



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

運行開始5周年記念 運行開始当時のメニューを復刻！

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は、2020年8月8日に運行開始から5周年を迎えます。これまでご乗車いただいた多くのお客さまや九州各地の生産者さま、沿線地域の皆さまの支えがあり1つの節目を迎えることができました。今後も多くの皆さまに至福の時間をお楽しみいただけるよう運行してまいります。

運行開始5周年を記念し、7～8月の運行では運行開始当時のメニューを再現します。「或る列車」5周年を皆さまとともに祝い、極上の料理で優雅なひと時をご堪能ください。

■ 運行開始5周年記念 “特別復刻メニュー” のご紹介

【NARISAWA “bento”】 「或る大地と海の恵み」

- ・ 鹿児島県 黒豚と牛肉のメンチカツサンド
- ・ 佐賀県 みつせ鶏と夏野菜のトマト煮込み
- ・ 熊本県 車海老とアジのサラダ



【スープ】 「歓喜の香り」

- ・ 大分県 ムール貝とサフランのスープ



【カクテルスイーツ】 「楽園のカクテル」

- ・ 熊本県 白桃とヨーグルトのカクテル



【スープスイーツ】 「灼熱のさとうきび畑」

- ・ 鹿児島県 黒糖と、バナナ、月桃とカボスの香り



【メインスイーツ】 「トロピカルバケーション」

- ・ 宮崎県 ライチと長崎県 マンゴー、パッション
ドラゴンフルーツ、パイナップルのピニャコラーダ



【ミニアルティーズ】 「祝典のフィナーレ」

- ・ 大分県 薔薇&チョコレート
- ・ 熊本県 甘夏&キャラメル
- ・ 福岡県 抹茶&ホワイトチョコレート

※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。

■主な生産者の皆さま



【にしだ果樹園（熊本県）】

にしだ果樹園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ます。天体のエネルギーをとじ込めたフルーツで、パワーをチャージしてください。今回は白桃とレモンをスイーツに使用します。



【朝日酒造（鹿児島県）】

鹿児島県・喜界島の地で、さとうきび栽培から純黒糖・黒糖焼酎の製造を一貫して手がける「朝日酒造」。焼酎の原料である純黒糖は、除草剤や化学肥料を使わずに栽培したさとうきびを自社工場で精製したもので、今回はこの純黒糖をスイーツに使用します。



【橋本祐文さん、秀子さん（佐賀県）】

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”にこだわり、厳選した有機肥料を独自に配合し、湿度や温度にも常に注意を払いながら手入れをする等、一本一本に我が子のような愛情を注いで育てています。

■「JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」とは...

明治39年(1906年)当時の日本で最も豪華な幻の豪華客車が蘇りました。世界的な鉄道模型の神様といわれた故原信太郎氏が作成した模型を元に「原鉄道模型博物館」副館長を務める原健人氏の協力により、水戸岡鋭治+ドーンデザイン研究所がデザイン・設計をしました。



【7～8月運行コース】

＜午前便＞ ハウステンボス駅（11時05分頃発）⇒ 博多駅（13時57分頃着）

＜午後便＞ 博多駅（14時58分頃発）⇒ ハウステンボス駅（18時00分頃着）

■スイーツコースを演出するのは...



東京 南青山 Restaurant “NARISAWA” のオーナーシェフ成澤由浩氏。2019年「G20 大阪サミット」首脳晩餐会の料理担当。日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探求し、自身のフィルターを通して料理で表現する、Innovative Satoyama Cuisine “イノベティブ里山キュージュー”（革新的里山料理）というNARISAWA独自のジャンルを確立。「或る列車」では、成澤氏が実際に九州の生産者を訪れ、質の高い九州の食材を使用したこの列車でしか味わうことのできないスイーツコースを生み出します。

※「或る列車」運行時の新型コロナウイルスに関連した感染症対策について

- 客室乗務員及び調理スタッフは、お食事等のサービス時にマスク・手袋・フェイスガードを着用します。
- ご乗車前に検温・体調チェックをさせていただきます。その際、体調がすぐれない等の症状があるお客さまは参加をご遠慮いただく場合がございます。
- ご乗車の際は、マスク着用・手指消毒のご協力をお願いいたします。
- 車内清掃時に手の触れやすい箇所の消毒を行います。

【詳細はこちら <https://www.jrkyushu-aruessha.jp/news/3648> 】