

平成 28 年 1 月 29 日



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

現在、佐世保駅～長崎駅間を運行している JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」につきまして、2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、九州の旬の食材を使用した2月ならではのメニューとなっております。どうぞご期待ください。



■ 2月のメニュー 【テーマ：立春】

「陽だまり」 NARISAWA “bento”

- ・九州産 黒毛和牛と牛蒡のしぐれ煮、長崎県 白米とともに
- ・大分県 鶏モモ肉のゴマ和え
- ・長崎県 小長井の牡蠣のスマーク仕立て、菜の花とセミドライトマト



「春一番」 スープ

- ・長崎県 クエのつみれ汁、柚子胡椒の香り

「節分」 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



「誓い」 スープスイーツ

- ・福岡県 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



「セント バレンタインデー」 メインスイーツ

- ・福岡県 生クリームとチョコレートのガトー、熊本県 牛乳アイスとともに

「余寒」 ミニマルディーズ

- ・鹿児島県 喜界島の黒糖と福岡県 米粉のロールケーキ、コーヒーの香り
- ・宮崎県 リコッタチーズと長崎県、熊本県 柑橘類のタルト
- ・福岡県 フレッシュバニラのひとくちパイ



メニューの詳細は別紙1をご覧ください。

■ 2月メニューの主な生産者

- | | |
|------------------|-------------------|
| ・道上農園（長崎県） | ・ Mr. Orange（熊本県） |
| ・金子植物苑（福岡県） | ・ダイワファーム（宮崎県） |
| ・朝日酒造（鹿児島県） | ・あじむ 風と大地の農園（大分県） |
| ・小長井町漁業協同組合（長崎県） | ・都城ワイナリーファーム（宮崎県） |

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」2月のメニューについて

テーマ：立春

「陽だまり」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・九州産 黒毛和牛と牛蒡のしぐれ煮、
長崎県 白米とともに

良質の九州産和牛を、地元九州の大豆と塩を使い、昔ながらの製法で丁寧に作られた醤油でさっと煮込み、味を凝縮させました。長崎産のご飯とともに楽しんでいただきます。

- ・大分県 鶏モモ肉のゴマ和え

日本の食に欠かせないゴマ、しかしその自給率はたった0.1%にも満たない。そんな貴重な国産のゴマを作っているのは、鹿児島県の喜界島。この貴重なゴマを使い、鶏モモ肉（冠地どり）と九州各地の野菜を召し上がっていただきます。

- ・長崎県 小長井の牡蠣のスマーク仕立て、
菜の花とセミドライトマト

立春とはいえ、まだまだ寒い2月の海から、日本を代表する素晴らしいクオリティの小長井の牡蠣と、春を予感させる菜の花を組み合わせ、自家製のセミドライトマトの酸味とうまみで仕上げた一品です。



「春一番」 スープ

- ・長崎県 クエのつみれ汁、柚子胡椒の香り

春一番が吹く頃。1年で最も冷たい海から九州を代表する魚“クエ”を使ったスープ。柚子胡椒も使い、しみじみと温まるクエ鍋をイメージしました。



「節分」 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す。



「誓い」 スープスイーツ

- ・ **福岡県** 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

- ・ **福岡県** 生クリームとチョコレートのガトー、
熊本県 牛乳アイスとともに
日本の風物詩でもある、2月14日に祝われる聖バレンタインデーの儀式に使われるチョコレート。
そんなチョコレートを生クリームと合わせ、上品なガトーに仕立てました。阿蘇で生まれるこだわりの牛乳のアイスとともにバレンタインデーを満喫していただきます。



「余寒」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・ **鹿児島県** 喜界島の黒糖と
福岡県 米粉のロールケーキ、コーヒーの香り
奥行きのある味わいの喜界島産黒糖を主役にしたロールケーキです。まだまだ寒さの残る2月にホッとする一品です。
- ・ **宮崎県** リコッタチーズと
長崎県、熊本県 柑橘類のタルト
はるか、デコポン、パール柑など、九州を代表する柑橘類たちをふんだんに使い、コクのある宮崎産のリコッタチーズと仕上げたプチタルトです。
- ・ **福岡県** フレッシュバニラのひとくちパイ
知る人ぞ知る国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)

「或る列車」 2月メニューの主な生産者のご紹介

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。いちごやみかん、ブルーベリーなどの果物のほか、芋などの野菜も手がけています。「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。手間ひまかけた果実の味は格別。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。

* 使用食材：はるか【ミネラルデイズ】

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。今回はMr. Orangeで最も人気のデコポンとパール柑、そしてレモンを使用します。

* 使用食材：デコポン【メインスイーツ・ミネラルデイズ】、パール柑【ミネラルデイズ】、レモン【スープスイーツ・メインスイーツ】

金子植物苑 (福岡県久留米市)



久留米発・国内初のバニラプロジェクト！
アイスクリームやお菓子に欠かせないバニラですが、そのほとんどは海外からの輸入品。福岡県久留米市の「金子植物苑」では、国内初となるバニラの本格生産を行い、バニラの栽培からキュアリング（発酵）までを一貫して手がけています。バニラ本来の香りや新鮮さを保つ加工技術の研究開発を重ね、2014年には国内農産物などの消費拡大に向けた事業者の優れた取り組みを表彰する「フード・アクション・ニッポン・アワード」の研究開発・新技術部門で優秀賞を獲得しました。フレッシュなバニラから醸されるやさしく芳醇な香りを味わっていただけます。

* 使用食材：バニラビーンズ【ミネラルデイズ】

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：リコッタチーズ【ミネラルディーズ】、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」と顔を引き締めます。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【カクテルスイーツ・ミネラルディーズ】

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、ビオラ、ナスタチウム、パンジー、なでしこ、バラ、金魚草など、季節の色とりどりの花々（エディブルフラワー）を栽培しています。

「も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」

この美しい花は、すべて食べられます。生産者の気概が込められた、目にも美味しい一皿を、どうぞお楽しみに。

* 使用食材：ビオラの花【スープスイーツ】

小長井町漁業協同組合（長崎県諫早市）



* 使用食材：牡蠣【NARISAWA” bento”】

最良の環境から生まれる、冬の海の恵み

諫早湾は、エサとなるプランクトンが多く、牡蠣の成育にはとても恵まれた環境です。その中でも小長井牡蠣は、「身入り」「味」とともに抜群。平成24年には、日本一旨い牡蠣を選ぶ「かき日本一決定戦」で、小長井牡蠣の中でも春先に獲れるブランド牡蠣「華漣」がみごと日本一に。牡蠣は焼くと通常は身が縮んでしまいますが、小長井牡蠣は焼いた後でもプリプリ感があり、貝柱もホタテ並みに大きいのが特徴です。さらに、小長井牡蠣は他の地域の牡蠣と比べると、健康への様々な効果も期待されるアミノ酸の含有量が多いのも特徴。今回は、スモークしてお楽しみいただきます。

都城ワイナリーファーム（宮崎県都城市）



神話と市民の想いに彩られた、美しいワイン

「古事記」では神様が最初に降臨したとされる高千穂。都城ワイナリーファームは、この高千穂の峰の山麓にある国内最南端のワイナリーです。ファーストビンテージは2010年。地元の異業種交流会メンバーの発案と出資で始まったこのワイナリーは、設立当初から「ぼんち騎士団」という市民ボランティア団に支えられ、カベルネ種と日本固有種ブドウの交配品種を中心に育てています。

「或る列車」でドリンクにご用意している赤ワイン“タジカラオ”は、都城ワイナリーの特色が最も濃く出たもの。紫がかった美しい深紅色で、濃密なのになめらかな口当たりのワインです。

* 使用食材：赤ワイン【ドリンクメニュー】

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。