

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

## ■5月メニューの一例



### 【季 鉢】

白杵 きらすまめし

津久見 梶木鮪 青菜浸し

### 【使用している主な大分県産食材】

梶木鮪(津久見)、ほうれん草(挾間)、かぼす(県域)

## ■5月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
国東市	コチ、乾燥ぜんまい
姫島村	車えび
杵築市	レモン、ソラマメ
日出町	卵
大分市	おおいた冠地どり、豆腐、関あじ、関鯛、関いさき、クロメ
由布市	有機野菜各種
臼杵市	野菜各種、スズキ、アイナメ
津久見市	梶木鮪、養殖マグロ
佐伯市	板ウニ
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	鮎、しょうゆ梅
豊後高田市	ポタンポウフウ
九重町	生椎茸
県下各地	味一ねぎ、かぼす、おおいた豊後牛、米



## ■Pick Up 食材

### 【おおいた冠地どり】

「おおいた冠地どり」は、大分県畜産試験場が4年の歳月をかけて2007年に誕生させた地鶏です。烏骨鶏とロードアイランド、白色ロック、九州ロードの4種のかけあわせにより誕生しました。国内で初めて烏骨鶏(うこっけい)を交配しており、毛冠(もうかん)のとさかやあご髭など、烏骨鶏の特長を受け継いでいるので、冠地どりと名付けられました。鶏肉の旨味成分であるイノシン酸が一般的な鶏や他の地鶏より多く、肉質もほどよく柔らかいのが特徴です。旨く柔らかい地鶏に、大分県の新たなブランドとしての期待が高まっています

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●「ビックカメラ有楽町店おんせん県おおいたフェア」を開催しました

大手家電量販店「ビックカメラ有楽町店」で4月28日から、本県物産品と観光をPRする「ビックカメラ有楽町店おんせん県おおいたフェア」を開催しました。

鏡割りやステージイベントを実施したフェア初日は、プレミアムフライデーとも重なり、一足早く退社したサラリーマンらが続々と来店。振る舞い酒を片手に、由布院温泉の「手湯体験」や大分ー羽田往復航空券や豊後牛等の豪華景品が当たる抽選会を楽しんで頂きました。

また、同店街頭ビジョンや全国主要20店舗のテレビ売り場では、PR動画「シンフロ」「ゆけ、シンフロ部！」が放映され、本県の魅力を全国に発信しました。



### ■お客さまの嬉しい一言

大分出身ではないですが、大分旅行が大好きでよく行きます。多いときは2週間に1度のペースの時も。しかし、食材、お酒ともまだ知らないことがあるんだなあと来るたびに感心しています。また大分に行きたくなりました。(30代男性)