

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

## ■3月メニューの一例



### 【季 鉢】

日出 潮トマト 日田 花山葵 美味酢

別府湾しらす 菜の花浸し 椎茸胡麻焼

### 【使用している主な大分県産食材】

主な使用食材 潮トマト(日出)、豊後別府湾ちりめん(日出)、わさび(津江)、菜の花(挾間)

## ■3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、潮トマト、豊の米卵
大分市	おおいた冠地どり、豆腐、関あじ、関さば、関鯛、クロメ
由布市	有機野菜各種、チーズ
臼杵市	竹の子、甘夏、有機野菜各種、いちご、ふぐ、甲イカ、スズキ、アカモク、鯖、メジナ、マテ貝
佐伯市	ウニ
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	わさび、梅
豊後高田市	ポタンボウフウ
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】

九州と四国の間を流れる豊後水道は太平洋の黒潮と瀬戸内海の潮がぶつかりあう水域で、海流の速さと特殊な海底地形により栄養豊富な低層水が巻き上げられ、餌の多い豊かな漁場を形成しています。豊後水道の中でも流れが大変速く激しい佐賀関周辺海域が「速吸(はやすい)の瀬戸」と呼ばれ、関あじ、関さば等の漁場となっています。

関あじ・関さばは、漁船が港に着くと「面(つら)買い」といって、漁協や地元仲買人が見た目だけで大きさを判断して買いつけていきます。その後活きたまま生簀に放され、魚体を1日以上休ませ、出荷する直前に活け込にします。そうすることで、鮮度のもちが良い「関もの」を新鮮さを保ったまま、全国へ届けることができます。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●新年度のメニュー替えを前に食材研修を行いました

4月7日、新年度最初のメニュー替え(4月11日～)を前に、新メニューで使用する食材について理解を深め、実際のサービス向上を図るため、厨房及びホールスタッフ対象の勉強会を行いました。

勉強会では、食材の由来や旬の時期、生産者のこだわり、メニューへの活用方法等について一つ一つ知識を深めました。

4月より厨房に新たなメンバーが2名加わり、ホールスタッフと合わせて総勢17名で

29年度のスタートを切りました。

新たなメンバーで今年もがんばって参りますので、引き続き、ご支援、



## ■お客さまの嬉しい一言

北海道の出身の私としては関あじ・さばなど大分の魚はとても珍しいので新鮮です。九州の魚もおいしいですね。北海道のアンテナショップもこんなレストランでやってほしいものです。(40代男性)