

2015年3月17日

## 「ななつ星 in 九州」1泊2日コースの 料理を一部変更します

クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」では、2015年3月21日出発分より、1泊2日コースの最初を彩る昼食として、「ななつ星」料理長・國崎 民男氏による料理（和食）を新たに提供することとなりました。“素材の良さを生かした手間のかかった料理”を通して、多彩な九州の魅力をお楽しみください。

### 1 1泊2日コース・1日目昼食の料理の変更について

#### (1) 変更内容

現行の「スローリゾートぶどうの樹」から「ななつ星」料理長による提供にかわります。

#### (2) 変更時期

2015年3月21日（土）出発分より

### 2 ななつ星料理長 國崎 民男（くにさき たみお）氏 プロフィール



#### ■プロフィール

1958年福岡県生まれ。

ホテル、レストラン等で修行を積み重ね、1997年にJR九州フードサービス株式会社に入社。店舗の料理長や商品開発の業務に携わる。2013年の「ななつ星」運行開始とともに、「ななつ星」料理長として列車に乗務し、料理の提供を行っている。

#### ■國崎料理長メッセージ

九州七県の生産者さまにより、手間ひまかけてつくられた「安全・安心」な食材を生かした料理、そのテーマは「九州の人、山、海に育まれた料理」、その名も「ななつ星御膳」です。

「ななつ星」でしか味わえない空間と料理の調和を五感で感じていただき、豊かな自然が残る 宝の島・九州の四季折々の織り成す景色を眺めながら、心豊かなひとときをお楽しみいただければと思います。

## ななつ星御膳

(1泊2日コース・1日目昼食)

農薬や科学肥料に頼らず、太陽・水・土地など自然の恵みを生かした野菜にこだわったのは、お客さまに旅行中に「安全・安心」な料理を召し上がっていただきたいという思いから。それぞれの素材に誇りを持ち、「想い」を持って生産、加工しているものを厳選しました。

メインとなる「尾鈴豚のやわらか煮とみつせ鶏の塩焼き」に使用している尾鈴豚（おすずとん）は、宮崎県川南町で5件の農家が生産している豚です。自然豊かな尾鈴山の麓で、尾鈴の山から湧き出た水を飲み育てられています。くさみがなく、上質なうまみをお楽しみください。

野菜、豚以外の各料理とも、素材はもちろん調味料まで九州のものにこだわりました。九州の豊かな魅力を味覚を通してご堪能ください。



前菜盛り合わせ 14種



煮物・焼物【尾鈴豚のやわらか煮とみつせ鶏の塩焼き】