

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

## ■10月メニューの一例



### 【酒肴（豊海コース）】

山国 吾一黒豚 乾椎茸 鰻焼き  
三光 大蒜味噌

### 【使用している主な大分県産食材】

吾一黒豚、ステーキ乾しいたけ  
マジックレッド、にんにく味噌（中津）

## ■10月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
杵築市	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、関さば、関いさぎ、関たい、関ブリ
由布市	有機野菜各種
臼杵市	有機野菜各種、イトヨリ、サワラ
佐伯市	板ウニ
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	肉醬、ニジマス、七折小梅
中津市	鱧、ベター夜干し、すっぽん、吾一黒豚 錦雲豚、野菜各種、米、蛤志るこ皮
宇佐市	かちえび
豊後高田市	岬ガザミ、ボタンボウフウ生葉
九重町	生しいたけ、乾しいたけ
県下各地	味一ねぎ、かぼす、おおいた豊後牛、米



## ■Pick Up 食材

### 【甘太くん】

甘太くんは大分県産へにはるか収穫後40日以上貯蔵することでぐっと甘味を増加させた大分独自のブランドです。特に糖度は通常のかんしょの1.5倍ほどあり、焼き芋にすると、ツヤツヤの蜜がにじみ出し、口に含むと驚くほどのしっとり感を味わえます。

「甘太くん」として出荷できるのは、収穫後一定の条件下で40日以上貯蔵し糖度検査、品質チェックを行ったうえで、JA全農おおいたを経由したものに限られています。

そのおいしさのヒミツのひとつが、ウィルスフリー苗の導入です。これにより、鮮やかな紅色が出るほか、甘さや口あたりといった食味も向上。しかも、品質の良さが均一化されるため、おいしい甘太くんを消費者へお届けすることができます。

そして、もうひとつのヒミツが長期貯蔵の技です。甘太くんは、各農家での収穫後、温度と湿度が管理された貯蔵庫に40日以上寝かせます。その間にでんぷんが糖に変わって甘さが増すのです。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●中津（な活）市の魅力（味力）発信！！中津食材フェアを開催しました

10月4日（水）に坐来大分で中津市の生鮮品や加工品などを都内のバイヤーや飲食店関係者に紹介する「中津（な活）市の魅力（味力）発信！！中津食材フェア」を開催しました。

量販店バイヤーや飲食店・ホテル、中津ゆかりの方々など25名に出席いただきました。中津市から「ハモ」「やまくに米」「やまくに梨」「フルーツトマト」「耶馬溪すっぽん」「吾一黒豚」「こねぎ」「あま酒」「ひがた美人加工品」「しいたけ加工品」などあわせて約40品を出品しました。

イベントでは、中津市から生産者を交えて地元製品の紹介をするとともに、実際にランチコースのメニューとして参加者に食味していただきながら解説しました。

参加者からは、新たな魅力を体感できた、中津市の産品を知ることができてよかったなどの感想をいただき、継続商談となった案件も見られました。

今後もこのようなフェアの開催を支援していきます。



## ■お客さまの嬉しい一言

今日は中津の食材をたくさん使っている料理を食べることができて嬉しかったです。また、季節もののひやおろしや生飴のお酒など、メニューにのっていないお酒を勧めてくれるのが、とても嬉しく楽しかったです。（50代男性）