



JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」

特別企画阿蘇コースだけの2日間限定特別メニューについて

JRKYUSHU SWEET TRAIN「或る列車」阿蘇特別運行のメニューと生産者の方々が決まりました。成澤シェフ監修のもと、今回は熊本県産や大分県産のごだわりの食材を中心に使用した2日間限定【8/24(金)、9/21(金)】のスペシャルメニューとなっております。ぜひ、ご期待ください。

■阿蘇特別運行のメニュー 【テーマ：阿蘇】

「火の国」 NARISAWA “bento”

(写真左から)

- ・熊本県 豚の角煮と熊本県産米 ぴかまる
豚のバラ肉を醤油と日本酒、砂糖、みりん で柔らかく煮込み、小松菜、平茸、しめじ、椎茸と一緒に、炊き上げた米「ぴかまる」にのせ、仕上げに白髪ネギ、木の芽をちらし、黒七味で香りづけしました。
- ・熊本県 あか牛のローストビーフ、宮崎県 ナスと共に
あか牛をレアにローストし、薄く切って、ナスのピューレと共にサッパリと仕上げました。
- ・熊本県 車海老と大分県 関アジの梅肉ドレッシング仕立て
車海老をさっと茹で、関アジと一緒にキュウリ、オクラ、ミョウガ、大葉と共に梅肉で作った甘塩っぱいドレッシングで仕上げました。



「月見」スープ

- ・熊本県 地鶏「天草大王」のコンソメ
天草大王を丸ごと使って澄んだコンソメをとります。その中にアスパラ、インゲン、人参、ズッキーニ、大根、トマトなどの野菜を加えて、サッパリと仕上げました。



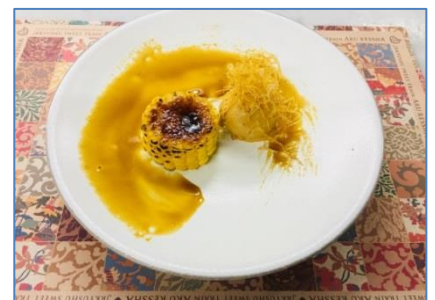
「爽涼」 カクテルスイーツ

- ・福岡県 和梨と沖縄県 月桃のカクテル
ショウガ科の月桃の葉は月桃シート、月桃グラニテに形を変え、生姜の甘酢漬け、カボスのゼリー、フレッシュの和梨と共にカクテル仕立てにしました。



「残暑」 スープスイーツ

- ・福岡県 巨峰と大分県 赤シソのスープ
赤シソでゼリー、泡、シートを作り、巨峰とのコンビネーションを生み出しました。香り付けにブルーベリーとカシスのソースを添えました。



「実り」 メインスイーツ

- ・焼きとうもろこし
蒸したとうもろこしを器にして、中にとうもろこしのカスタードソースを流し、オーブンで焼きました。みたらしのタレとキャラメルのアイスで香ばしく仕上げました。

「初秋」 ミニタルディーズ

(写真左から)

- ・熊本県 青ゆずと福岡県 シェインマスカットのカクテル
青ゆず風味のクリームとマスカットのグラッパのゼリーをフレッシュのマスカットと共に盛りました。
- ・福岡県 佐賀県 リンゴと大分県 サフランのタルトレット
リンゴのジャムの上にフレッシュ感のあるリンゴのシロップ煮をのせたプチタルトです。最後に国産では珍しい大分県のサフランで作ったソースを塗りました。
- ・熊本県 メロンのショートケーキ
メロンのムースでショートケーキにしました。



(別紙)

■阿蘇運行メニューで使用する食材の主な生産者の皆さま

今回のメニューは熊本及び阿蘇の方を含む豊肥線沿線の生産者様を中心に食材をご提供いただいております。

阿部牧場（熊本県阿蘇市）

阿蘇発の世界ブランド！味覚賞金賞に輝く牛乳

豊かな自然と共生する酪農家がいることも九州の自慢です。「阿部牧場」の「ASO MILK」とヨーグルトドリンクは、食のミシュランガイドと称される「国際味覚審査機構」で2013年に三ツ星を受賞し、以来、世界が認めた味として大変人気を集めています。阿蘇の大自然の中、東京ドーム約30個分の敷地で循環型酪農がおこなわれ、餌となる牧草は多種類を自主栽培するというこだわりぶり。甘みが強く、どこかフルーティーな生乳の味はまさに唯一無二。今回は、牛乳を使用した贅沢なスイーツをお楽しみいただきます。

使用食材：牛乳【メインスイーツ、ミネラルデイズ】



阿部社長



牧場



ASO MILK

アグリテック保久土^{ほくと}（熊本県阿蘇市）

「最も高価な米」でギネス世界記録(R)に認定された「世界最高米」

世界一うまいコメを目指す阿蘇の中山親子。第19回米・食味鑑定分析コンクール国際大会において、栽培別部門 低・中アミロース米部門にて金賞を受賞した中山北斗さん。ややもっちり系で、口の中に入ると、みずみずしい優しい甘味が広がります。栽培法は「スパルタ自然農法」、(有)アグリテック保久土の中山さんが独自に考案し、実行しているお米の農法です。化学肥料・農薬を使わず、米ぬかと稲わらを使います。また、苗をハウスで育てるのではなく、屋外で育てる昔ながらの自然苗です。ご賞味ください。

使用食材：お米（ぴかまる）【NARISAWA “bento”】



中山さん親子



稲穂



お米

あか牛の館（熊本県南阿蘇村）



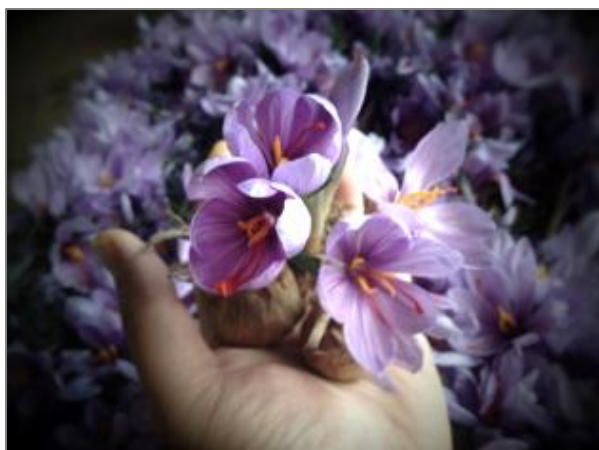
使用食材：あか牛【NARISAWA “bento”】

旨味と柔らかさ・ヘルシーさを兼ね備えた

阿蘇地方の名産

「あか牛の館」は、阿蘇の大自然で育った安心・安全の和牛「あか牛」を南阿蘇の畜産農家8戸から丸ごと1頭ずつ仕入れるあか牛の専門店です。取り扱うあか牛のブランド名は健康的な赤い肉質が自慢の、その名も『阿蘇王』。あか牛の赤身には特に、アミノ酸の一種「タウリン」が多く含まれています。あか牛の国内での消費牛肉に占める割合は、約0.4%と大変希少な和牛です。雄大な南阿蘇の大地で育った自慢のあか牛を、今回はNARISAWA “bento”でご堪能ください。

七ツ森農業（大分県竹田市）



使用食材：サフラン【ミネラルディーズ】

日本一の産地から届いた 貴重な国産サフラン

「七ツ森農業」は、9万年前の阿蘇山の火山活動で作られた大分県竹田市の菅生台地で野菜づくりに励む農家です。阿蘇の東に隣接する、阿蘇山由来のこの土地で、祖父の代から受け継いできた農業を使わない農業を、時代に合わせて試行錯誤しながら実践し、大分特産の“国産サフラン”をはじめとした農産物を栽培しています。今回は、香りよいサフランをミネラルディーズでお楽しみください。

あそ大王ファーム株式会社（熊本県大津町）



使用食材：天草大王【スープ】

復元を遂げた幻の地鶏「天草大王」

阿蘇の自然豊かな環境のもとでこだわりのオリジナル飼料とミネラルをたっぷり含んだ阿蘇の伏流水によってのびのびと育てられており、その肉質の良さとおいしさが特徴です。またゆとりあるスペースで育てられており、大自然の雄大な環境と相まってストレスなく健康的に飼育されています。飼育から処理・加工・販売に至るまで全て自社にて行っております。非常に希少性の高い地鶏「天草大王」の素晴らしさをより多くの皆さまにお楽しみ頂き、そのおいしさをご堪能頂く為に、「おいしさ」「品質」にこだわって「安全・安心」な天草大王をお届け致します。

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。天草地方に三ヶ所の自社の養殖場があります。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。

「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のように頑張っています。」天草の活き車海老を NARISAWA “bento” でお楽しみください。

使用食材：車海老【NARISAWA “bento”】

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。環境に配慮し、自然との共生を目指すこの地で「Mr. Orange」は“人と環境に優しい農業”をコンセプトに、柑橘類を中心に 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、レモンを使用します。

使用食材：レモン【ミニナルディーズ】

大分有機かぼす農園（大分県豊後大野市）

古くから食用や漢方にも用いられる赤シソ



大分県豊後大野市に総合センターのある「大分有機かぼす農園」。農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬を過去3年以上使用せず、有機農産物の日本農林規格(有機JAS)の認定を受けて、かぼすを栽培、管理しています。他にも農園では、サツマイモや赤シソなどを栽培しており、今回「或る列車」では、赤シソが登場します。栽培期間中、無農薬・無化学肥料にこだわり、除草剤を使わず手作業で草取りし、手をかけた“自慢の赤シソ”です。自慢の赤シソをスープスイーツでぜひ、ご堪能ください。

使用食材：赤シソ【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。