



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

長崎コース2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2月のメニューと、生産者の方々が決まりました。引き続き成澤由浩シェフ監修のもと、九州の旬の食材をふんだんに使用しております。

■ 2月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

ろくしょう

緑商（熊本県山鹿市）

小さな宇宙の中で育てられる、

美しく美味しく安全なイチゴ

熊本県の北部にある山鹿市菊鹿町。周囲を山に囲まれた自然豊かな環境であるこの地で、こだわりのイチゴは育まれます。日の出から日没まで太陽を追いかけ、夜には月の光を浴びながら、また、虫や微生物と共存しながら育つイチゴのハウスの中は、まるで小さな宇宙のようです。自然の仕組みや営みに逆らわない無農薬栽培だからこそ、じっくりじっくり赤くなった実は、食べた人の命を輝かせるものになるはず。今回は、スープスイーツの器の中で、更に見た目にも美しい一品に変身します。

使用食材：イチゴ【スープスイーツ】



緑商 田代さま



イチゴ



イチゴハウス

Mr. orange（熊本県水俣市）

環境マイスターが生み出す、

熊本らしいフルーツ

美しいリアス式海岸と深緑に囲まれた熊本県水俣市。環境に配慮し、自然との共生を目指すこの地で「Mr. Orange」は“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、柑橘類を中心に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。今回は、紅晩白柚（べにばんべいゆ）、デコポン、パール柑、レモンをメニューの中で使用します。

使用食材：紅晩白柚、デコポン、パール柑【メインスイーツ】、レモン【スープスイーツ】



Mr. orange 永井さま



園内の七面鳥



デコポン

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

2017年度上期（4～9月）大分コースの一般発売のお知らせです！（JR九州企画・実施分）

- (1) 発売開始：2017年2月20日(月) 11:00から
- (2) お申込箇所：JR九州旅行支店、JR九州駅旅行センター、或る列車ツアーデスク

「春一番」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

・九州産日替わり鮮魚の炊き込みご飯

長崎県産のお米を昆布と鰹節の一番出汁で炊き上げ、仕上げに九州で捕れる白身の鮮魚を香ばしく焼き、混ぜ合わせました。

・長崎県 寒ブリと菜の花のサラダ仕立て

長崎県産寒ブリの表面だけをさっと炙り、菜の花を野菜のドレッシングで和えてサッパリとサラダ仕立てにしました。

・鹿児島県 豚のバラ肉と色とりどりの根菜、佐賀県 デコポンの甘酢ソース

鹿児島県産の豚バラ肉をさっと揚げ、京人参、黄人参、紅芯大根、ビタミン大根、紅しぐれ、紅くるりなどの冬野菜と共に佐賀県産デコポンの酸味と蜂蜜の甘酸っぱいソースで仕上げました。



「厳寒」 スープ

・大分県 おおいた冠地どりのクリームスープ

大分県産のおおいた冠地どりのモモ肉を玉ねぎ、人参、マッシュルームと共に柔らかくクリーム煮にしました。

「陽だまり」 カクテルスイーツ

・福岡県 八女の抹茶のカクテル、わらび餅と白玉添え

季節の変わり目である節分。春を待ちわび、新緑をイメージして抹茶で綺麗な緑色のカクテルを作りました。豆まき的大豆ではありませんが、小豆を添えて仕上げました。



「誓い」 スープスイーツ

・福岡県 熊本県 イチゴと宮崎県 ヨーグルトのパフェスタイル、大分県 スミレの香り

世界各地で男女の愛の誓いがされる時期をイメージして、甘酸っぱいイチゴとヨーグルトを組み合わせ、やさしいスミレの香りで仕上げました。



「セント バレンタインデー」 メインスイーツ

・熊本県 長崎県 柑橘類とコーヒーの香り漂うチョコレートケーキ

熊本県産の紅晩白柚・デコポン・パール柑、長崎県産はるかさをサラダ仕立てにして、柑橘のジェラートとコーヒーの香るカプチーノの泡、ふんわり口どけの良いチョコレートケーキを一皿にしました。



「ときめき」 ミニアルディーズ

(写真左から)

・鹿児島県 喜界島ロール

鹿児島県喜界島産の黒糖と福岡県産の米粉のロールケーキに貴重な鹿児島県喜界島産の白ごまの香りを添えました。

・熊本県 金柑のバリエーション、長崎県 柚子風味

金柑のコンポートを器に金柑ゼリー、金柑の葛餅、柚子の小さなプチプチのボールを詰めました。

・福岡県 フレッシュバニラのひとくちパイ

知る人ぞ知る福岡県産バニラを使用したクリームを、さっくりと香ばしいパイ生地と合わせました。



(別紙)

■ 2月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

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。みかんなどの果物のほか、芋なども手がけています。「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。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。今回は、メインスイーツの中で柑橘の一種である「はるか」を使用します。

使用食材：はるか【メインスイーツ】

あじむ 風と大地の農園 (大分県宇佐市)



自然と共生する農園の、可憐なエディブルフラワーワインの生産で有名な安心院で、自然と共生する農業を実践している「あじむ 風と大地の農園」。代表の太田有宣さんは、バラ、ペンタス、コスモスなど、季節の色とりどりの花々（エディブルフラワー）やハーブを栽培しています。

「もともとはブドウを育てていたのですが、失敗の連続でした。その試行錯誤の中でハウスの中に循環環境を作る独自農法を開発し、今回『或る列車』に採用された食用花の生育に成功したんです」

生産者の気概が込められたスイーツを、どうぞお楽しみに。

使用食材：ピオラ【スープスイーツ】

ダイワファーム (宮崎県小林市)



生乳の味わいあふれる、極上のチーズとヨーグルト

ダイワファームは、九州南部の霧島連山の北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（ホルスタイン、ブラウンスイス）を飼育。水は天然鉱山でろ過された地下水をひき、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ます。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。スイーツに姿を変えたダイワファームのミルクの味わいをご賞味ください。

使用食材：固形ヨーグルト【スープスイーツ】

朝日酒造（鹿児島県喜界町）



南の島から届く、風味香る純黒糖！

鹿児島県・喜界島の地で、さとうきび栽培から純黒糖・黒糖焼酎の製造を一貫して手がける「朝日酒造」。焼酎の原料である純黒糖は、除草剤や化学肥料を使わずに栽培したさとうきびを自社工場で精製したもので、今回はこの純黒糖をスイーツに使用します。社長の喜禎浩之さんは「島の地盤がサンゴ礁のため地下水が浸透しやすく、島の環境は私たちの体に直に影響する。『ものづくり』に対する責任を感じます」と引き締まった表情で語ります。黒糖はさとうきびの味わい豊かで、ほんのりやさしい甘さ。喜界島の風味香るスイーツをどうぞお楽しみに。

使用食材：黒糖【ミネラルディース】

田向 利恵子さん（鹿児島県喜界町）



南の島から届く、日本一の食材「喜界島の白ごま」

鹿児島県・奄美大島のすぐ隣にある喜界島。隆起した珊瑚礁が地盤となるアルカリ性の土壌が豊かな農産物を育てています。そんな喜界島で古くから代々育てられている「白ごま」は生産量が日本一。（国内に流通するゴマの99%は輸入されています。）喜界島で育てられている「白ごま」は一般的なものより粒が小さく、高い香りが特徴の在来種のもので、毎年7月頃にピンクがかかった白い花が咲いたあと、夏から秋にかけて収穫されます。島のあちこちに収穫後のごまを天日干しする様子がみられ、青い海と黄金色に輝くのごまのコントラストが喜界島の夏の風物詩となっています。

使用食材：白ごま【ミネラルディース】

株式会社 学食（大分県大分市）



日本初、烏骨鶏を交配に用いた、

柔らかく旨みに優れた地どり

柔らかくて旨みのある地どりを作りたい、鶏肉消費量トップクラスの大分県がプライドをかけ作り出した「おおいた冠地どり」。どんなに素晴らしい鶏肉も育てる環境や生産者の愛情に大きく左右されます。ストレスの無い恵まれた環境は人と同じく、鶏にとっても健康を保つ上で最も大事な条件。安心して美味しい地どりを提供出来る様、自社農場にて飼育・処理加工まで一貫体制にて取り組んでいます。今回はモモ肉を野菜とともにクリーム煮に、スープでお楽しみください。

使用食材：おおいた冠地どり【スープ】

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。