



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.15  
2017年冬



①湯の鶴迎賓館「鶴の屋」井手シェフ(湯の鶴迎賓館「鶴の屋」2階にて) ②上田浦 -たのうら御立岬公園間(2月撮影) ③出水平野に飛来するツルの群れ ④薩摩高城駅「放ちの鐘」 ⑤3便「クルージングディナー」メニュー ⑥3便アルコールドリンクイメージ ⑦湯の鶴「旅宿 湯治屋」正面玄関



ル・プレジール  
パティシエ 畑 義康  
東京・大阪のホテルで20年、パティシエとして活躍後、現在は薩摩川内の新鮮なフルーツや野菜を使った洋菓子、ジャムなどを手掛けています。



川内駅 14時52分発 → 出水駅 16時28分着



## ライトイミール

【ライトイミール・軽食】スウェイーツ  
季節を感じられる

特別スウェイーツコレクションは全6品。  
近隣の新鮮な果物がアクセント！



# 冬メニューのご紹介

ご当地食材を活かした季節の贅沢



出水駅 7時52分発 → 新八代駅 9時39分着

## ブレックファスト



湯児海と夕やけ  
総料理長  
いきうお  
生魚 敦  
東京のホテル高輪、熊本ホテルキャッスル等  
を経て、フランス料理店のオーナーシェフとして  
20年以上活躍。フランスでの研修も重ねる。

和風前菜といずみどり、  
麦味噌にこだわったさつま汁と  
和洋折衷のフルコース。

特製ダレをかけたあしきた牛、長島産  
鯛の阿久根産雲丹焼きと豪華な前菜。

旬野菜の煮物は丁寧な含め煮で、だし  
がじんわりと効いた逸品です。茶碗蒸  
しもまた、だしの旨さとトッピングの  
太刀魚がベストマッチ。メインはいずみ  
どりのパン粉焼き。ハーブと八代特産  
トマトのハーモニーが絶品。

水俣産人参、玉ねぎで作るミニストローネは、本格パルミ  
ジャーノのコクと相まって、ほっとする美味しさ。サラダには鹿児島県産卵のボーチドエッグを添えて。メインは不知  
火海産の鯛に熊本県産の椎茸のコンビネーション。クレー  
ムブリュレと旬のフルーツで、充実の朝食。



## 農園レストラン 三蔵(みくら)

(株)西尾 代表取締役 西尾 昭三  
鹿児島東急ホテルの支配人  
を経て、故郷の出水市に農園  
レストラン「三蔵」を開業。北  
薩地域の魅力を全国に発信  
し続けています。

ご提供月  
1・3月



新八代駅 10時08分発 → 川内駅 14時19分着  
月交代でご提供する、  
鹿児島のお肉をメインにしたランチメニュー

## スペシャルランチ

川内駅 14時52分発 → 新八代駅 18時36分着



## クルージングディナー

川内駅 14時52分発 → 新八代駅 18時36分着



南九州産黒毛和牛とフォアグラ、  
タラのパイ包み焼きと豪華な  
ダブルメインのフルコース。

前菜は棚田米のサラダ仕立て、ズワイ  
ガニのトッピング。二品目はペルノ(ハ  
ーブ系リキュール)を使った小粒なブイ  
ヤベース。メインは南九州産黒毛和牛  
のロツシニニ風。マデラソースとフォワ  
グラのコンビネーションが絶妙です。タ  
ラのパイ包み焼きには近隣の無農薬栽培  
ブリーフレモンを添えて。



【クルージングディナー限定】ウエルカムスウェイーツ  
いちごショートココット仕立て。  
北薩産の牛乳で作る生クリー  
ムとの相性も抜群です。

※3便「クルージングディナー」にご乗車のお客様に限りません。  
※3便A「ライトイミール」、3便B「サンセットディナー」での  
ご注文はお受けできませんので予めご了承ください。



湯の鶴迎賓館  
鶴の屋  
料理長 井手 和也  
スペイン、福岡で修行。  
スペインでは自家製有機野菜を使った地元料理を学ぶ。「はな阿蘇美」料理長として活躍。



## 黒豚みかく亭 (株)薩摩八重ファーム 代表取締役 満園 克義

鹿児島県黒豚生産者協議会会員。鹿児島県  
薩摩川内市入来町八重の自然の中で、黒豚  
養豚、仕出し、弁当製造を行っています。

ご提供月  
12・2月



自然豊かな牧場で育てた  
かごしま黒豚の最上級肩ロースを  
オーナーシェフが厚切りロースト。ボーグに。  
甑島のパッショングルーツを隠し味に使ったこのテリーヌなど  
5種類の前菜から始まるフルコース。オニオングラタンスープ  
にメインは肉と魚の二皿。肉料理は自社牧場  
のかごしま黒豚の中から  
セレクトした肩ロース  
ス塊肉をじっくりロースト。奄美の郷土料理鶏  
パイ、デザートはフルーツ  
パイ、ガトーショコラ。

詳しくはおれんじ食堂ホームページをご覧ください

おれんじ食堂 お食事

検索

\*料理写真はイメージです。時季により、内容が異なる場合がございます。

おれんじ食堂で使われる沿線食材をご紹介

# 沿線食材探訪

七面鳥で草を取り、有機肥料を施し、無農薬で10種類以上の果物を栽培。



●食材提供者／Mr.Orange 安田昌一さん  
水俣市環境マイスター認定 熊本県グリーン農業特別栽培生産者

●食材提供先／湯の鶴迎賓館「鶴の屋」

水俣市内でレモン、スイートスプリング、グレープフルーツ、パール柑、ポンカン、キウイフルーツなど、様々な果物を取り組む果物は、無農薬で栽培。安田さんが中でも冬のおれんじ食堂メニューにも使われている循環型農業が特徴です。レモンは七面鳥を使つたたりと、大変な苦労談も。



甘くてフルーティなアイコとフルティカ。  
石沢さんのトマトは土づくりと  
きめ細やかな水管理が美味しさの決め手。

薩摩川内市東郷町に位置する石沢農園では四千本のフルーツトマトを栽培。オーナーの石沢さんは、大学で土づくりを学び、安全で甘いトマトづくりを目指します。適切な時期に水を控え、糖度と旨さの詰まった一粒一粒は、生で出荷する他、トマトソースやジャムにも自社加工。凝縮したフレッシュ感は農家直送ならではの美味しさです。



●食材提供者／石沢農園 ●食材提供先／ル・プレジール

## おれんじ食堂を支える 仕事人たち

運転士として  
皆様の旅路をご案内できましたら、  
これに勝る喜びはありません。



運転士兼  
運転指令長  
西村 圭介

運転士と、運転指令長としてダイヤ整理や運転士の出退勤管理などを行い、安全運転と安定したダイヤを心がけています。薩摩高城駅の散策路は社員が一丸となって作り、景観維持のため月に1回伐採を実施。継続した努力がおれんじ鉄道の誇るべきところです。雄大な景色とおいしい食事、美しいブルーの列車が皆様をお待ちしています。

「いつもどおりが当たり前」  
少しでも線路が良くなるようにと  
作業しています。

作業ダイヤの作成・線路検査が主な仕事です。緊急時の対応、軽微な線路補修なども行っています。おれんじ鉄道を誇りに思うのは、経費のかかる線路を社員一同が工夫しながら保守し、安全に運行させているところです。景色はもちろん最高ですが、線路脇の作業員の笑顔も最高ですので、見かけた際は手を振ってください!



阿久根  
工務センター  
奥平 太

季節の情報からパワースポットまで

## おれんじ鉄道沿線巡り

季節の情報 旬のお知らせ

### 川内駅前ウィンタイルミネーション



今年も川内駅一帯をロマンチックに彩る、約8万8千個の光が市民や観光客を迎えて、元気な薩摩川内市をアピールします。12月2日(土)は点灯式を開催。当日限定で「ミニ屋台村」と称した飲食店が賑わいます。他にも楽器の演奏やダンスなど、イベント盛りだくさん。いつもより幻想的な川内駅前広場を、どうぞ見上げながら歩いてみてください。

●開催日／2017年12月2日(土)～2018年1月14日(日)

- 点灯時間／午後5時30分～翌日午前0時10分
- 開催場所／川内駅西口駅前広場・東口駅前広場、昭和通り
- 交通アクセス／肥薩おれんじ鉄道川内駅・JR川内駅徒歩すぐ
- お問い合わせ／川内駅前イルミネーション事業実行委員会 (薩摩川内市観光物産協会内) ☎0996-25-4700

### 夜明け時のツルの飛翔



日本最大のツルの渡来地 出水。渡来時期の11月頃から様々なツルを見る事ができますが、一番のおすすめは朝日をバックに万羽を超えるツルの群れが舞うシーン。出水平野の夜明けをダイナミックに埋め尽くす光景は、息を呑むほど圧巻です。シーズン中、毎朝ツル観察センター前では餌やりを行っているので、それに集う群れを見る事ができます。元日は早朝開館(朝7時より)を行うので、正月早々初日に舞うツルを拝むことができます。

●渡来期間／10月下旬～3月頃まで

- 場所／出水市ツル観察センター(2017年11月1日～2018年3月25日)
- 交通アクセス／肥薩おれんじ鉄道 野田姫駅からタクシーで約20分
- お問い合わせ／出水市ツル観察センター ☎0996-85-5151

### 沿線パワースポット

#### 新田神社のご神木



「薩摩国一の宮」と呼ばれている新田神社。神龜山の山頂にある社殿には天孫・ニニギノミコトが祀られており、鎮座するその姿は威厳があります。300段を超える石段の途中には、樹齢650年～800年と推定される緑を茂らせた御神木の大樟。昭和初期に訪れた歌人、与謝野鉄幹・晶子夫妻が「可愛の山の樟の大樹の幹半ば うつろとなれど広き蔭かな」と詠んだ事でも有名です。

- 場／鹿児島県薩摩川内市宮内町1935-2
- 交／肥薩おれんじ鉄道上川内駅から徒歩約10分
- 問／新田神社社務所 ☎0996-22-4722

#### 放ちの鐘



おれんじ食堂の遊歩道でお馴染みの薩摩高城駅。この海岸は、かつて菅原道真公が太宰府で身の危険を感じ南へ下る際にお告げがあり、舟から降りて鈴を鳴らすと潮が引き、岩に繋いだ舟が持ち物共々沖に流された場所。その後、身軽になった道真公は藤川で天神になられたという伝説があります(下げ潮伝説)。今では断捨離パワースポットとして、下げ潮時に放し事を念じれば叶う聖地となりました。

- 場／鹿児島県薩摩川内市湯田町薩摩高城駅
- 交／肥薩おれんじ鉄道 薩摩高城駅ホームから徒歩約1分
- 問／八代神社(妙見宮) ☎0965-32-5350

#### 日奈久温泉神社



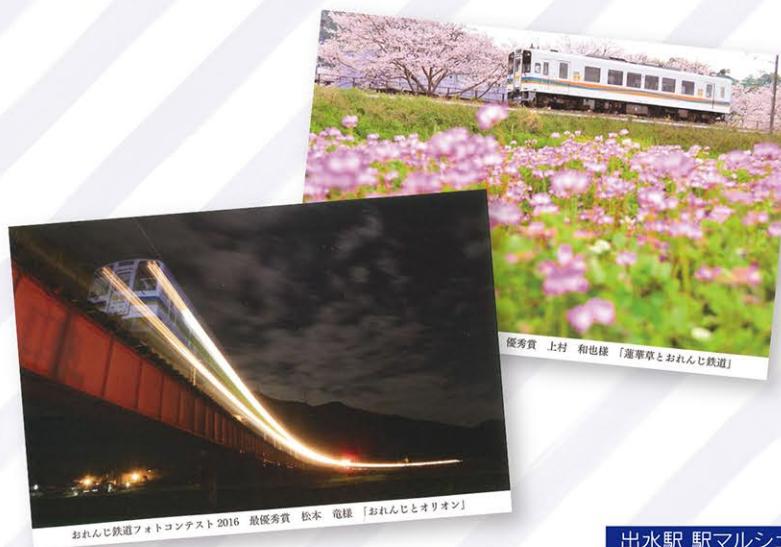
1409年、この地に住む浜田六郎左衛門が、父の刀傷が治るよう嚴島神社に祈願したところ、神(市杵島姫命)からのお告げがあり、父の傷を治す温泉を掘り当てた事から始まる日奈久温泉。神社ではその時の「お告げの石」も祀られています。神社に登る階段の途中には石垣の棧敷で取り囲んだ土俵広場があり、奉納相撲やイベント会場として今でも賑わいを見せます。参拝後は日奈久の湯に浸かり、英気を養ってください。

- 場／熊本県八代市日奈久上西町401
- 交／肥薩おれんじ鉄道日奈久温泉駅から徒歩約15分
- 問／八代神社(妙見宮) ☎0965-32-5350

おれんじ食堂の旅  
で出会う

# 沿線の逸品

ensen no ippin



・沈壽官窯特製  
オリジナルビアカップ (7,560円)

おれんじ食堂オリジナル商品

## 沈壽官窯特製 オリジナルビアカップ

薩摩焼の里・美山で400年以上続く名門の窯元「沈壽官窯」が、おれんじ食堂の為に作ったオリジナルビアカップ。伝統の技が光る鮮やかな青は、車体に合わせて特別に配合した釉薬を使用。内側は白薩摩の特徴である貫入(細かなひび)入り。金色に輝くロゴマークが、高級感を一層引き立てています。

出水駅 駅マルシェ販売品

## ツルマチ米

透き通るような輝きのお米「ツルマチ米」。鹿児島県で開発された食味がよいと評判の「なつほのか」を、独自の基準で栽培した出水市のブランド米です。4月に田植をして8月末までに稲刈りを終える。そして越冬のため渡来する鶴を待ち、鶴と共に生ずる街であることから命名しました。干拓地の出水平野は恵まれた稲作地であり、鶴が越冬する安息地でもあります。可憐な折鶴のデザインで、お土産としても人気上昇中です。

・ツルマチ米 300g (380円)



# 日奈久温泉切符

## 開湯600年、温泉と路地裏のまち。

約600年前(1409年)、若者が父親の刀傷を癒そうと神に祈ったところ夢でお告げがあり、教わった場所を調べてみると温泉が湧き出していたと伝えられている日奈久温泉。木造三階建て、二階建ての旅館など、建築的価値の高い建物が残っています。



## スペシャルプラン

【料金】1室2名様～ ※1名様の料金です。  
大人／11,800円 子ども／7,800円  
(休前日2,000円UP)

### 不知火ホテル

昔ながらの雰囲気ただよう  
天然温泉はかけ流し。

洋食を織り混ぜた家庭料理風の会席は幅広い世代に好評です。3室限定でペット連れのお客様もOK(要問合せ)

TEL.0965-38-0414

●チェックイン・アウト／15:00～11:00  
●夕食時間／18:00～



## プレミアムプラン

【料金】1室2名様～ ※1名様の料金です。  
大人／13,800円 子ども／9,500円  
(休前日2,000円UP)

### 金波楼

国・登録有形文化財に登録された  
木造三層樓の純和風旅館



TEL.0965-38-0611

●チェックイン・アウト／15:30～10:00  
●夕食時間／18:00～21:00

### 浜膳旅館

全客室半露天風呂の宿



TEL.0965-38-0103

●チェックイン・アウト／16:00～11:00  
●夕食時間／18:00～20:00

## 【日奈久温泉切符についてご案内】

お得な  
特別  
プラン

**11,800円～13,800円**

うれしい特典付き

①「とらや」引換券(200円分) ②温泉入浴剤

熊本駅・  
鹿児島中央駅  
発着のモデルコース

熊本駅発 → 八代駅 — 1日目 → 日奈久  
各自  
手配 おれんじ鉄道  
全区間乗り放題  
温泉  
1泊2日

鹿児島  
中央駅発 → 川内駅 —————→ 川内駅

おれんじ鉄道  
2日間フリー乗車券

+  
1泊2食付き宿泊

3つの旅館からお好きな宿をお選びください

【ご利用】大人2名様からご利用いただけます。

【申込締切】ご出発の5日前までにお申ください。

【料理について】時期によって変更になる場合がございます。

【切符のお渡し】ご出発2日前までにご自宅に郵送いたします。

【その他】添乗員は同行しません。

※ご利用になれない日／12月31日～1月2日

おれんじ鉄道 予約センター

[受付] 年中無休 9:30～17:00

Tel.0996-63-6861

おれんじ鉄道  
JAPAN KYUSHU WEST COAST LINE

【旅行企画実施】熊本県知事登録旅行業 第2-207号 総合旅行業務取扱管理者 葉丸剛  
本社 ●〒866-0831 熊本県八代市萩原町1丁目1-1 おれんじ鉄道 検索  
営業部 ●〒899-0203 鹿児島県出水市上鶴淵717-2 http://www.hs-orange.com  
※本紙掲載の内容はすべて平成29年12月1日現在のものです。※料金は全て税込です。