

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



【前 菜】

姫島 車えび 針魚 手網寿司

豊後高田 ムール貝 酒蒸し

国東 ひじき白和え 大分 芹 浸し

【使用している主な大分県産食材】

車えび（姫島）、ムール貝（豊後高田）
ひじき（国東）、せり（大分）、金ゴマ（豊後大野）
干しぶどう（宇佐）、梅（日田）、かぼす（竹田）

■2月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
国東市	キウイフルーツ
杵築市	レンコン、レモン、スナップエンドウ、サニーレタス
日出町	別府湾ちりめん、豊の米卵
別府市	ざぼん漬け
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関たい、関ブリ
由布市	有機野菜各種、牛乳、チーズ、猪ミンチ
臼杵市	ふぐ、有機野菜各種、ふきのとう、竹の子 アオリイカ、イトヨリ、ハタ
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、味噌、甘糰、塩糰
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	わさび、七折小梅、ニジマス
宇佐市	干しぶどう
豊後高田市	ムール貝
九重町	生しいたけ
玖珠町	ベーコン
県下各地	味一ねぎ、おおいた豊後牛、米の恵み



■Pick Up 食材

【ムール貝】

ムール貝は、ヨーロッパではフランス、イタリア、スペインでバエリアをはじめ多彩な料理に利用されていますが、現在国内で主に流通しているムール貝の多くは、海外産の冷凍物です。

そんな中、大分県内でも豊前海沿岸でムール貝の養殖が行われています。春先に豊前海で生まれた天然の稚貝を半年から1年程度かけて育てています。収穫後には、手作業で丁寧につづつ磨き上げ、綺麗に洗浄した状態で出荷するので、料理人は余分な手間暇をかけずに調理する事ができます。味に関しては、身が柔らかく、味に深みがあるのが特徴です。

本場、フランスのブルターニュ地方で経験を積んだシェフからも豊前海産ムール貝は絶賛されています。

■坐来大分でのイベント紹介

●坐来 大分ワークショップ「麦焼酎王国・大分の新たな息吹『安心院ワイン』～坐来大分のランチと安心院ワインのマリアージュ～」

2月24日（土）に安心院葡萄酒工房の古屋浩二工房長による安心院ワインのワークショップを初開催しました。参加者は22名。はじめに古屋工房長より安心院ワインについての講義があり、5種類のワインのテイスティングを行いました。

その後は、ランチの各料理に合うワインをペアリングし古屋工房長より解説いただきました。今回のワークショップで、参加者からは「安心院ワインのすばらしさを実感できてよかった」「また、このようなワークショップに参加したい」といった感想もいただきました。



■お客さまの嬉しい一言

私は大分、特に別府が好きで去年は年越しもしました。坐来には今回初めて来ましたが、大分へのこだわりがとても感じられ楽しませていただきました。料理もとても美味しく、又、限定の日本酒（裏ちえびじん、西の関立春祭り）もいただくことができ、又大分へ行きたくなりました。（40代男性）