



熊本を応援します！！

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース6月のメニュー・生産者の皆さまについて



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」大分コース6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いたします。

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くとともに、今月は熊本を応援する気持ちを込めて、熊本県産の旬な食材をふんだんに使用しております。

どうぞご期待ください！

■ 6月のメニュー 【テーマ：熊本とともに】

「熊本の豊かな畑と海」

NARISAWA “bento”

- ・ 熊本県 煮アナゴご飯、木の芽の香り
- ・ 熊本県 ナスの煮浸し、熊本県 車エビと
大分県 アジの餡かけ、新生姜とともに
- ・ 大分県 おおいた冠地どりの麴漬け蒸し鶏と
鹿児島県 胡麻豆腐、味噌ドレッシング



スープ

- ・ 熊本県 阿蘇牛乳のクリームシチュー、
九州産 いろいろな野菜と一緒に



「青梅雨」 カクテルスイーツ

- ・ みつ豆のカクテル
(鹿児島県 黒糖、長崎県 ビワ、佐賀県 甘夏)

「初夏」 スープスイーツ

- ・ 熊本県 桃、大分県 ベルベージュのジュレ



「五月晴れ」 メインスイーツ

- ・ 熊本県 メロンのショートケーキ

「水無月」 ミニアルディーズ

- ・ 水無月 (熊本県 小豆)
- ・ ハチミツ&レモン
(福岡県ハチミツ、熊本県 レモン)
- ・ 苔 (福岡県 八女抹茶)



メニューの詳細は別紙1をご覧ください。

■ 6月メニューの主な生産者 全て熊本県

- ・ 阿部牧場
- ・ 橋本果樹園
- ・ Mr. Orange
- ・ 弘乳舎
- ・ 堀川 嵩紘さん
- ・ 松合食品
- ・ 火乃国食品
- ・ 丸健水産

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」6月のメニューについて

テーマ：熊本とともに

「熊本の豊かな畑と海」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・ **熊本県 煮アナゴご飯、木の芽の香り**
熊本県産のアナゴを優しく煮上げ、長崎のこだわり米と一緒に。
- ・ **熊本県 ナスの煮浸し、熊本県 車エビと大分県 アジの餡かけ、新生姜とともに**
旬のナスを主役に、熊本県産の新鮮な車エビと大分県産のアジを添えて、新生姜でサッパリと。
- ・ **大分県 おおいた冠地どりの麴漬け蒸し鶏と鹿児島県 胡麻豆腐、味噌ドレッシング**
大分県産の良質なおおいた冠地どりを歯ごたえ良く蒸し上げ、胡麻の香りと味噌という日本ならではの食文化で仕上げます。



「熊本の豊かな畑と海」 スープ

- ・ **熊本県 阿蘇牛乳のクリームシチュー、九州産 いろいろな野菜と一緒に**
熊本県 阿蘇の阿部牧場で生まれる最高の牛乳と、九州の安全で美味しい野菜達のクリームシチューです。

「青梅雨」 カクテルスイーツ

- ・ **みつ豆のカクテル**
(鹿児島県 黒糖、長崎県 ビワ、佐賀県 甘夏)
大分県 由布院の天然水を寒天で固め、鹿児島県の黒糖の蜜でのどごし良く、佐賀県甘夏と長崎県ビワを添えて爽やかに。



「初夏」 スープスイーツ

- ・ **熊本県 桃、大分県 ベルベージュのジュレ**
全国に先駆け一足早い桃を、香り豊かなベルベージュのハーブの香りのジュレで仕上げました。



「五月晴れ」 メインスイーツ

- ・ **熊本県 メロンのショートケーキ**
熊本県のメロンを主役に熊本県阿部牧場の牛乳アイスとヨーグルトのコンビネーションで、ジメジメした暑さを吹き飛ばします。



「水無月」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・ **苔 (福岡県 八女抹茶)**
福岡県の八女の抹茶をあんことチョコレートでほろ苦く、苔石に見立てました。
- ・ **ハチミツ&レモン**
(福岡県ハチミツ、熊本県 レモン)
熊本県産のレモンをクリームと皮のシロップ煮にして、福岡県産のハチミツで甘酸っぱく仕上げました。
- ・ **水無月 (熊本県 小豆)**
熊本県産の小豆を甘く煮て、大分県由布院の天然水で作った、ういろうとともに。



(別紙 2)

「或る列車」 6月メニューの主な生産者のご紹介

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。「或る列車」ではこれらを使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただけます。

【生産者のコメント】

震災を受け、阿部牧場も被害が小さいとはとてもいえない状況でしたが、何とか販売できる状況にまでなりました。阿部牧場から復興ののろしをとの想いで、阿蘇復興セットの販売も開始、熊本全体が復興できるようランドマークとして、手を取り合い進んで参ります。

* 使用食材：牛乳【NARISAWA” bento”、スープ、スープスイーツ、メインスイーツ】
飲むヨーグルト【メインスイーツ】

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、熊本県玉名の橋本果樹園は、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、完熟きんかんや柿、更に今年は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」はエコファーマーの登録も行い、皆さまに「美味しい」と言っていただける果物を栽培しています。今回、「或る列車」では果樹園の原点でもある桃を使用します。

【生産者のコメント】

震災があって全国の皆さんからボランティア等大変お世話になったので、今度は自分たちが恩返しできるように前を向いて頑張っていきます。

* 使用食材：桃【スープスイーツ】

Mr. Orange（熊本県水俣市）



環境マイスターが生み出す、熊本の美しいフルーツ

美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。Mr. Orange はこの地で“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、10種類余りの果物作りに取り組んでいます。園内では七面鳥たちが歩き回って草を食み、有機肥料や剪定・収穫のタイミングなどこだわりの栽培法によってフルーツがいきいきと実を付け、水俣市で数名しかいない柑橘栽培の「環境マイスター」にも選ばれています。今回、「或る列車」ではレモンを使用します。

【生産者のコメント】

震災が発生してからの期間、全国の方々から沢山の励ましの言葉、支援を頂き、生まれて初めてと言っても過言ではないほど『感謝の想い』を感じています。前を向き元気に頑張っていくことと、今後どこかで困っている方がいれば熊本代表としてお役に立てることをしたいと思っています。

* 使用食材：レモン【ミネラルディーズ】

弘乳舎（熊本県熊本市）



豊潤な味は九州産‘色白バター’から生まれます

或る列車では、「弘乳舎」の無塩バターを使用します。

「九州産のバターの特徴は、北海道産と比べても色が白くてコクがあること。これは乳牛が食べる肥料の違いです。この無塩バターは、熊本、佐賀、長崎、大分といった、オール九州の生産者の力を結集したもの。九州の酪農家さんはこだわりを持って真面目に取り組む方が多いので、本当にいい生乳が得られます。九州の誇りですね。」（営業部営業課・渡部一博さん）九州の酪農家と乳製品加工のプロが手がけた、まさに素材と技術の粋を集めた逸品の味をお楽しみください。

【生産者のコメント】

自社の工場も地震の被害がありましたが、そんな中でも酪農家さんの乳牛から採られる生乳の受け入れを滞らせないよう、必死で早期復旧に努めました。今回の地震で、乳製品加工の社会的使命も再認識しました。料理を通して、大変な状況でも牛たちの命を守り、生乳を届けてくれた酪農家さんの想いも感じていただければ幸いです。

* 使用食材：バター【NARISAWA”bento”、メインスイーツ、ミネラルディーズ】

堀川 嵩紘さん（熊本県宇土市）



熊本県宇土生まれ、宇土育ちの 安全な農産物を世界へ発信

さんさんと降り注ぐ太陽、清らかな水、温暖な気候に恵まれた宇土市。堀川嵩紘さんは、この地の農業者の中でも、特に熱い想いを持った6人の若手農業者で構成された農産物販売グループ「生産者特殊部隊U.T.O」の一員としても活動しています。グループの理念は『子どもたちのため』。未来の子どもたちの食の安全を願い、野菜づくりを行っています。堀川さんのつくるナスは、薄い皮きめ細やかな肉質が特長。水分が豊富で、火を通すとトロツととろける柔らかさがおいしさの秘密です。

【生産者からのコメント】

震災の翌週に、2人目の子供が生まれました。この子供が安心して暮らせるように、また、食べてくれる人たちが安心して自分の子ども達に食べさせられるように。これからも安心安全な野菜を作っていきます。

* 使用食材：ナス【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。松合食品は文政十年（1827年）に「阿波屋」の屋号を掲げ松合の町で創業しました。

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年以上も前からお付き合いさせていただいている地元熊本県内の契約農家さま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。

【生産者からのコメント】

震災後、炊き出しでお味噌汁を提供した際、多くの方に喜んで頂き、温かい味噌汁を飲めるなんて嬉しいとの言葉をかけてもらい、基礎調味料の大切さを実感しました。『松合から熊本を元気に！』とのスローガンを掲げ頑張っています。

* 使用食材：合わせ味噌【NARISAWA” bento”】 醤油【NARISAWA” bento”】

火乃国食品（熊本県宇城市）



良質な熊本のもち米と

清らかな伏流水から作られる最高級白玉粉

九州山地からの豊かな伏流水と良質な米処で、日本の白玉粉3大産地の1つにも数えられる熊本県宇城市小川町にて、明治43年創業した火之国食品。

創業以来、「誠実な製品づくり」を信念として品を届けています。「白玉粉 別製清泉印」は、九州山地からの磨かれた伏流水と厳選された熊本県産水稻もち米「峰の雪」を100%使用し作り上げました。もちっとした食感と最後まで余韻の残る粘り気、口に入れると瑞々しささえ感じるつるんとしたのど越しが特徴的です。原料はもちろん、製造時期、工程などすべてにこだわりぬいた、社を代表する品です。

【生産者からのコメント】

この度の震災では、弊社も被害を受けましたが、おかげさまで人的被害がでなかったことが何よりの事でした。多くの方々が避難を余儀なくされる中、従業員だけでなく、地域の方々、関係各所のご協力もあり、早期に営業を再開できた事、深く御礼申し上げます。これからも「誠実な製品づくり」に努めてまいりますので、ご愛顧の程よろしくお願いします。

* 使用食材：白玉粉【カクテルスイーツ、ミネラルディーズ】

丸健水産（熊本県天草市）



天草の豊かな海から届く、希少なアナゴ

四方を清らかな海に囲まれた熊本県・天草地方。

上天草市・天草市・苓北町からなる、天草地方は毎日様々な魚介類が水揚げされます。

その中でも天草で獲れるアナゴは、数は少なく希少ですが身が肉厚で柔らかく、脂がのっていて鮓ネタや焼き物、煮ものとしても人気のある魚です。

丸健水産は毎朝市場に行き、活きた物だけを厳選し素早く活きメし、捌いて出荷しています。天草の海が生んだ新鮮な味を堪能ください。

【生産者からのコメント】

天草地方は幸いにも大きな被害は少なく、当店のイルカウォッチングの漁船や店舗、また魚市場なども無事でしたが、甚大な被害に見舞われた地域も数多くあります。そんな中、被害の少なかった『天草から熊本を元気にするぞ』という気持ちで頑張っております。今もなお、お客さまは激減してる状況ですが、熊本・天草は負けません。皆様、夏休みなどは熊本・天草に遊びにきてくださいお待ちしております。

* 使用食材：アナゴ【NARISAWA” bento”】

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。