

平成 27 年 10 月 30 日



## JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース 11 月のメニュー・生産者について

平成 27 年 11 月 1 日（日）より、長崎コースで運行をスタートする JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」につきまして、運行開始を飾る 11 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。

大分コース同様、九州の旬の食材をもとに、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いた、こだわりのメニューとなっております。今後も「或る列車」を通して、九州の食の魅力を、全国・世界へ発信していきます。どうぞご期待ください。



### ■11 月のメニュー

#### 小春日和の海と大地 [NARISAWA” bento”]

- ・長崎県 新米と長崎和牛ロースの炙り寿司
- ・長崎県 甘鯛のエスカベッシュ、柚子の香り
- ・長崎県 うちわ海老と蕪蒸し

#### 畑の収穫に感謝 [スープ]

- ・九州産 いろいろな野菜達のミネストローネ

#### 立冬のカクテル [スイーツ1 品目]

- ・長崎県 みかんと新米のカクテル、福岡県 バニラの香り

#### 晩秋の果物 [スイーツ2 品目]

- ・長崎県 キウイと熊本県 ゴールドキウイ
- ・佐賀県 黒イチジクと福岡県 柿の共演

#### 山粧う… [スイーツ3 品目]

- ・熊本県 栗

#### 初霜の頃 [ミニアルティーズ ※お茶菓子]

- ・長崎県 サツマイモ、鹿児島県 黒胡麻風味
- ・福岡県 抹茶と熊本県 小豆
- ・福岡県 チーズと宮崎県 ヨーグルト

メニューの詳細は別紙 1 をご確認ください。



### ■11 月メニューの主な生産者

- ・長崎県 漁業協同組合連合会（長崎県）
- ・にしだ果樹園（熊本県）
- ・やまえ堂（熊本県）
- ・道上農園（長崎県）
- ・富田農園（佐賀県）

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」11月のメニューについて

テーマ：紅葉

### NARISAWA” bento” : 小春日和の海と大地

(写真左から)

- ・長崎県 新米と長崎和牛ロースの炙り寿司  
諫早の無農薬米や九州産の根菜類を使用し、炙った長崎和牛を贅沢に盛り付けた一品。  
木の芽の香りがアクセント。
- ・長崎県 甘鯛のエスカベッシュ、柚子の香り  
エスカベッシュとは、揚げた魚を酢漬けにしたもの。  
色とりどりの大根やにんじんで秋らしさを表現。
- ・長崎県 うちわ海老と蕪蒸し  
えそのすり身を蕪の中に詰めてふっくらと蒸し、うちわ海老や季節の野菜を添えている。



### スープ：畑の収穫に感謝

- ・九州産 いろいろな野菜達のミネストローネ  
長崎の丸鶏からスープをとり、ベーコン、トマト、玉ねぎ、にんじん、セロリ、キャベツ、白菜、いんげん、にんにくを具材にしたシンプルなミネストローネ。



### スイーツ1品目：立冬のカクテル

- ・長崎県 みかんと新米のカクテル、福岡県 バニラの香り  
4種類の柑橘を使用。ネーブルとはるかのジュース（佐賀産）からゼリーを作り、長崎県・川棚地区の一部のみかん農家でしか生産されていない無農薬の「原口みかん」の果実を添えている。一番上には長崎県・小値賀原産の珍しいみかん「ゆうこう」の泡と皮をのせている。  
柑橘の下には、リ・オーレ（新米を牛乳と砂糖でやわらかく煮たもの）を、はちみつとバニラで味付けしたものが隠されている。



## スイーツ2品目：晩秋の果物

- ・長崎県 キウイと熊本県 ゴールドキウイ、佐賀県 黒イチジクと福岡県 柿の共演  
柿と黒イチジクの果実の上にキウイのソルベ（シャーベット）を乗せ、さらにその上にスライスしたキウイ・ゴールドキウイと飴を美しく飾っている。  
ソルベと下のキウイソースは、果実から種をすべて丁寧に取り除いてから加工している。



## スイーツ3品目：山<sup>よそお</sup>粧う…

- ・熊本県 栗  
山江村の栗を使ったモンブランを山に見立て、木々に果物や紅葉が彩られる秋の美しさを表現したメインスイーツ。周りにはビーツ、紫いも、かぼちゃ、栗を揚げたチップを飾っている。  
器の周りには本物の紅葉（いちょう、もみじ、柿の葉）を添える。



## ミニャルディーズ：初霜の頃

(写真左から)

- ・福岡県 チーズと宮崎県 ヨーグルト  
クリームチーズ、ヨーグルト、生クリームを使用した酸味が強めのスイーツ。青柚子の香りがアクセント。
- ・長崎県 サツマイモ、鹿児島県 黒胡麻風味  
3種のサツマイモを使用。マドレーヌ生地の上に安納いものソテー、紫いものクリーム、紅はるかと黒胡麻のチップをのせたもの。
- ・福岡県 抹茶と熊本県 小豆  
8月メニューで提供した抹茶ケーキに求肥とつぶあんの層を加えている。



(別紙 2)

## 「或る列車」11月メニューの主な生産者のご紹介について

### 長崎県漁業協同組合連合会（長崎県長崎市）



#### 長崎の豊かな海から届く、歴史ある高級魚

全国屈指の水揚げ量を誇る長崎。長崎県漁連では、日本一と言われる豊富な魚種が集まる長崎漁港で、県内の漁師さんや漁協から預かったり買付けをおこなったりした魚たちを大切に出荷しています。今回長崎から届く甘鯛は、五島列島西沖や対馬海峡で獲れた新鮮なもの。甘鯛は江戸時代頃より高級魚としてもてはやされ、長崎では古くから卓袱料理の定番とされています。京都の高級料亭でも愛される、癖のない上品な独特の風味を、ここでは贅沢にお弁当箱の中に閉じ込めました。

\* 使用食材：甘鯛、うちわ海老、すり身（えそ）【NARISAWA” bento”】

### 道上農園（長崎県川棚町）



#### 海を望む、光あふれる丘に実る果実や野菜に感動！

大村湾を一望にする斜面を生かして農産物を栽培している道上さんご夫妻。いちごやみかん、ブルーベリーなどの果物のほか、芋などの野菜も手がけています。「虫を駆除することもなく、肥料も与えず、植物自体がもつ自然の力と土壌との相性が良いと、おいしい実になります」と、道上さん。手間ひまかけた果実の味は格別。また、農園の一角には、稀少なニホンミツバチの巣箱も置かれ、太陽と植物と虫や鳥たちが共生するこの地は、まるで現代のサンクチュアリのように。素敵なお夫婦の笑顔も、太陽に負けないくらい輝いて、印象的です。

\* 使用食材：原口みかん【スイーツ1品目】、紫芋【スイーツ3品目、ミネラルディース】、安納芋、紅はるか【共にミネラルディース】

### にしだ果樹園（熊本県玉東町）



#### 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」の中から旬のゴールドキウイが届きました。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。

\* 使用食材：ゴールドキウイ【スイーツ2品目】、柚子【ミネラルディース、軽食】

## 富田農園（佐賀県唐津市）



\* 使用食材：黒イチジク【スイーツ2品目】

**情熱が育てた、この時期だけのまぼろしの味**  
黒イチジクは、元々フランスが原産の「ビオレソリエス」という品種ですが、日本では栽培が難しく手間暇もかかることから、“まぼろしのイチジク”ともいわれています。栽培する富田さんは20年以上の熟練で、現在は近隣の農家さんなどへの指導も行っていますが、最初に黒イチジクの実をつけることに成功したのは、栽培をはじめて5年目。その後もひとつひとつの実への日の当たり方や大きさ、枝葉の付き方など、試行錯誤しながら情熱を注ぎ大切に育ててきました。柔らかくねっとりした濃厚な甘みが特徴の黒イチジクを、ぜひ味わってください。

## やまえ堂（熊本県山江村）



\* 使用食材：生栗、むき栗【共にスイーツ3品目】

**秋の恵みは、山深い農村の丘陵地から**  
日本有数の栗の里、熊本県山江村から届く「やまえ栗」。山江村は、熊本県最南端の人吉球磨地域に位置する山深い農村です。寒暖の差が激しい人吉盆地の気候や、日当たりがよく保湿力の高い土壌で栽培されるため、甘くて良質な栗が育ちます。昭和52年には皇室にも献上され、また近年では国際線のファーストクラスや「ななつ星 in 九州」のデザートにも使われおり、文字通り最高級の栗。ひと粒ひと粒大切に育てられた秋の恵みを、季節感あふれるスイーツで、存分にお楽しみください。

この他にも、九州内の多くの生産者の方の食材を、11月メニューでも使用させていただいております。