

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.6月号

■ 5月メニューの一例



【前菜】

別府 穴子寿司

佐伯 枇杷胡麻和え 白杵 甘夏

【使用している主な大分県産食材】

石蓼、たけのこ（白杵）、実山椒（津久見）
おおいた和牛（県域）

■ 5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	乾ぜんまい
日出町	潮トマト、豊の米卵
別府市	アナゴ
大分市	豆腐、赤しそジュース、関あじ、関さば 関いさぎ、クロメ
由布市	有機野菜各種、チーズ、牛乳
白杵市	クロムツ、スズキ、トコブシ、ハタ 野菜各種、もも、びわ
津久見市	養殖マグロ
佐伯市	板ウニ、豊の活ぶり、からすみ、トマト 甘糍、塩糍、辛糍
豊後大野市	豊のしやも
日田市	鮎、うるか
豊後高田市	世界農業遺産米、そば乾麺、ポタンポウフウ生葉
九重町	生しいたけ
県下各地	ハウスかぼす、味一ねぎ、おおいた和牛



■ Pick Up 食材（料理編）

【海鳴り寿司】

海鳴り寿司は佐伯市蒲江の郷土料理で、昭和の終わり頃～平成のはじめ頃に蒲江の女性グループが考案したメニューです。一見、稲荷寿司と思いきや、稲荷の皮は薄揚げならぬエソのすり身揚げです。新鮮なエソのすり身で海鳴り寿司を作ります。すり身を茹で、切り分けて油で揚げたのち、昆布ダシに醤油・砂糖・酒を加えて炊きます。

食べるとすり身揚げの皮にコクがあり、寿司飯と相まって稲荷寿司とは一味も二味も違う味わいとなります。

■ 坐来大分でのイベント紹介

●大分県と福岡県のレストラン型アンテナショップが連携した日本酒・焼酎フェア開催

6月3日(月)～7月3日(水)の1ヶ月間、福岡県のアンテナショップ「福扇華（ふくおか）」と連携して、それぞれの県で丹精込めて造られた日本酒・焼酎を提供するフェアを開催しました。

坐来大分が他県のレストラン型アンテナショップと連携するのはオープン以来初の試みとなります。

このフェアは、首都圏において両県の魅力を、県境を越え一体となってPRするもので、期間中、「坐来大分」では福岡県の繁栞、豪気などのお酒を、「福扇華」では大分県の鷹来屋、邪馬美人などのお酒をそれぞれ提供しました。

また併せて工芸品も交換展示し、お互いの歴史や文化を演出しました。

今後もこのような九州各県と連携したPRを企画していきます。



■ お客さまの嬉しい一言

別府には旅行で行ったことがあり、大分のことは好きでしたが、こんなに食材やお酒が豊富だとは知りませんでした。また大分に旅行に行きたくなりました（60代夫婦）