

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■12月メニューの一例



【豊海コース 酒肴】

九重 やまなみ椎茸射込み焼

白杵 宗麟南瓜卸し

【使用している主な大分県産食材】

れんこん（杵築）、ブルーベリー（九重）

ベビーリーフ、宗麟かぼちゃ（白杵）、おおいた和牛（県産）

■12月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
杵築市	れんこん
日出町	豊の米卵
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関いさぎ、関鯛
由布市	有機野菜各種
臼杵市	ふぐ、アオリイカ、イトヨリダイ、タチウオ、かぼすブリ
佐伯市	板ウニ、からすみ、うるめ丸干し、海鳴り寿司の皮
豊後大野市	金ゴマ
日田市	白菜、ほるもんこんにやく
宇佐市	かちえび
中津市	ベター一夜干し
豊後高田市	ポタンポウフウ生葉、岬ガザミ
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米
県下各地	味一ねぎ、おおいた和牛 かぼす、やまなみ椎茸



■Pick Up 食材

【臼杵ふぐ】

日本一のふぐの産地下関はふぐの「集散地」ですが、臼杵は、ふぐの「原産地」。現在は臼杵市内の料理屋にも多く出されるようになりましたが、もともと大分市や集散地の下関に多く出荷されていました。

1990年以前までは臼杵市内でふぐ料理を看板に掲げる店はわずかでした。1992年、料理店などが「ふぐ部会」（現ふぐの郷臼杵）を立ち上げ、組織的に臼杵ふぐの売り出しを始めました。地元でのふぐ祭りの開催、ふぐ列車の運行や東京での街頭活動などに取り組み、地道にファンを増やしています。

■坐来大分でのイベント紹介

●大分こだわり食材商談会を開催

1月21日（月）に、坐来大分で「大分こだわり食材商談会」を開催しました。

当日は、首都圏の飲食店やホテル関係者及び量販店のバイヤー等合計50名の方々に参加いただきました。

首都圏に売り込みたい食材をテーマに、生鮮品は「かぼすブリ」「かぼすヒラメ」「おおいた和牛」「米の恵み」「冠地どり」「かぼす果汁」「乾しいたけ」など33品、加工品は地域が認定する地域ブランド商品など7品を出品しました。11時から15時30分までの間で自由に来場できることもあり、出展者は参加者の方々に対して食材の特徴や生産現場の苦労等をじっくりお話しながら商談を進めていました。

参加者の方からは「大分の味力を十分感じる事ができた」「生産者の方と直接お話でき、想いを受け取ることができた」「今後いい商品はもっと多く出品してほしい」といったご意見・ご感想をいただきました。

今後は、参加者の方々が興味をもった品目について、一つでも多く商談に繋がるよう支援していきます。



■お客さまの嬉しい一言

予約の時点では関もの入荷がないと連絡を受けていたので残念がっていましたが、当日は入荷していただいており、食べる事ができて本当に良かったです。接待も大成功に終わりとても満足しています（50代男性）