

平成 28 年 2 月 29 日



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース3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、3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3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。



■ 3月のメニュー 【テーマ：早春】

「春休み」 NARISAWA “bento”

- ・福岡県 うちのたまごのオムライス、ビーフシチュー添え
- ・熊本県 車海老と人参のゼリー寄せ、宮崎県 キャビアとともに
- ・長崎県 フグの照り焼き、筍と根菜、春菊の生姜風味



「春一番」 スープ

- ・長崎県 海の幸のスープ、大分県 サフランの香り



「卒業式」 カクテルスイーツ

- ・鹿児島県 そら豆のカクテル仕立て

「うららか」 スープスイーツ

- ・熊本県 柑橘類のミックスサラダ



「桃の節句」 メインスイーツ

- ・福岡県 長崎県 イチゴと長崎県 米麴の桃仕立て、福岡県 酒かすソースと手まり餅

「ホワイトデー」 ミニアルティーズ

- ・熊本県 バターのパイ“貝合わせ”、福岡県 バニラの香り
- ・福岡県 生クリームホワイトデー・マカロン、スマイレの香り
- ・福岡県 八女抹茶と鹿児島県 喜界島の黒糖のわらび餅



メニューの詳細は別紙1をご覧ください。

■ 3月メニューの主な生産者

- ・田向 利恵子さん（鹿児島県）【新規】
- ・金子植物苑（福岡県）
- ・JR九州ファーム（福岡県）
- ・Mr.Orange（熊本県）
- ・朝日酒造（鹿児島県）

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」3月のメニューについて

テーマ：早春

「春休み」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・福岡県 うちのたまごのオムライス、
ビーフシチュー添え

大人から子供まで大好きなオムライス。

自家製ケチャップのチキンライスを、濃厚さとスッキリとした切れを持つ“うちのたまご”で包みました。アクセントにビーフシチューを少し添えて仕上げます。



- ・熊本県 車海老と人参のゼリー寄せ、
宮崎県 キャビアとともに

プリプリの車海老と自然な甘さの人参のムースを野菜のコンソメゼリーで包みました。春の訪れを感じさせる菜の花と宮崎県の素晴らしいキャビアで仕上げます。

- ・長崎県 フグの照り焼き、筍と根菜、春菊の生姜風味

九州ならではのフグと、日本でいち早く出回る九州の筍を組み合わせました。春菊の香りで春を迎えます。

「春一番」 スープ

- ・長崎県 海の幸のスープ、大分県 サフランの香り

豊かな九州の海から春の魚が採れ始めます（今回はカサゴ、イトヨリダイを使用します）。そんな海の恵みをスープにしました。貴重な大分県産のサフランで香り付けました。



「卒業式」 カクテルスイーツ

- ・鹿児島県 そら豆のカクテル仕立て

上に向かって伸びる事から“空豆や天豆”と言われる春ならではの食材をデザートに仕上げました。

卒業式を迎える3月、「さらに上を目指して」、という想いを込めて。



「うららか」 スープスイーツ

・ 熊本県 柑橘類のミックスサラダ

この季節、九州にはいろいろな柑橘類が揃います（デコポン、グレープフルーツ、パール柑、キンカン）。それぞれの香りを生で、クリームで、ゼリーで、楽しんでいただきます。



「桃の節句」 メインスイーツ

・ 福岡県 長崎県 イチゴと長崎県 米麴の桃仕立て、 福岡県 酒かすソースと手まり餅

ひな祭りにちなんで可愛いピンクと白のグラデーションのケーキ。包んでいるのは柔らかい牛脂、中にはイチゴ（あまおう、さちのか、さがほのか等）と甘酒を煮詰めた甘いペースト。ピンクと白の白玉を手まりに見立てた、ひな祭り一色の一皿。



「ホワイトデー」 ミニタルティーズ

(写真左から)

・ 熊本県 バターのパイ “貝合わせ”、 福岡県 バニラの香り

熊本県産のバターと卵でひな祭りにちなんでハマグリ形のパイを焼き上げました。
中にはバニラとラムレーズンの香りを忍ばせて。

・ 福岡県 生クリームホワイトデー・マカロン、 スマイレの香り

ハート形のマカロンの中には一足早いスマイレの香りを。

・ 福岡県 八女抹茶と鹿児島県 喜界島の黒糖のわらび餅

日本を代表する福岡県八女の抹茶と鹿児島県の黒糖を、九州産のわらび粉を使ったお餅に仕上げました。



(別紙 2)

「或る列車」 3月メニューの主な生産者のご紹介

田向 利恵子さん（鹿児島県喜界町）【新規】



南の島から届く、あたたかい春の恵み

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になっており、非常に水はけが良く地下水による農業が盛んな、自然豊かな島です。この地から春の味覚、そら豆を届けてくださるのは、田向利恵子さん。喜界島の温暖な気候で育つそら豆は、やや小ぶりの原種のもので。毎年、白く可憐な花が咲いたあと、毎年3月頃から実を付け、島の食卓に並びます。そのそら豆が、「或る列車」ではいち早くスイーツに登場します。

* 使用食材：そら豆【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。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、グレープフルーツにレモンを使用します。

* 使用食材：デコポン、パール柑、グレープフルーツ、【スープスイーツ】、
レモン【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【ミニマルディーズ（パイ）】

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【ミニナルディース（わらび餅）】

J R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きます。

* 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。