

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■ 2月メニューの一例



【季 鉢】

佐伯 かぼす平目 梅落飴
蓮根 津江山葵

【使用している大分県産食材】

かぼすヒラメ(佐伯)、梅(日田)、わさび(津江)、つわぶき(臼杵)

■ 2月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
日出町	豊後別府湾ちりめん
大分市	おおいた冠地どり、豆腐、吉四六のり、関あじ、関さば、関鯛、関ぶり
由布市	有機野菜各種、粒マスタード
臼杵市	竹の子、有機野菜各種、いちご、ふぐ、アオリイカ、鱈、アカアシエビ
佐伯市	かぼすヒラメ、ウニ、塩糍、甘糍
豊後大野市	里芋、甘太くん、桃五穀酢
竹田市	サフラン、原木きくらげ
日田市	梅
豊後高田市	ボタンポウフウ、菜の花、落花生
九重町	生椎茸
県下各地	味一ねぎ、かぼす、おおいた豊後牛、米



■ Pick Up 食材

【関あじ・関さば】

関ものと呼ばれ古くから珍重されてきた大分市佐賀関の魚「関あじ・関さば」。瀬戸内海と太平洋の水塊がぶつかり合う「速吸の瀬戸」と呼ばれる水域は、速い海流と豊富な餌が特徴の好漁場となっています。これが「関あじ・関さば」の身を引き締め、独特の歯ごたえと味が生まれてきます。一尾一尾丁寧に釣られ、活魚槽に活かして持ち帰ります。漁協のいけすに移す際には魚をなるべく手で触らないということと身が割れるのを防ぐために「面(つら)買い」という重さを計らずに見ただけで重さを知るとい技が用いられており、「関あじ・関さば」の持ち味が損なわれないような工夫がなされています。

■ 坐来大分でのイベント紹介

● 「別府アルゲリッチ音楽祭」の記者発表会を開催しました

2月16日(木)に「別府アルゲリッチ音楽祭」の東京記者発表会を開催しました。約40名の方からご出席いただき、主催者から第19回となる音楽祭の詳細や、海外向けの動画などをご紹介しました。

発表会の後、坐来大分にて大分の食をご紹介します、交流していただきました。別府市で開催されるということから、大分県の郷土料理の紹介に加えて、別府ならではの「別府冷麺」「地獄蒸しプリン」「幸崎のふたまん」「ざぼんサイダー」などもご賞味いただきました。



■ お客さまの嬉しい一言

メニューにあった「かぼす平目」とはおもしろいですね。サービスの女性もしっかりと説明してくれるし、大分の食材の奥深さを感じました。(50代男性)