

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.3月号

## ■2月メニューの一例



【豊海コース 酒肴】

別府 蒸し風呂温泉仕立て

姫島 車えび 九重椎茸 挟間野菜

【使用している主な大分県産食材】

車えび（姫島）、やまなみ椎茸（九重）  
有機野菜各種（挟間）、石蓍（別府）

## ■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	オリーブ塩漬け
杵築市	野菜各種
日出町	有機大根、豊の米卵
大分市	おおい冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関ぶり、関鯛、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種、チーズ、牛乳、粒マスタード
臼杵市	ふぐ、シマアジ、サザエ、イトヨリ、かぼすプリ 野菜各種、ふきのとう
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、サザエ、からすみ、甘酒
豊後大野市	豊のしゃも、ベリーツ
竹田市	かぼす
日田市	クレソン、しょうゆ梅、梅肉、ニジマス
宇佐市	塩あみ、猪肉
豊後高田市	ムール貝、ぶんご合鴨
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米、ベーコン
県下各地	味一ねぎ、あまねぎ、おおい和牛



## ■Pick Up 食材（料理編）

### 【あつめし】

佐伯市の郷土料理。「プリのあつめし」は農山漁村の郷土料理百選に選定され、平成28年1月に東京ドームで開催された「ご当地どんぶり選手権」では、全国3位に入賞しています。

一仕事終えた漁師たちが漁で獲れた魚を新鮮な内に捌き、海水で洗いそれを一口大に切って醤油・酒・砂糖で味付けし、炊きたて熱々の丼飯に載せ豪快に混ぜ合わせて食べた海の男のまかない料理です。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●日出町観光PRイベント開催

3月22日（金）に日出町の観光PRイベント「HIJI TOURISM FAIR」が坐来大分で開催されました。

約30名のマスコミ関係者等が参加し着席形式のもと、本田町長の挨拶に続き、地元の食材を活用した料理を提供しました。また、漁船クルーズや竹工芸など日出町の新たな魅力について竹演奏家や旧日出藩当主が説明しました。

今回のイベントに先立ち、坐来大分の安心院総料理長と中村マネージャーが日出町を訪問し、城下カレイや潮トマト、日出ボーク等の主な食材に加え、隠れた名所を視察しました。その中で総料理長が感じたことが、イベント当日の4つのコース料理に再現されています。

出席者からは「日出町について深く知ることができて良かった」や「料理がとても美味しかった」といった意見をいただきました。

今後、日出町の魅力が雑誌等でPRされることを期待しています。



## ■お客さまの嬉しい一言

別府出身で1度は来てみたかったお店でした。自分の出身の県がこんなレストランをやっているなんて自慢できますね

（20代女性）