



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース 12 月のメニュー・生産者について

現在佐世保～長崎間を運行している JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」につきまして、12 月のメニューと、主な生産者の方々が決まりましたのでお知らせさせていただきます。

引き続き東京南青山の「NARISAWA」オーナーシェフ「成澤由浩氏」にレシピ等を監修いただき、九州の旬の食材を使用した12月ならではのメニューとなっております。どうぞご期待ください。



■12 月のメニュー <テーマ：クリスマス>

[NARISAWA “bento”] 冬の贈り物

- ・福岡県 うちのたまごのキッシュ
- ・大分県 おおいた冠地どりと
熊本県 車海老のパロティーヌ
- ・長崎県 フグの唐揚げと冬野菜の餡かけ、ゆず風味



[スープ] 聖なる海

- ・長崎県 小長井の牡蠣、オイスターチャウダー



[スイーツ1品目] サイレントナイト

- ・大分県 バラとチョコレートのバリエーション



[スイーツ2品目] スノーマン

- ・佐賀県 みかん、熊本県 黄柚子、長崎県 みよしのパルフェ

[スイーツ3品目] メリークリスマス

- ・長崎県 イチゴのガトー、福岡県 バニラとキウイの香り



[ミニアルティーズ ※お茶菓子] もみの木の下で…

- ・ブッシュドノエル (熊本県 バターのケーキ、キャラメル風味)
- ・キャンドル (佐賀県 シナモン風味の焼き菓子)
- ・クリスマスツリー (熊本県 和栗と福岡県 八女茶のモンブラン)



メニューの詳細は別紙 1 をご確認ください。

■12 月メニューの主な生産者

- ・山中 泰生さん・美恵子さん (長崎県)
- ・JR九州ファーム・内野宿養鶏場 (福岡県)
- ・三好園 (長崎県)
- ・小長井町漁業協同組合 (長崎県)
- ・にしだ果樹園 (熊本県)

主な生産者の詳細は別紙 2 をご確認ください。

(別紙1)

「或る列車」12月のメニューについて

テーマ：クリスマス

NARISAWA “bento” : 冬の贈り物

(写真左から)

- ・福岡県 うちのたまごのキッシュ
卵の味を前面に出したキッシュ。
クリスマスに家族が集まるようなほっとした一皿。
- ・大分県 おおいた冠地どりと
熊本県 車海老のバロティーヌ
クリスマスの日に食べる鶏の料理をイメージ。
バロティーヌとは、鶏の中に具材を詰めた料理で、
今回は車エビを詰めています。
- ・長崎県 フグの唐揚げと冬野菜の餡かけ、ゆず風味
この時期ならではのフグを唐揚げにして、
和風の出汁をきかせて、野菜たっぷり。



スープ：聖なる海

- ・長崎県 小長井の牡蠣、オイスターチャウダー
日本でもトップクラスの小長井牡蠣を使った一品。
寒い冬にほっとするようなチャウダーです。



スイーツ1品目：サイレントナイト

- ・大分県 バラとチョコレートのバリエーション
静寂な夜に咲く薔薇をイメージし、
ほのかに薔薇の香りをきかせたチョコレートと軽いスポンジを
合わせたバリエーション豊かな一品。



スイーツ2品目：スノーマン

- ・佐賀県 みかん、熊本県 黄柚子、長崎県 みよしのパルフェ
九州の寒い冬の柑橘類を使って雪だるまに見立てました。
スノーマンの中には、柚子のパルフェが詰めてあり、
みよしのゼリー、みかんのスープにフレッシュなみかんの
果肉を添えて。



スイーツ3品目：メリークリスマス

- ・長崎県 イチゴのガトー、福岡県 バニラとキウイの香り
クリスマスプレゼントをモチーフにしたイチゴとバニラの
ガトー。そこにイチゴでつくったサンタを添えた、まさに
メリークリスマスなデザート。
キウイのゼリーとバニラもアクセントに。



ミニャルディーズ：もみの木の下で…

(写真左から)

- ・ブッシュドノエル（熊本県 バターのケーキ、キャラメル風味）
熊本県産バターでつくった少しほろ苦いキャラメル
クリームたっぷりの薪の形のケーキ。
- ・キャンドル（佐賀県 シナモン風味の焼き菓子）
佐賀県産のシナモンなどのスパイスを混ぜた、
冬らしいサクサクの焼き菓子。
- ・クリスマスツリー（熊本県 和栗と福岡県 八女茶のモンブラン）
熊本県産の栗を贅沢に使用した、抹茶味のモンブラン。
ツリーに見立てています。



(別紙 2)

「或る列車」12月メニューの主な生産者のご紹介

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46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、6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「さちのか」を中心に使用します。

* 使用食材：いちご【スイーツ3品目】

三好園（長崎県佐世保市）



ここでしか生まれない、貴重な柑橘
味美（みよし）は、自然交雑で誕生した新種の香酸柑橘。2012年から川久保三好さん、信子さんご夫婦が営む三好園で本格的に栽培をはじめられ、2013年3月に新品種登録されました。まだまだその生産数は少なく、現在は三好園だけで作られている希少な柑橘です。実の中には種がなく、果汁がたっぷり。青切りの10月収穫分は、牡蠣や魚、天ぷらに添えて。黄色に色づく11月、オレンジに色づく12月収穫分は炭酸割りにして蜂蜜を入れたホットドリンクにするのもおすすめ。色づく毎に糖度が上がり、まろやかな酸味を楽しめます。

* 使用食材：味美^{みよし}【スイーツ2品目】

JR九州ファーム・内野宿養鶏場（福岡県飯塚市）



健康なたまごは健康な親鶏から
「うちのたまご」は鶏の健康と幸せを第一に考えられた環境で飼育されています。鶏にストレスをかけないように専用設計された開放型鶏舎はケージ飼いながら自然の環境に近く、衛生面だけでなくしっかり運動できるため鶏の飼育にも産卵にも適しています。隅々まで清掃が行き届いた清潔な環境で産まれるサルモネラ菌の心配がない「うちのたまご」は洗卵の必要がなくクチクラというたんぱく質の膜で守られているため、風味や品質を自然な状態で出荷できます。鶏の健康状態を感じるために手作業にこだわり、専用の餌と湧水で育てられた健康な親鶏から産まれる「うちのたまご」は今回キッシュでお楽しみいただけます。

* 使用食材：たまご【NARISAWA”bento”】

小長井町漁業協同組合（長崎県諫早市）



* 使用食材：牡蠣【スープ】

最良の環境から生まれる、冬の海の恵み

諫早湾は、エサとなるプランクトンが多く、牡蠣の成育にはとても恵まれた環境です。その中でも小長井牡蠣は、「身入り」「味」とともに抜群。平成24年には、日本一旨い牡蠣を選ぶ「かき日本一決定戦」で、小長井牡蠣の中でも春先に獲れるブランド牡蠣「華漣」がみごと日本一に。牡蠣は焼くと通常は身が縮んでしまいますが、小長井牡蠣は焼いた後でもプリプリ感があり、貝柱もホタテ並みに大きいのが特徴です。さらに、小長井牡蠣は他の地域の牡蠣と比べると、健康への様々な効果も期待されるアミノ酸の含有量が多いのも特徴。今回は、スープとしてお楽しみいただきます。

にしだ果樹園（熊本県玉東町）



* 使用食材：柚子【NARISAWA “bento”、スイーツ2品目】

月と太陽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」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。今回はその様々な「月読み果実」の中から旬の柚子が届きました。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。

この他にも、九州内の多くの生産者の方の食材を、12月メニューでも使用させていただいております。