



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース1-2月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は1月19日より運行コースを大分から長崎へと変更し、運行いたします。長崎コース1-2月のメニューと、生産者の方々が決まりました。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おります。

■ 1-2月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

ナカシマファーム（佐賀県嬉野市） “らくのうで、嬉しいを！”

ナカシマファームは嬉野市塩田町にあり、遠くには多良岳を望み、田園風景に囲まれたのどかな場所で牛とともに暮らしています。酪農を中心に、米・麦・大豆・飼料稲栽培、チーズの製造をしています。チーズにおいては、2018年10月末に開催された「JAPAN CHEESE AWARD 2018」で、うれしのフロマージュの金賞受賞をはじめ出品チーズ5品全て受賞しました。そんなチーズは、家族へ心を込めた料理を作るように、チーズ作りだけではなく、企画からデザイン、ショップの建築、WEB制作、販売まで、お客様の手に届くまでの全てを自社で手がけています。ナカシマファームに関わる人を嬉しい笑顔でいっぱいに行き渡り、地域に必要な酪農を目指しています。

使用食材：フロマージュブラン、ゴードチーズ【メインスイーツ、ミニアルディーズ】



ファームの皆さん



牛舎



うれしのフロマージュ

大分有機かぼす農園（大分県臼杵市） 古くから薬用として栽培されていた「かぼす」

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“自慢のかぼす”です。今回は、かぼすの果汁を使ったNARISAWA“bento”でぜひ、ご堪能ください。

使用食材：かぼす果汁【NARISAWA“bento”】



國枝さん（右から2番目）



かぼす



かぼす果汁

「冬の陽だまり」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・大分県 国東牡蠣の炊き込みご飯

長崎県のお米を牡蠣の出汁で炊き込み、牡蠣の身と大根を合わせて、生姜と柚子の香りで仕上げました。

・長崎県 トラフグと白菜 大分県 カボスのポン酢サラダ

長崎県のトラフグの身の食感を出すように厚めに切り、白菜、人参、セリと共に旨味の効いたカボスポン酢でさっぱりと仕上げました。

・佐賀県 みつせ鶏のもも肉と紅芯大根、菜の花と里芋の和え物 梅肉と柚子胡椒の香り

みつせ鶏のもも肉を香ばしくソテーし、菜の花、里芋を柚子胡椒でピリッと香り高く味付けしたものと紅芯大根を合わせて梅肉のソースで仕上げました。

「厳寒」 スープ

・佐賀県 太閤ごぼうと和牛のスープ

佐賀県の太閤ごぼうと和牛のバラ肉を一番出汁とチキンブイヨンで煮込み、胡麻の香り高いスープにしました。

「告白」 カクテルスイーツ

・紅茶のプリン、佐賀県・熊本県 柑橘類のミックスソース

牛乳に茶葉を入れ香りと味を移しプリンにします。いろいろな柑橘類を混ぜ合わせ、ソースを作り甘酸っぱいカクテルにしました。

「セントバレンタイン」 スープスイーツ

・チョコレートのバリエーション

卵と牛乳を使って滑らかに口溶け良くなるように火を通したフォンダンショコラ、チョコレートのスポンジ生地、チョコレートソース、アイスクリームにと、チョコレートの形を変えてパフェ仕立てでご用意いたしました。

「誓い」 メインスイーツ

・イチゴと佐賀県 フロマージュブランのコンビネーション

イチゴのブランマンジェと佐賀県のフロマージュブランを使ったクリーム、イチゴのコンポートやソース、生のイチゴを組み合わせました。

「ロマンス」 ミニアルティーズ

(写真左から)

・熊本県 丸ごと金柑

熊本県の金柑をシロップでコンポートにし、中にサバランとカスタードクリームを詰めました。

・バニラと佐賀県 ゴーダチーズのケーキ

佐賀県のゴーダチーズを使ったクリームとバニラのクリームを組み合わせました。

・鹿児島県 ピーナッツのパリプレスト

シュー生地に鹿児島県ピーナッツを使ったクリームを挟みました。



(別紙)

■ 1-2月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

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、牛乳を使用したスイーツをお楽しみいただきます。

使用食材：牛乳【カクテルスイーツ、スープスイーツ、メインスイーツ、ミネラルデイズ】

田向 利恵子さん (鹿児島県喜界町)



南の島から届く、日本一の食材「喜界島の白ごま」

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となるアルカリ性の土壌が豊かな農産物を育てています。そんな喜界島で古くから代々育てられている「白ごま」は生産量が日本一。(国内に流通するゴマの99%は輸入されています。)喜界島で育てられている「白ごま」は一般的なものより粒が小さく、高い香りが特徴の在来種のもので、毎年7月頃にピンクがかかった白い花が咲いたあと、夏から秋にかけて収穫されます。島のあちこちに収穫後のゴマを天日干しする様子がみられ、青い海と黄金色に輝くゴマのコントラストが喜界島の夏の風物詩となっています

使用食材：白ごま【NARISAWA “bento”】

松合食品 (熊本県宇城市)



原料にこだわり、

天然醸造に注力して育まれた味噌・醤油

宇土半島の南岸、波穏やかな八代海に面した熊本県宇城市不知火町松合。文政十年(1827年)に「阿波屋」の屋号を掲げ松合の町で創業した松合食品。世界一安全な原料で、世界一の味噌・醤油をつくろう。日本の農業を守ろう。この思いを実現するために、できるだけ地元産の原料にこだわり、特に味噌・醤油・酢には、20年以上も前からの付き合いになる、信頼できる地元熊本県内の契約農家さんに作っていただいた無農薬・無化学肥料の大豆・麦・米を使用しています。

使用食材：薄口醤油【NARISAWA “bento”】

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、熊本県の北部にある「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、すもも、デコポン、完熟金柑や柿、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」は環境に配慮した持続可能な農業生産方式を取り入れている証しである「エコファーマー」の登録も行っています。今回、「或る列車」では太陽のめぐみをふんだんに浴びた金柑をミネラルディーズで使用します。

使用食材：金柑【ミネラルディーズ】

落花生の中村屋（鹿児島県西之表市）



情熱が育てた、種子島落花生

南国種子島の日差しを浴びて成長した落花生は、粒が大きく濃厚な甘さが特徴です。落花生の中村屋では、3月の植え付け作業から7月の収穫・選別・加工まで、すべての工程を手作業で行います。鮮度にもこだわり、収穫後は掘りたてを素早く塩ゆでにします。今では落花生を塩ゆでする食べ方も少しずつ広がっていますが、種子島では昔から慣れ親しまれてきた郷土の味です。長年試行錯誤し、塩ゆで落花生、煎り落花生と、それぞれに一番合った品種を栽培しています。種子島の煎り落花生を使用したミネラルディーズをご賞味ください。

使用食材：煎り落花生【ミネラルディーズ】

古野農場（福岡県桂川町）



完全無農薬有機農法を始めて40年のアイガモご家族

古野隆雄さんは、奥様の久美子さんと5人のお子さまたちを中心に農場を営まれています。最初の10年間は苦難の連続でしたが、志を曲げずに、ご夫婦で失敗や創意工夫を重ね、たどり着いたのが「合鴨水稲同時作」でした。アイガモを田んぼに放し、雑草や害虫を食させ無農薬栽培で作る農法です。また、小麦、露地野菜、果樹、そして卵など循環型農業で多くの農産物も育てています。古野さんのモットーは、「安全で美味しい作物を自給し家族に食べさせること、そして同じものを消費者に届けること」です。今回は、無農薬の小麦粉を使ったスイーツをご賞味ください。

使用食材：小麦粉【ミネラルディーズ】

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地や生産者の食材を使用できない場合があります。