



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

大分コース12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12月のメニューと、生産者の方々が決まりました。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。12月はクリスマスイメージしたノエルメニューとなっております。ぜひ、ご期待ください！

■ 12月メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

池上農園（福岡県大木町）

“あ”かい、“ま”るい、“お”おきい、“う”まいと
四拍子揃った自慢のいちご

九州地方北部を東から西に流れる筑後川は、洪水や水害が多く‘日本三大暴れ川’の一つです。その筑後川下流の肥沃な土地でいちご栽培を行っている、池上農園。園主池上光さんの曾祖母が約50年前に植えた、数株の苗からいちごづくりが始まり光さんで4代目となります。

数多くの栄養を持った土にこだわるために、毎年堆肥の種類を変えて土づくりを行っています。酵素肥料を定期的に与えていちごの株の元気を保つことで美味しい「あまおう」が実ってくれます。できるだけ長く母木に付けておくことが、甘みや旨みを濃厚にする秘訣です。苗づくりから収穫まで約1年半、子育てと同じように気を配り育てあげました。真っ赤に色付く畑のルビーをどうぞご堪能ください。

使用食材：いちご【メインスイーツ】



池上さん親子



いちご畑



博多あまおう

瑞穂菊酒造（福岡県飯塚市）

地元の自然の恵みあふれる“真実の地酒造り”

瑞穂菊酒造は、福岡県・飯塚に蔵を構える創業約150年の醸造元。山と川に挟まれた自然豊かな土地で、日本酒造りに励んでいます。こちらの看板商品は、純米酒「一鳥万宝（いっちょうまんぼう）」。この銘柄は「田んぼのアイガモが雑草や害虫を食べ、糞が肥料となる。アイガモそのものは食肉にもなり、稲もアイガモに刺激され元気に育つ。アイガモが『一石二鳥』といわず万の宝を生み出す」ということから名付けられました。このお酒は、福岡県酒類鑑評会で4年連続金賞を受賞している逸品。このお酒や酒粕は「或る列車」では贅沢にも調味料に使用され、こだわりの食材により一層深みが与えられています。豊かな自然とアイガモのパワー、そしてひたむきな職人が生み出す味わいを、ぜひご堪能ください。

使用食材：日本酒【NARISAWA “bento”】



小野山 社長



アイガモ



日本酒「一鳥万宝」

「風花」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・福岡県 うちのたまごのオムライス、
ビーフシチューとともに

長崎県産新米を玉ねぎとチキンブイヨンとバターでバターライスに仕上げ、そこにマッシュルームと一緒にケチャップライスにして、うちのたまごをふんわりとのせ、牛ほほ肉を柔らかく煮込んだビーフシチューを添えました。

- ・九州の海の幸のシーザーサラダ仕立て

熊本県産車海老、イカ、白身魚をレンコン、カリフラワー、ブロッコリー、ミニトマト、うずらの卵と共にアンチョビ、ニンニク、パルメザンチーズで作ったシーザードレッシングで仕上げました。

- ・九州産 和牛のローストビーフと根菜の和風仕立て

和牛をしっとりとしとろとローストビーフにします。ゴボウをクルミとゴマで香り高く和え、醤油ベースの玉ねぎドレッシングで紫さつまいも、安納芋、カラフルな人参達と共にサッパリと仕上げました。



「冬空」 スープ

- ・九州産 色々な冬野菜と大麦のミネストローネ

玉ねぎ、人参、しいたけ、大根、白菜、じゃがいも、トマト、ベーコン、押し麦をチキンブイヨンで煮込んで野菜たっぷりのスープにしました。

「永遠に」 カクテルスイーツ

- ・福岡県 八女茶のクリスマスリース

抹茶のムースとチョコレートのムースでクリスマスのリースを作り、クリスマスな葉っぱ型の焼き菓子でデコレーションしました。



「冬のダイヤモンド」 スープスイーツ

- ・結晶仕立て、柚子の香り

柚子をゼリー、シャーベット、ジャム、メレンゲに形を変え、フレッシュのみかんを添えて、飴で作った氷の結晶に仕立てて仕上げました。



「プレゼント」 メインスイーツ

- ・福岡県 苺のドーム、幸せの羽と共に
苺のムースとバニラ風味のパパロア、
ホワイトチョコレートの幸せの羽を添えて

「カウントダウン」 ミニアルディーズ

(写真左から)

- ・熊本県 和栗のブッシュドノエル

和栗のスポンジに和栗のクリームと甘露煮で作ったクリスマスの丸太の木。

- ・シュトレン

ドイツの伝統的なお菓子、ドイツに近いフランスのアルザス地方でも食べられるクリスマスの定番のお菓子。いろいろな秋・冬のドライフルーツが入った香辛料のほんのり効いた焼き菓子。セミドライフルーツの水分で時間が経つにつれ、しっとり美味しく食べられる。クリスマス前の4週間をかけてゆっくりと食べられます。

- ・雪だるま

福岡県 バニラとココナッツのクリームを詰めたマカロン。



(別紙)

■ 12月メニューで使用する食材の生産者の皆さま

星野製茶園 (福岡県八女市)



八女・星野村産の有機栽培抹茶の香り高さを、 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も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。スイーツと銘茶の“マリアージュ”を、どうぞお楽しみに。

使用食材：抹茶【カクテルスイーツ】

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。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、レモンを使用します。

使用食材：レモン【NARISAWA “bento”】

佐藤農場 (佐賀県鹿島市)



有機農法で愛情たっぷりに育てたみかん

雄大な有明海を見下ろす自然豊かな山間の地で、安心安全なみかんづくりを続けている佐藤農場は、1987年にみかんの有機栽培を始めました。当初は失敗続きでしたが、土にこだわるために、地下30mから掘り起こした栄養豊かな土を根元にまき、肥料には発酵させたみかんの搾りかすや醤油かす、枯れ草のほか、海水を散布するなど自然の力を利用し、「有機JAS認定」を受けるまでにいたりしました。山の傾斜に降り注ぐ太陽と多良山系の清らかな水で健康に育った、甘く濃厚な味わいをご賞味ください。

使用食材：みかん【スープスイーツ】

熊本ワイン株式会社（熊本県熊本市）



地域とともに、

「ぶどうの個性」に合ったワインづくりを目指す

平成11年の設立以来、良質な葡萄にこだわり、作り手の愛情こもった葡萄を使用して作るワインが愛されているワイナリー「熊本ワイン株式会社」。伝統は活かしつつ、最新の醸造技術を取り入れた熊本ワインスタイルを確立、国内外のコンクールで高い評価を得ています。「或る列車」では、山鹿市菊鹿町で栽培されたシャルドネを100%使った、白ワイン『菊鹿シャルドネ』をお召し上がりいただけます。爽やかな果実感とともにしっかりとした味わいのある辛口ワインをお楽しみください。

使用食材：白ワイン（菊鹿シャルドネ）【ドリンク】

卯農園（福岡県糸島市）



おいしくて可愛くて美しい、糸島産カラフル野菜

自然豊かな福岡県・糸島地区で数ヶ所の畑や水田を営む卯農園。経営者である山口章さんの視線は常に「子どもたちが喜んで食べてくれるような野菜、食べた人が元気になるような野菜づくり」へと向いています。作物が“メタボ（栄養過多）”にならないよう、農薬や化学肥料、畜産堆肥にも頼ることなく、なるべく自然に沿った栽培を心がけています。そんな畑から届くのは、にんじん。美しい色合いや優しい香りは、卯農園の人を想う野菜づくりがあってこそ。NARISAWA “bento” の蓋を開けたときの感動とともに、その想いを感じてください。

使用食材：にんじん【NARISAWA “bento”】

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」は今回オムライスでお楽しみいただけます。

使用食材：たまご【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。

また、天候等の状況により、ご紹介している生産地や生産者の食材を使用できない場合があります。