



## JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

### 長崎コース7月のメニュー・生産者の皆さまについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」は、7月15日より運行コースを大分から長崎へと変更し、運行いたします。

今回、長崎コース7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ます。成澤氏は、英国レストランマガジン社が主催する、現在世界で最も注目されているレストランアワードである「世界のベストレストラン50」において、2015、2016年と2年連続でアジア最高位である8位を受賞されました。

7月のメニューも、九州の旬の食材を使用した季節感ある内容となっております。

どうぞご期待ください！



#### ■7月のメニュー【テーマ：夏】

##### 「盛夏の海と大地から」 NARISAWA “bento”

- ・ 海の幸のパエリア
- ・ 熊本県 あか牛とゴーヤのピリ辛炒め
- ・ 大分県 おおいた冠地どり九州産夏野菜のトマト煮込み
- ・ 大分県 とうもろこしのコーンスープ



##### 「夏休み」 カクテルスイーツ

- ・ 熊本県 スイカとトマトのガスパッチョ



##### 「七夕」 スープスイーツ

- ・ 熊本県 桃と熊本県 スモモのパフェ、
- ・ 大分県 ラベンダーの香り

##### 「トロピカル」 メインスイーツ

- ・ 鹿児島県 パッションフルーツとパイナップルのピニャコラーダ



##### 「夕涼み」 ミニタルディーゼ

- ・ 抹茶羊羹（福岡県 八女抹茶）
- ・ レモンとヨーグルトのケーキ（熊本県 レモン、宮崎県 ヨーグルト）
- ・ 赤シソと完熟梅（大分県 赤シソ、佐賀県 完熟梅）

メニューの詳細は別紙1をご覧ください。



#### ■7月メニューの主な生産者

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| ・ 橋本祐文さん、秀子さん（佐賀県） | ・ 宮川水産株式会社（熊本県）  |
| ・ 株式会社 学食（大分県）     | ・ それいゆふあーむ（鹿児島県） |
| ・ あじむ 風と大地の農園（大分県） | ・ にしだ果樹園（熊本県）    |

主な生産者の詳細は別紙2をご確認ください

九州旅客鉄道株式会社

本社 〒812-8566 福岡市博多区博多駅前3丁目25番21号

(別紙1)

## 「或る列車」7月のメニューについて

テーマ：夏

### 「盛夏の海と大地から」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

#### ・海の幸のパエリア

熊本県 車エビとアサリ、イカ、長崎県産のお米を大分県産のサフランと共に炊き上げました。

#### ・熊本県 あか牛とゴーヤのピリ辛炒め

熊本県産の良質な牛肉をゴーヤと共に甘辛く炒め、スタミナ満点の唐辛子と胡麻の香りで仕上げます。

#### ・大分県 おおいた冠地どり

##### 九州産夏野菜のトマト煮込み

旬のズッキーニ、ナス、オクラ、アスパラなどの夏野菜を歯ごたえ良く、トマトで地鶏を煮込みました。



### スープ

#### ・大分県 とうもろこしのコーンスープ

熊本県 阿蘇の阿部牧場で生まれる最高の牛乳と大分県産とうもろこしの夏ならではのスープです。

### 「夏休み」 カクテルスイーツ

#### ・熊本県 スイカとトマトのガスパッチョ

夏といえばスイカ。トマトや甘夏などの柑橘類と共に冷たいスープに仕上げます。



### 「セタ」 スープスイーツ

- ・ 熊本県 桃と熊本県 スモモのパフェ、  
大分県 ラベンダーの香り

熊本県産の桃、スモモをラベンダーの香り  
でまとめます。ラベンダーのクリームやスモモ  
のソース、桃とラベンダーのゼリーなど色々な  
形をご用意します。



### 「トロピカル」 メインスイーツ

- ・ 鹿児島県 パッションフルーツとパイナップルの  
ピニャコラーダ

鹿児島県産のパッションフルーツと  
パイナップルをココナッツの香りで夏のカクテル  
の定番ピニャコラーダ風に仕上げました。

福岡県産のバニラでパイナップルを香り付け  
しました。



### 「夕涼み」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・ 抹茶羊羹 (福岡県 八女抹茶)

福岡県産の香り高い抹茶を、大分県 由布院の  
天然水で作った羊羹に仕上げました。

- ・ レモンとヨーグルトのケーキ  
(熊本県 レモン、宮崎県 ヨーグルト)

熊本県産のレモンのクリームと宮崎県産の  
ヨーグルトで5層のショートケーキに仕上げ  
ました。

- ・ 赤シソと完熟梅  
(大分県 赤シソ、佐賀県 完熟梅)

大分県産の赤シソから味と香りと色を抽出し、  
佐賀県産の完熟梅と道明寺餅で爽やかに仕上げ  
ました。



(別紙 2)

## 「或る列車」 7月メニューの主な生産者のご紹介

ひろふみ ひでこ  
橋本 祐文さん・秀子さん（佐賀県白石町）



**香り高くみずみずしい、甘いアスパラガス**  
佐賀県の白石町で、アスパラガスのハウス栽培を行っている、橋本祐文さん、秀子さんご夫婦。“量より質”にこだわる橋本さんは、厳選した有機肥料を独自に配合したり、湿度や温度などにも常に注意を払いながら手入れをしたりと、一本一本に我が子のような愛情を注いで育てています。そんな橋本さんのアスパラは太くて甘く、元気にすくすくと育ったことが、食べればわかります。ぜひ、お楽しみください。

\* 使用食材：アスパラガス【NARISAWA” bento”】

宮川水産株式会社（熊本県八代市）



**紺碧の海で育った最高級の海の幸、  
生き活きの車エビ**  
車えび専門の宮川水産。熊本地震が発生しましたが、幸いにも天草地方にある三ヶ所の養殖場の被害は少なく、豊かな環境の中、元気な車エビが育っています。早朝に水揚げした車エビは新鮮で、プリプリとした食感をお楽しみいただけます。  
「余震が続くなかですが、従業員一同熊本を元気にするべく、特産品である『車エビ』が皆さまに美味しいと言っていただけるように頑張っています。」

\* 使用食材：車エビ【NARISAWA” bento”】

株式会社 学食（大分県大分市）



**日本初、烏骨鶏を交配に用いた、  
柔らかく旨みに優れた地どり**  
柔らかくて旨みのある地どりを作りたい、鶏肉消費量トップクラスの大分県がプライドをかけ作り出した「おおいた冠地どり」。どんなに素晴らしい鶏肉も育てる環境や生産者の愛情に大きく左右されます。ストレスの無い恵まれた環境は人と同じく、鶏にとっても健康を保つ上で最も大事な条件。安心して美味しい地どりを提供出来る様、自社農場にて飼育・処理加工まで一貫体制にて取り組んでいます。「熊本地震以降、大分の温泉観光地も被害が小さいとは言えない状況ですが、活気ある大分を取り戻す『一つのきっかけ』となる様、前を向き進んで行きます。」

\* 使用食材：おおいた冠地どり  
【NARISAWA” bento”】

## それいゆふあーむ（鹿児島県龍郷町）



### 奄美の太陽の恵みが詰まった、パッションフ

それいゆふあーむでは循環農法を行っています。農薬や除草剤、化学肥料を使わず、土作りのため酪農としているヤギの糞を使用した、堆肥作りから行います。畑には鶏を放し、草や虫を食べ糞が作物の栄養になるために飼育をしています。また、奄美の豊かな自然を壊さないよう、K-GAP(かごしまの農林水産物認証制度)を取得、年に一度安心・安全に関する一定の基準に基づき審査を受けています。

パッションフルーツは栄養価が高くベータカロテン、ビタミンC、ビタミンB6、葉酸が多く含まれ香り(アロマ)にはリラックス効果があるとされています。スイーツに生まれ変わった奄美の味をお楽しみ下さい。

\* 使用食材：パッションフルーツ  
【メインスイーツ】

## 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、バーベナ、ペンタス、ナスタチウム、パンジー、なでしこ、バラなど、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。

「もと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：バーベナ、ペンタスの花【カクテルスイーツ】

## にしだ果樹園（熊本県玉東町）



### 月と太陽の対話から生まれる、 ロマンあふれるフルーツの数々

代表の西田淳一さんの果樹園の地面には、多様な植物が育ち、蜂や蝶々がのどやかに行き交い、幸せな雰囲気であふれています。「自然界に意味のないものは無い。何かを駆除するのではなく、あるべき自然の循環を園内に作れば、農薬などを使用せずとも植物本来の力強い味わいの果物が育つんです」さらに、「植物は月の満ち欠けによってその組成を変える」という考え方にも注目。天体のエネルギーをとじ込めたフルーツで、パワーをチャージしてください。

\* 使用食材：すもも、桃【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。また、天候等の状況により、ご紹介している生産者の食材を使用できない場合があります。