

平成 27 年 12 月 22 日



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」 長崎コース 1月のメニュー・生産者について

現在佐世保～長崎間を運行している JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」につきまして、1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させていただきます。

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1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。



■1月のメニュー（テーマ“新年”）

厳寒の海 [NARISAWA “bento”]

- ・長崎県 小長井の牡蠣の炊き込みごはん
- ・長崎県 寒ブリの炙り、柚子ポン酢
- ・熊本県 車海老とイカ、冬野菜のバーニャカウダ

初夢 [スープ]

- ・九州産 黒毛和牛のビーフシチュー

暖かな陽射し [カクテルスイーツ]

- ・福岡県 紅茶とキャラメルのカクテル

初詣 [スープスイーツ]

- ・長崎県 米麴ともち米の甘酒、
- 熊本県 柚子と福岡県 苺の香り

家族団らん [メインスイーツ]

- ・熊本県 柑橘類のクレープシュゼット

迎春 [ミニアルディーズ ※お茶菓子]

- ・熊本県 和栗と佐賀県 いちじく 無花果のパイ包み
- ・福岡県 抹茶のクレームブリュレ
- ・福岡県 バニラのガトー

メニューの詳細は別紙1をご覧ください。



■1月メニューの主な生産者

- ・ Mr. Orange (熊本県)
- ・ 瑞穂菊酒造 (福岡県)
- ・ エタリの塩辛愛好会 (長崎県)
- ・ うさぎ 卯農園 (福岡県)
- ・ 雲仙エコロ塩 (長崎県)

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」1月のメニューについて

テーマ：新年

NARISAWA “bento” : 厳寒の海

(写真左から)

- ・長崎県 小長井の牡蠣の炊き込みごはん
一年で一番寒い一月、その海から取れる海の幸を使った料理ということで、日本一と言われる長崎県小長井の牡蠣とお米と一緒に炊き込んだ「牡蠣の炊き込み御飯」。長崎を走る列車として日本の中でも誇れる質の高い牡蠣を使った冬の一品に仕上げました。
- ・長崎県 寒ブリの炙り、柚子ポン酢
寒い冬ならではの脂ののった寒ブリ。皮目と表面だけを炙って少し厚めにカットし、それを九州ならではの食材、柚子を使った手作りのポン酢で楽しんでいただきます。
- ・熊本県 車海老とイカ、冬野菜のバーニャカウダ
熊本県産車海老と、イカを使ったバーニャカウダです。長崎県産のイワシの塩漬け（アンチョビ）と、何度も吹きこぼして優しい香りに仕上げたニンニクのバーニャカウダソースを冬野菜と一緒に召し上がっていただくお料理です。



スープ：初夢

- ・九州産 黒毛和牛のビーフシチュー
九州産の黒毛和牛の頬肉を使用し、じっくり煮込んだシチューです。お正月のおせちにも食べ飽き、寒い冬にはぴったりのお料理です。



カクテルスイーツ：暖かな陽射し

- ・福岡県 紅茶とキャラメルのカクテル
寒い冬だけれども天気のいい日に射し込む暖かい陽射しをイメージしたカクテルのスイーツ。午後のんびりした昼下がりとイメージで、福岡県の紅茶とキャラメルを組み合わせたものに仕上げました。紅茶プリン、紅茶のソース、そしてキャラメルのムース。それからサクサクした紅茶のビスキュイ（メレンゲの焼菓子）にパリパリとした香ばしいヌガティヌ（アーモンドとキャラメルのスナック）。これらを組み合わせて一つのカクテルデザートにしています。



スープスイーツ：初詣

- ・長崎県 米麴ともち米の甘酒、
熊本県 柚子と福岡県 苺の香り
長崎県の米麴、もち米を使った甘酒のデザートです。甘酒に苺を加えたジェラート、酒粕のソース、生姜の香りを移したパンナコッタ、熊本県産柚子のゼリーを組み合わせ、最後に苺のコンポートとフレッシュな苺を添えて仕上げました。



メインスイーツ：家族団らん

- ・熊本県 柑橘類のクレープシュゼット
寒い寒い冬、コタツを囲んで家族が団欒しながらみかんを食べているというイメージです。熊本県産の金柑、ポンカン、温州ミカン、はるかという4種類の柑橘類を組み合わせています。構成は、柑橘類のジュースに浸して温めたクレープに、金柑のコンポート、フレッシュのポンカンに温州みかん、はるかを添え、最後にチョコレートソースをかけて誰でも美味しく食べられる家族団欒をイメージしたデザートに仕上げられています。



ミニャルディーズ：迎春

(写真左から)

- ・熊本県 和栗と佐賀県 ^{いちじく}無花果のパイ包み
熊本県産和栗と佐賀県産ドライイチジクをパイ生地で包み込んだホッとする一口サイズの小菓子です。
- ・福岡県 抹茶のクレームブリュレ
八女で作られる抹茶を使ったデザートです。抹茶のクレームブリュレを求肥で包み込み、粒あんを添えて仕上げた小菓子です。
- ・福岡県 バニラのガトー
12月頃出来上がったばかりの福岡県産バニラの香りを効かせたムースとホワイトチョコレートムースとが層になっている優しいほんわかとしたガトーに仕上げました。



(別紙 2)

「或る列車」1月メニューの主な生産者のご紹介

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自然豊かな熊本県水俣市。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。

今回のメニューでは Mr. Orange の果物の中で最も人気のしらぬい(デコポン)をお楽しみいただきます。

* 使用食材：しらぬい(デコポン)【メインスイーツ】

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・飯塚の地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。「或る列車」で使用しているのは、看板商品である純米酒「一鳥万宝(いっちょうまんぼう)」。

アイガモ農法により元気良く育つお米から作られたこのお酒は、福岡県酒類鑑評会で4年連続金賞を受賞している逸品です。贅沢にもこのお酒や酒粕は調味に使用され、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”】、酒粕【スープスイーツ】

三木直義さん、株式会社天洋丸 (長崎県雲仙市)



郷土の味が、絶品アンチョビソースに！

「エタリの塩辛」とは、長崎県・橘湾産カタクチイワシに塩を加えて藁をかぶせ、重石をして熟成させた雲仙市橘湾沿岸の伝統食です。明治時代にはすでに冬の保存食として食卓に欠かせないものとなっており、アミノ酸が豊富で抗酸化力が非常に高い食品だということも分かっています。地元の塩辛作り名人・三木直義さんが新鮮なカタクチイワシを手際よく漬け込み、長年の経験による温度管理によって絶妙に熟成したエタリの塩辛。「或る列車」では、この塩辛をバーニャカウダソースに使用します。

* 使用食材：エタリの塩辛【NARISAWA”bento”】

うさぎ

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の山口章さん。その視線は常に「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。ポイントは作物が“メタボ（栄養過多）”にならないこと。農薬や化学肥料、畜産堆肥にも頼ることなく、有機肥料の量と質にこだわって生産しています。そんな畑から1月に届くのは、色とりどりの大根やにんじん、そして生姜。美しい色合いや優しい香りは、山口さん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、大根【NARISAWA” bento”】、生姜【スープスイーツ】

雲仙エコロ塩（長崎県雲仙市）



限りなくエコな塩をめざして…親子の挑戦と夢
料理に欠かせない調味料である塩の提供元は、長崎県・小浜地区で親子二人三脚で製塩業を営む「雲仙エコロ塩株式会社」。二酸化炭素の排出をできる限り減らした環境に優しい塩づくりを目指し、地の利を活かして温泉熱を利用した製塩法を採用しています。料亭やお菓子屋などからの要望に合わせ、普賢岳の伏流水であるきれいな海水と温泉水をブレンドして塩を作る中、「或る列車」で使われているのは、温泉水のみを使用したミネラル豊富な「小浜温泉スイーツソルト」。環境にも人にも優しい食品作りに励む2人の思いも乗せて、「或る列車」は走ります。

* 使用食材：塩【NARISAWA” bento”】、スープ、スープスイーツ】

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。