



## JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

### 長崎コース9月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」長崎コースの9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きます。

9月のメニューも、九州の旬の食材を使用した季節感のある内容となっております。どうぞご期待ください！



#### ■ 9月のメニュー【テーマ：秋晴れ】

##### 「涼風」 NARISAWA “bento”

- ・長崎県 タコの炊き込みご飯
- ・大分県 ウニと熊本県 車海老、ナスとパプリカのシャルロット仕立て
- ・鹿児島県 豚バラの蒸し煮
- ・宮崎県 かぼちゃのスープ



##### 「残暑」 カクテルスイーツ

- ・夏の名残のマンゴーと鹿児島県 パッションフルーツのカクテル、長崎県 月桃の香り



##### 「十五夜」 スープスイーツ

- ・焼きお月見だんご、福岡県 八女の抹茶と鹿児島県 黒糖のパフェ仕立て



##### 「秋桜」 メインスイーツ

- ・福岡県 マスカット、大分県 ピオーネと福岡県 和梨のコンビネーション、宮崎県 リコッタチーズのレモンバーベナ風味

##### 「夜長」 ミニタルディーズ

- ・佐賀県 シナモン、大分県 サフラン、福岡県 バニラの香りのかぼちゃタルト
- ・熊本県 青柚子タルト
- ・福岡県 紅茶のケーキ



メニューの詳細は別紙1をご覧ください。

#### ■ 9月メニューの主な生産者

- ・それいゆふあーむ（鹿児島県）
- ・ぶどう農園 プーの丘（大分県）
- ・星野製茶園（福岡県）
- ・日高幸雄さん ヨリ子さん（宮崎県）
- ・ジャパンキャビア株式会社（宮崎県）

主な生産者の詳細は別紙2をご覧ください

(別紙1)

## 「或る列車」9月のメニューについて

テーマ：秋晴れ

### 「涼風」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・長崎県 タコの炊き込みご飯  
この時期に美味しいタコを柔らかくお米と炊きました。
- ・大分県 ウニと熊本県 車海老、ナスとパプリカのシャルロット仕立て  
海の幸と秋野菜をシャルロット型を使い涼しげなケーキに見立てました。
- ・鹿児島県 豚バラの蒸し煮  
鹿児島県産豚のバラ肉を蜂蜜の甘みで煮込み、サツマイモやごぼうとともに仕上げました。
- ・宮崎県 かぼちゃのスープ  
秋の定番、かぼちゃを温かいスープにしました。



### 「残暑」 カクテルスイーツ

- ・夏の名残のマンゴーと鹿児島県 パッションフルーツのカクテル、長崎県 月桃の香り  
マンゴーと鹿児島県奄美大島で育てられるパッションフルーツを生薑の香りの月桃の葉のゼリーとともに。



### 「十五夜」 スープスイーツ

- ・焼きお月見だんご、福岡県 八女の抹茶と鹿児島県 黒糖のパフェ仕立て  
お月見だんごを黒糖の甘みと八女の抹茶のほのかな苦味で仕上げました。



### 「秋桜」 メインスイーツ

- ・ **福岡県** マスカット、**大分県** ピオーネと**福岡県** 和梨のコンビネーション、**宮崎県** リコッタチーズのレモンバーベナ風味  
秋の味覚ぶどうの一種であるマスカットとピオーネをあしらった季節感あふれる一品です。



### 「夜長」 ミニマルディーズ

(写真左から)

- ・ **熊本県** 青柚子タルト  
青柚子の爽やかな香りを甘酸っぱく仕上げました。
- ・ **福岡県** 紅茶のケーキ  
秋の夜長にゆっくりと楽しみたくなるような優しい紅茶のケーキに仕上げました。
- ・ **佐賀県** シナモン、**大分県** サフラン、**福岡県** バニラの香りのかぼちゃタルト  
国産では珍しいシナモン、サフラン、バニラが九州で生産されています。  
秋の味覚かぼちゃのタルトをこれらで香り付けました。





(別紙 2)

## 「或る列車」 9月メニューの主な生産者のご紹介

### それいゆふぁーむ (鹿児島県龍郷町)



\* 使用食材：パッションフルーツ  
【カクテルスイーツ】

#### 奄美の太陽の恵みが詰まった、パッションフルーツ

循環農法により作物を育てているそれいゆふぁーむ。

農薬や除草剤、化学肥料を使わず、ヤギの酪農を通じた堆肥作りから行っています。畑に放された鶏も、草や虫を食べるなど循環農法の大事な役目を担っており、また奄美の豊かな自然を壊さないよう、K-GAP(かごしまの農林水産物認証制度)を取得。年に一度安心・安全に関する一定の基準に基づき審査を受けています。

パッションフルーツはベーターカロテン、ビタミンC、ビタミン B6、葉酸が多く含まれ香り(アロマ)にはリラックス効果があると言われています。

素敵なスイーツに生まれ変わった奄美の味をお楽しみ下さい。

### ぶどう農園プーの丘 (大分県宇佐市)



\* 使用食材：ピオーネ【メインスイーツ】

#### 自然界の全ての関わりを認めて育つ、

#### パラダイスの中のぶどう

山下文磨さんは、かつて一時期を「クマのプーさん」の物語のモデルとなったイギリスの小村で過ごします。人々や自然が共生するこの地は、まるでパラダイス。その後、奥さんと安心院(あじむ)に移り住んできたのは約 20 年前。農業未経験だった山下さんですが、ぶどうの育て方にもあのプーさんが、「プーさんの話では、プーさんを中心にみんな仲良く、お互いを認め合っている。人と自然も本当はそのはず。」ということで、殺虫剤や除草剤などはもちろん使いません。土の中の微生物やミミズ、草など、全てが関わりながら育つぶどうは、ミネラル豊富な一粒となります。

### 星野製茶園 (福岡県八女市)



\* 使用食材：抹茶【スープスイーツ】

#### 八女・星野村産の有機栽培抹茶の香りの高さを

#### スイーツで堪能

星野川流域は肥沃で霧が多く発生し、高級茶の栽培に適した地として知られています。中でも「星野製茶園」の抹茶は、茶道各流派の御家元から茶銘を寄せられるほどのクオリティ。「今回『或る列車』のために特別に茶葉を生育し、オリジナルの有機栽培抹茶を開発しました」と品質管理部・山口真也さん。山口さんは「全国茶葉審査技術大会」で優勝を重ねる“お茶のソムリエ”。「この抹茶は爽やかなコクが特長。素直な香味をお楽しみいただければ」とその魅力を語ります。スイーツと茶葉の“マリアージュ”をお楽しみください。

## 日高幸雄さん・ヨリ子さん（宮崎県綾町）



\* 使用食材：かぼちゃ【NARISAWA “bento”】

### 綾の農業の歴史を紡ぐ、心豊かな作り手

綾町の山深い自然の中で有機栽培に取り組む日高さんご夫妻。元々は養豚を営んでいましたが、こちらは息子さん（ヨリ子さん）が後を継ぎ、現在ご夫婦は畑に専念。養豚と連携した循環農法により、農薬や除草剤は一切使用せず、年間を通じてかぼちゃやごぼうなど様々な野菜をつくっています。「好きだから出来るんですよ。大変なことも楽しむという感覚でいなければ、自然との共生は不可能です。」と語る日高さん。育てた野菜を大事に扱うその姿は、我が子を抱くような光景にさえ見えてきます。今回はかぼちゃのスープでその愛情を感じてください

## ジャパンキャビア株式会社（宮崎県宮崎市）



\* 使用食材：キャビア【NARISAWA “bento”】

### 国産で唯一の本格熟成キャビア

軽食にのるキャビアは宮崎から、ジャパンキャビア株式会社は、現在 15 のチョウザメ養殖業者で構成されており、約 30 年前からひたむきに「本物の味」を追求してきました。多くの輸入キャビアが“低温殺菌”や“高塩分処理”を行います、その過程でキャビア本来の味はどんどん失われます。宮崎キャビアは取り出したばかりのフレッシュな卵を岩塩のみでごく薄く味付けしているため、キャビア本来の味をそのまま楽しむことができ、かつヨーロッパに伝わる熟成製法により、より濃厚でクリーミーな味わいを実現。30 年かけて、ようやく世界に誇れる「ジャパンキャビア」を誕生させたのです。

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。  
また、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。