

～極上の“食・時・おもてなし”を味わう幻の列車～

## 「或る列車」

2023年6月から夏のメニューを提供します

2015年8月8日に運行を開始した「或る列車」は、おかげさまで大好評運行中です。料理の監修は東京・南青山の名店“NARISAWA”オーナーシェフ成澤由浩氏。

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、環境に配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。





# コースメニュー course meal

2023年6月～

「或る列車」6月からのメニューと生産者の皆さまをご紹介します。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～

## “夏の畑のカクテル”

### ★主な食材

- ・佐賀県 うに
- ・長崎県 トマト
- ・鹿児島県 白姫エビ



～お魚料理～

## “鹿児島県ウナギと宮崎県ヤングコーン”

### ★主な食材

- ・宮崎県 ヤングコーン
- ・鹿児島県 ウナギ



～お肉料理～

## “鹿児島県和牛の和出汁煮込み”

### ★主な食材

- ・宮崎県 ズッキーニ
- ・鹿児島県 牛肉



～スイーツ～

## “～灼熱の国～”

### ★主な食材

- ・熊本県 牛乳
- ・宮崎県 マンゴー
- ・鹿児島県 パッションフルーツ



～ミニスイーツ～

“メロンとバニラ、デイルの香り” (中)

“イチジクのスパイス風味の最中” (左)

“熊本県の桃のサバラン” (右)

### ★主な食材

- ・福岡県 たまご
- ・熊本県 白桃、イチジク



※料理の写真はイメージです。

## ■主な食材の生産者の皆さま

### ★袈裟丸水産（佐賀県唐津市）



佐賀県唐津市鎮西町、玄界灘に突き出した串地区にて海士として雲丹やアワビ、さざえなどの漁を行っております。玄海灘の荒波にさらされている漁場は最高の食材の宝庫です。その海に20数年潜り続け、天然の味を損なうことなく穫れたての味をそのままに皆様に召し上がって頂けるよう日々努力しております。

食材の宝庫、唐津の海で穫れた最高の一品を是非味わってください。

使用食材：うに【前菜】

### ★大隅うなぎ販売（鹿児島県鹿屋市）



大隅うなぎ販売有限会社は、南九州の養鰻業者と全国のうなぎ料理店をつなぐ卸問屋として2000年10月に創業。以来、業界の皆様にご指導いただき、現在活鰻取扱い数量は年間800tを超えるまでになっております。2023年からは、九州産ブランド鰻の知名度を上げ、高品質な活鰻を全国のうなぎ料理店に届けることを目的に地元生産者の協力を頂きブランドうなぎとして「和匠うなぎ」・「黒匠うなぎ」の立上を行っています。

使用食材：うなぎ【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【お魚料理】

### ★きゃしなふ農園（鹿児島県大島郡）



自然が溢れ、亜熱帯の奄美大島で「きゃしなふ農園」を営む増 麻那美さん。奄美の自然には人を元気にする力があると感じ、その“力”を誰かに繋げられたらとの思いから、2014年にきゃしなふ農園が始まりました。現在、先輩農家さんに教わりながら『食べた方が笑顔で元気になる作物』を目指しています。台風や水不足など、時には厳しい環境の中でも、逞しく元気に育っています。

使用食材：パッションフルーツ【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。