

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2019.7月号

■ 6月メニューの一例



【豊海コース 酒肴】

中津 錦雲豚冷しゃぶ 香辛卸し

杵築 夏野菜 竹田 姫玉蜀黍

【使用している主な大分県産食材】

夏野菜 (杵築)、塩糺・辛糺 (佐伯)
ヤングコーン (竹田)、錦雲豚 (中津)

■ 6月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
杵築市	レモン、なす、いんげん、ゴーヤ
日出町	豊の米卵
大分市	豆腐、赤しそジュース、おおいた冠地どり 関あじ、関いさき、関鯛、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種、チーズ、牛乳、ホエイプロテイン
臼杵市	アオリイカ、イトヨリ、タチウオ、スズキ 桃、ヤングコーン
佐伯市	板ウニ、豊の活ぶり、からすみ、甘糺、辛糺
豊後大野市	金ゴマ
日田市	鮎、うなぎ、うるか、すもも
中津市	ハモ、ソフトドライ無花果、錦雲豚
豊後高田市	世界農業遺産米、そば乾麺、ボタンポウフウ生葉
九重町	生しいたけ
県下各地	ハウスかぼす、味ーねぎ、おおいた和牛



■ Pick Up 食材 (料理編)

【さぶろう鍋】

さぶろう鍋は豊後大野市緒方町の郷土料理で、かつて源平騒乱期に活躍した地元の武将・緒方三郎惟栄（これよし）の名にちなんで産地消鍋です。

減反によって作り始めた地元のサトイモやコンニャク、緒方みそをPRしようと、1980年代ごろに考案され、地域のイベントなどで振る舞われてきました。猪肉・こんにゃく・里芋・生しいたけ・白ねぎをみそ仕立てにして作り、シンプルで素朴な味わいが特徴です。

■ 坐来大分でのイベント紹介

● 今年度2回目の語り部研修実施

7月6日(土)～7日(日)の2日間、坐来スタッフが語り部研修で大分を訪問しました。

語り部研修は今年度2回目で、5月より新たに調理スタッフが加わったことによるものとして行いました。

2日間で、大分市、臼杵市、津久見市、九重町、日田市の生産者及び名所を訪問。生産者の皆さんのこだわりや今後の状況についてお話を伺いながら、意見交換させていただきました。

今回の研修したスタッフは大分が初めてということもあり、食材はもとより、大分の自然や風景などを深く知るきっかけとなり、とても刺激になったようです。

今後もこのような生産者の皆さんから直接学ぶ研修を定期的に行う予定です。



■ お客さまの嬉しい一言

いつもギリギリに予約するため、3回満席で断られ、4回目でやっと予約が取れました。

サプライズのプレゼントやお祝いのプレートなど本当に嬉しかったです。帰国の際にはまた来店します(40代男性)