

2021年5月7日
株式会社おおよま夢工房

大山の“樹上完熟梅”がJRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」の
5月メニュー食材に採用されました！

株式会社おおよま夢工房（本社：大分県日田市、代表取締役：角谷 英彦、以下「おおよま夢工房」）が自社農園にて栽培・収穫している“樹上完熟梅”が、JR九州運行の「或る列車」（佐賀～長崎～佐世保コース）のスイーツ食材として採用されました。

当社製品の「或る列車」への採用は車内ドリンクとして提供されている梅酒“梅花爛漫プレミアム”に続き2例目となります。樹上で完熟した南高梅の実が自然に落下するのを待って収穫し新鮮なうちに加工するためフルーティーな香り高さが特徴で、梅の町大山の梅園内にある自社工場だからこそできるものです。

おおよま夢工房では、地元特産の梅を中心として商品の開発・製造・販売・PRに取り組みながら、これからも地元と連携し、地域を元気にする取り組みに努めてまいります。

1 メニュー名 『カクテルスイーツ ～赤羽織～』

佐賀県 赤紫蘇と大分県 梅の“梅干し”風カクテル
樹上完熟梅のシャーベットを赤紫蘇のゼリーで包み、赤紫蘇のジュレとソースでまとめ、赤紫蘇チップと穂紫蘇で飾り付けました。



2 使用食材 『樹上完熟梅（南高梅）』

梅の実が一番美味しいのは養分を最後まで取込み木の下に敷いたネットに落ちる時で、そのタイミングは自然任せ。梅園に桃のような甘い香りが広がる6月下旬の収穫時期には、私たちは樹上から落下して間をおかないよう朝夕2回収穫します。手間を惜しまず丹精込めた樹上完熟梅の味を是非ご賞味ください。



3 関連商品紹介（樹上完熟梅使用）



樹上完熟梅ビブラート(500ml)

梅の優しい酸味、桃のようなフルーティーな香りにマンゴーのようなとろみの梅ドリンクです。
香料・保存料・着色料不使用

【1,296円(税込)】



梅酒蔵の梅ジャム(120g)

素材本来の風味を活かすため温度を抑えて加熱、煮詰めすぎない事で香味を残しました。

香料・保存料・着色料不使用

【540円(税込)】

※関連商品は公式オンラインショップにてお買い求めいただけます。

- 4 リンク 公式オンラインショップ <https://shop.hibikinosato.co.jp/>
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/shop-umehibiki/index.html>
或る列車 <https://www.jrkyushu-aruessha.jp/>