

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■7月メニューの一例



【季 鉢】

米の恵み豚 味一葱 温しゃぶ

挟間 蕃茄

【使用している主な大分県産食材】

米の恵み、味一ねぎ(県域)、ズッキーニ、トマト(挟間)

■7月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
杵築市	レモン、ゴーヤ
日出町	日出ポーク、豊の米卵、豊後別府湾ちりめん
大分市	おおいた冠地どり、豆腐、カンパリトマト、ミニトマト、丹生米、関あじ、関いさき、関ぶり
由布市	有機野菜各種
臼杵市	甘鯛
佐伯市	板ウニ、真さば開き、アスパラガス
豊後大野市	豊のしゃも、金ゴマ
日田市	梅
宇佐市	鱧、どじょう
豊後高田市	ボタンポウフウ
九重町	生しいたけ、乾しいたけ
県下各地	味一ねぎ、かぼす、豊後・米仕上牛、米の恵み



■Pick Up 食材

【米の恵み】

「米の恵み」は昨年12月に販売開始された大分県産豚肉の新ブランドで、大分県産豚肉のうち、県内の養豚事業者などでつくる「大分米ポークブランド普及促進協議会」が定めた2つの基準を満たす豚肉のことを言います。大分県内で生産された豚肉で10%以上の米を配合した飼料を出荷前概ね60日間以上給与することと、(株)大分県畜産公社で豚枝肉のオレイン酸測定を行うことが主な基準です。

味については、米を配合した飼料で育てているため、豚肉の脂肪に含まれるオレイン酸含有量が一般的な豚肉と比較して高いことから、脂肪融点が低く舌触りもなめらかでジューシーで、甘みとクセのない香りも特長です。

また、「米の恵み」のうちオレイン酸含有率が42%以上の豚肉を「米の恵みプレミアム」として特別に差別化して販売しています。

■坐来大分でのイベント紹介

●行こうえ！おおいたフェアを開催しました

7月14日(金)に大分県東京事務所及び坐来大分で大分都市広域圏(大分市・別府市・臼杵市・津久見市・竹田市・豊後大野市・由布市・日出町)の食と観光をご紹介しますPRを行う「行こうえ！おおいたフェア」を開催しました。

まず、東京事務所県人会ホールで大分都市広域圏の観光及び農作物の紹介を行った後、坐来大分でランチイベントを行いました。

ランチイベントでは、大分市の食材である「関あじ・ぶり・いさき」「大葉」「みつば」「せり」「ニラ」「おおいた冠地どり」「ごぼう加工品」等を用いた料理をbuffet形式で提供しました。

イベントには、旅行社・出版社を中心に37名に出席いただきました。

出席者からは、大分都市広域圏の食材や観光についていろいろ知ることができたと感想をいただきました。今後もこのようなフェアの開催を支援していきたいと考えています。



■お客さまの嬉しい一言

大分へはまだ行ったことがないが今日坐来に来て美味しい料理、料理長さんやスタッフの方との話してぜひ大分に行ってみようと思いました。(50代ご夫婦)