

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■9月メニューの一例



【前 菜】

臼杵 鯛炙り寿司 紅はるか

日田 きのご御和え 甘長葉唐辛子佃煮

【使用している主な大分県産食材】

カマス（臼杵）、サツマイモ（挾間）
えのき、しめじ（大山）、実山椒（津久見）

■9月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
杵築市	ナス、きゅうり、オクラ、レモン
日出町	豊の米卵、銀杏
大分市	おおいた冠地どり、豆腐、七瀬柿 関あじ、関いさき、関たい
由布市	有機野菜各種
臼杵市	イトヨリ、サワラ、カマス
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、磯しじみ、塩糍、甘糍
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	鮎、うるか、ニジマス、きのこ 業わさびソース、日田梨ピネガー
宇佐市	かちえび、鱧
豊後高田市	ムール貝、ボタンボウフウ生葉
九重町	生しいたけ、乾しいたけ
玖珠町	鴨スモーク
県下各地	味一ねぎ、かぼす、おおいた豊後牛、米



■Pick Up 食材

【かぼすプリ】

大分県はプリ養殖が盛んで全国2位（平成27年）の生産量を誇っています。臼杵市や津久見市、佐伯市で生産されるプリは、豊後水道の恵まれた環境で育てられ、身が締まって脂ののりが良いと言われており、「豊の活ぶり」として有名です。

大分県ではブランド化を図るため、農林水産研究指導センターで研究を進め、養殖プリの餌にカボス果汁を添加する方法を開発しました。これによりカボスに含まれるポリフェノールやビタミンCなどが抗酸化作用でプリの変色を抑え、さっぱりと臭みの少ない肉質のプリが生産可能になりました。こうして、このカボスを餌に加え、育てた養殖プリを新ブランド「かぼすプリ」の生産が平成22年より始まりました。

「かぼすプリ」の特徴は「味よし・香りよし・見た目よし」。切り身の色変わりが遅く、脂がしつこくなく、さっぱりとした臭みの少ない肉質が特徴です。

■坐来大分でのイベント紹介

●大分県出身のトップシェフによるチャリティランチ会を開催しました

9月14日（木）に坐来大分で大分県出身のトップシェフ4名によるチャリティランチ会を開催しました。

このイベントは、九州北部豪雨で被災した大分県内の復興支援の一助とするため、たん熊北店（二子玉川店）の柿本料理長、レストランAnis清水シェフ、八雲茶寮梅原総料理長、そして坐来大分安心院総料理長によるチャリティランチとおんせん県観光誘致協議会が行う秋のGo Oitaキャンペーンを共催し、メディアや旅行関係者など〇名に参加いただきました。

ランチ会では4名のシェフによる豊後牛や冠地どりなど大分の特産品を用いた料理とともにNPO 法人大分人祭り理事長の伊藤彩子さんより日田支援プロジェクトの報告をいただきました。

シェフの料理や観光PR、元気な大分のプレゼンにより、来場者の皆さんには満足していただけようです。

坐来大分では、このような復興に向けたイベントやメニューフェアをこれからも行っていく予定です。



■お客さまの嬉しい一言

今日で2回目ですがもっと早く知りたかったと思うくらい大満足なお店です。お店の大分へのこだわり、美味しい料理やお酒、どんどん教えたくなるお店です。（40代男性）