



九州西海岸を行く 動くレストラン

おれんじ食堂新聞

ORANGE RESTAURANT EXPRESS NEWSPAPER

Vol.2
2014年夏



①阿久根駅外観 ②待合室 ③売店 ④図書館



海と食の街 阿久根市の
小糸に生まれ変わった駅舎は
おれんじ食堂の新しいスポットです。



A 食堂
新鮮な「地のもの」にこだわった料理には、
おれんじ食堂のノウハウが活きていてます



B カフェ
公民館でも迎賓館でもある交流スペース
軽食類も地元産品を提供



C キッズスペース
カフェに併設されるキッズスペースには、
水戸岡デザインの「優しさ」があふれている

モダンながら懐かしさを感じさせる外観は、想い出や愛着を大切にしたいと、建て替えではなくあえてリフォームにしました。一方、駅舎内は木材をふんだんに使った落ち着いたヨーロピアン調。イベントや上映会などに

今回のリニューアル。おれんじ食堂を手掛けたデザイナー水戸岡鋭治氏によって、全国でも類を見ないタイプの駅が誕生しました。

「市民には『まちの迎賓館』、お

客様には『まちの迎賓館』とい
う西平市長の構想に始まった
今回リニューアル。おれんじ食

長をはじめ、多くの阿久根市民

や、沿線を盛り上げてきたいと
願うおれんじ食堂の夢が詰
まっています。

○一四年五月三日、リ
ニューアルオープンした
阿久根駅。西平良将阿久根市
長をはじめ、多くの阿久根市民
や、沿線を盛り上げてきたいと
願うおれんじ食堂の夢が詰
まっています。

阿久根駅 がリニューアル
オープン!



今後、阿久根駅ではさまざま
なイベントやプログラムが予定
されています。おれんじ食堂で
は、ジャズピアニスト松本圭使
さんら、食堂おなじみのミュ
ージシャンによるホールライブな
ども開催します。阿久根駅の
「にぎわい」と「交流」のお役に
立てるよう、おれんじ食堂は走
り続けて参ります。



阿久根市長 西平 良将 氏

これからも、駅舎をまちのにぎわいと交流
の核として積極的に活用しながら、阿久
根の良さと沿線の魅力をアピールして
いくつもりです。



肥薩おれんじ鉄道 桑原 林太郎

まちの公民館・迎賓館として、水戸岡デザ
インの良さをフルに発揮できるのが、この阿久
根駅だと思います。皆様のお越しを「阿久根
屋」流のおもてなしでお待ちしております。



黒之瀬戸大橋と渦潮

日本三大急潮に数えられる「万葉集」にもう
たわれた黒之瀬戸。逆巻く渦潮と雄大な
大橋、その織りなす景観が見事。



脇本海水浴場

およそ3kmにわたって、白く美しい遠浅の
砂浜が続く。環境省「快水浴場百選」の
一つでサーフィンも盛ん。



牛ノ浜

阿久根県立自然
公園の海岸線の
中でも、特に夕日
の名所として名高
い。防潮の石組み
が牛の背に見え
ることから名付け
られた。



あくね大島

野生の鹿が棲む小さな島へは船で約10
分。「快水浴場百選」に選ばれたビーチで
いろいろなアクティビティを楽しめる。

あくね
観光
ガイド



SINFONIA

出水駅 17:20発



メニュー一新! 食のエンタメ充実!

おれんじ食堂では、この度新しい運行時間に合わせて新しいメニューをご用意しました。沿線の評判店・名店とコラボしてお届けいたします。私たちの「食の宝箱」と「おもてなし」で、旅のひとときが素敵な時

SWEETS

新八代駅 15:25発



SPECIAL

川内駅 11:07発



BREAKFAST

出水駅 8:52発



朝食

1号 ブレックファスト

心なごむ朝のおれんじ食堂、爽やかな笑顔とともに運ばれるフレンチトーストに「幸せな一日」を予感。食堂オリジナルのフレンチトーストは、パン職人の渾身が出来たもの。鹿児島県産緑茶のスコーンにはチョコチップや大納言を練り込みました。ベーグル生地がもつちりと味わい深い塩バター餅は、「三蔵」提供の卵料理やサラダとの相性抜群。

昼食 2号 スペシャル

地元で人気の3店舗の美味共演、まずは「黒豚みかく亭」から。かこしま黒豚の自家製生ハムやソーセージ、時には地産筍など、薩摩を味わう前菜を。メインの魚料理は地元の海でもまれた魚介をシンプルに。「農園レストラン三蔵」が旬の魚の旨みを引き出します。メイン二品目は再び「黒豚みかく亭」。黒豚を知り尽くした生産者ならではの一品です。最後に腕を振るうのは「鶴の屋」山田シェフ。締めの料理とデザートで、匠の技とこだわり食材を心ゆくまで堪能あれ。

スイーツ 3号 A スイーツ

濃厚な味わいで評判の「はちべえトマト」がチーズケーキやジユレに大変身。それもそのはず、飯田パティシエは野菜スイーツ専門店「ポタジエ」で修業を積まれた方なのです。取り分け形式で和洋数種類をご用意したスイーツは、地元ならではの素材を使用。い草と抹茶をクリームにのせたショートクリームに甘夏のパイ、県産和栗のモンブランや季節の練り切り、苺の季節には苺大福も。お飲み物はコーヒー、紅茶、抹茶などをご準備いたしております。

*スイーツの内容・提供方法は時期により異なる場合ございます。

夕食 3号 B シンフォニア

車窓に望むは豊饒の海、その恵みをまずは「塩うに」の前菜で。メインはサフランライスが見えないほど具沢山のパエリア。天草のムール貝に阿久根の旬の海老など海の幸はもちろん、八重高原の健やかな黒豚のベーコンなど山の幸も堪能できます。野菜はもちろん地元産直。「どれを使おうか、どう調理しようか、楽しく悩んでいます」とは山田シェフ。ワインや日本酒、地元の焼酎とグラスを傾げながら、どうぞごゆっくりとなりますように。

お菓子の彦一本舗

工場長 飯田哲人

日本菓子専門学校卒業。パティスリー「ポタジエ」などの勤務を経て、伝統の「とんち彦」もなかや地元の果物や野菜を使用したスイーツなど、さまざまなお菓子を作り続ける彦製菓の工場長に就任。昨日の自分より今日の自分を少しでも成長出来るよう」と、本業の菓子作りだけでなく、商品の企画開発から打ち合わせまで自ら行う若き匠。

熊本県水俣市旭中央通1-1
TEL 0965-33-3515
営業時間／8:00～20:00
定休日／年中無休
<http://www.hikoichi.co.jp>



湯の鶴迎賓館 鶴の屋

料理長 山田康幸

熊本の和食の名店「仲むら」などで修業、熊本市のレストラン「bistro salut」では、和食の技術を生かしたイタリアンで挑戦。そのセンスが高く評価され「二〇一二年、28歳の若さで「鶴の屋」の店長兼料理長に就任。旬の地産食材を使った食べ放題のランチが好評で、ディナータイムには各種コース料理も(予約制)。

農園レストラン 三蔵 (株)西尾昭三

農園レストラン 三蔵 (株)西尾昭三

東京の料理専門学校に学び、ホテル勤務ののち、二〇〇一年「黒豚みかく亭」をオープン。子どもたちに豊かな味の文化を伝えたいと、保存料など添加物は極力控える。二〇二三年には、後継者として黒豚農場「薩摩八重ファーム」をリニューアルスタート。黒豚を世界に広げるため、さまざまな催しに精力的に出店している。



パン工房 麦穂

代表取締役 潤上淳一

一九七七年、製パン・製菓について学ぶ「房麦穂」を開店、地産の材料や製法にこだわって、オリジナルのパンやお菓子を造り続ける。数々のコンクールで受賞したパンやお菓子は、お昼過ぎには売り切れてしまうことも。

鹿児島県出水市緑町27-5
TEL 0996-62-0567
営業時間／8:30～19:00
定休日／火曜日
<http://mugihou.com/>

お料理の協力をいただく
スタッフのご紹介



みやげ
ばなし

おれんじ食堂にご乗車された際、記念にお贈りしております

「お土産」をご紹介します。

かわいらしいチェック柄が人気
い草コースター



海の香りが豊かと好評
海産物セット

指定障害福祉サービス事業所
〒869-0524
熊本県宇城市松橋町豊福2832
TEL 0964-337-7888
販売時間／平日 午前9時～午後5時
2014年展示即売会：7/27(日)
(くすのきフェスタと同時開催)



店主の目にかなったものだけを厳選して扱ってきました。お土産の青さのりは濃く鮮やかで風味豊かな鹿児島県長島産。もう一つは手作り佃煮のもと「さつまこ」。北海道産昆布、鹿児島県枕崎産鰯節、国内産じやこ、さらに胡麻まで国内産無農薬。こだわり尽くしの素材をご堪能ください。



櫻木商店
櫻木商店
〒899-1925
熊本県鹿児島市
網津町489995
<http://www.nakajinoya.net>

