬の贈りもの

いちご栽培48年の熟練農家である山中さんご夫婦。定植から収穫まで1年を超える時間を要するいちご栽培ですが、毎日、天候やいちごと会話をしながら大切に育てられました。とても研究熱心な山中さんご夫婦は、8年前から独自で白いちごの栽培にも着手し、他にもいろんな品種や農法にチャレンジが続けられています。

山中さんのいちごは、甘いだけでなく、赤いちご、白いちごともに風味と香りのよさが自慢です。今回は、きめ細やかな果肉が特徴の赤いちごである「さちのか」「ゆめのか」を中心に使用します。

使用食材：いちご【メインスイーツ】

にしだ果樹園（熊本県玉東町）



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。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：ゴールドキウイ【スープスイーツ】、
柚子【スープスイーツ、NARISAWA “bento”】

あじむ 風と大地の農園（大分県宇佐市）



自然と共生する農園の、可憐なエディブルフラワー

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。

「もともとはブドウを育てていたのですが、失敗の連続でした。その試行錯誤の中でハウスの中に循環環境を作る独自農法を開発し、今回『或る列車』に採用された食用花の生育に成功したんです」

生産者の気概が込められたスイーツを、どうぞお楽しみに。

使用食材：アリッサム【NARISAWA “bento”】、
バラ【カクテルスイーツ】

鹿北製油（鹿児島県湧水町）



使用食材：大麦、ごま油【NARISAWA “bento”】

「玉搾り」という昔ながらの方法によって

搾った食用油

霧島連山の山麓、名水で有名な始良郡湧水町で事業を営む「鹿北製油」。自社農園では、無農薬・無化学肥料を原則とする自然農法を「理想の農」とし、環境に配慮した原料栽培に取り組んでいます。「或る列車」で使用する「ごま油」は、黒ごま・白ごまを薪を焚いて釜いりし、昔ながらの小型の圧搾機で搾油、7日間静置沈殿させて手すき和紙でろ過したもの。また、今回は、農薬化学肥料を使わず栽培した原料を天日乾燥し、小型の機械を使い少量ずつ丁寧に精白した「大麦」を使用しています。今回、「或る列車」では、大麦をスープでお召し上がりください。

熊本ワイン株式会社（熊本県熊本市）



使用食材：白ワイン（菊鹿ワインシャルドネ）
【ドリンク】

地域とともに、

「ぶどうの個性」に合ったワインづくりを目指す

平成11年の設立以来、良質な葡萄にこだわり、作り手の愛情こもった葡萄を使用して作るワインが愛されているワイナリー「熊本ワイン株式会社」。伝統は活かしつつ、最新の醸造技術を取り入れた熊本ワインスタイルを確立、国内外のコンクールで高い評価を得ています。「或る列車」では、山鹿市菊鹿町で栽培されたシャルドネを100%使った、白ワイン『菊鹿シャルドネ』をお召し上がりいただけます。爽やかな果実感とともにしっかりとした味わいのある辛口ワインをお楽しみください。

北村製茶（長崎県佐々町）



使用食材：緑茶【ドリンク】、
お土産用緑茶

ゼロから自分たちの手で…

“真実のお茶”への挑戦

遠くには平戸や五島、九十九島を望む風光明媚な地に、創設者・北村親二さんが茶畑をつくるべく開拓に入ったのは、昭和29年。長い年月をかけて、人々がふれあい、つながり、地域に愛され、たくさんのお客さまが訪れる茶畑を築き上げてきました。これまで、農林大臣賞をはじめとする数々の賞を受賞し、長崎県有機JAS第1号も取得、さらに平成24年11月には黄綬褒章の荣誉にも輝いています。

「或る列車」でもひとときわ好評である緑茶は、美しく澄んだ緑色と豊かな味わいが特長で、スイーツとも相性抜群。北村ブランドの長年のこだわりが生み出した絶品のお茶を、ご堪能ください。

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。