

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■12月メニューの一例



【前 菜】

白杵 ふぐ皮ちり酢

豊後大野 甘太芋 かき揚げ 杵築 美娘

【使用している主な大分県産食材】

ふぐ（白杵）、唐墨（佐伯）、甘太くん（豊後大野）
海のバリ煎餅（宇佐）、美娘（杵築）、かぼす（県域）

■12月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
杵築市	レモン、美娘
日出町	豊の米卵
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関たい、関フリ
由布市	有機野菜各種
臼杵市	ふぐ、有機野菜各種、カマガリ、アオリイカ
佐伯市	板ウニ、唐墨
豊後大野市	金ゴマ、オニユズ、甘太くん
日田市	肉醬、鮎魚醬
宇佐市	海のバリ煎餅
豊後高田市	岬ガザミ、ポタンポウフウ生葉 ぶんご合鴨、菜の花油
九重町	生しいたけ
県下各地	味一ねぎ、かぼす あまねぎ、おおいた豊後牛、米



■Pick Up 食材

【国東半島宇佐地域世界農業遺産地域ブランド認証米】

「国東半島宇佐地域世界農業遺産地域ブランド認証米」とは、国東半島宇佐地域世界農業遺産認定のキーコンセプトである「クヌギ林とため池がたなく農林水産循環」を環境維持・保全の循環サイクルとしてとらえ、環境負荷を低減した栽培法で栽培されたお米のうち、国東半島宇佐地域世界農業遺産推進協議会が定める認定基準をクリアしたお米を指します。

認定基準には、環境負荷を低減した栽培法が求められるほか、米のおいしさの評価基準であるタンパク質含有率も認定基準に加えられています。

認定基準は①世界農業遺産認定地域内で生産された米、②産物検査により1等に格付けされた米、③特別栽培農産物のうちタンパク質含有率6.5%以下の米、または有機農産物、となっており、これら3つの条件をすべてクリアしたものが認証米となります。

■坐来大分でのイベント紹介

●坐来大分×新宿高野コラボ企画「温泉だけじゃない！美味しい大分を堪能する会」を開催しました

1月13日（土）に高級フルーツ専門店新宿高野とコラボしたランチイベントを初開催しました。当社とは2年前にスタートした「かぼすフェア」からのご縁で、以来サンセレブやベリーツなどのフルーツに限らず、高精度トマト、乾しいたけに至るまで幅広く県産品のPRとブランド化にご協力頂いています。

今回は会場を坐来に変え、海の幸山の幸など大分の味力をより深く消費者に伝えるため、コラボ企画を実施しました。

メニューは大分自慢のブランド食材を贅沢に使った10品です。花どんこを含む乾しいたけ三種食べ比べ、当日朝締め関あじ関さばのお造り、かぼすフリ照焼き、豊後牛炭火焼きなど、安心院（あじみ）総料理長の調理の実演も行いながら食材PRを行いました。また、今回の企画は技と技の饗宴も見所で、新宿高野森山クチュリエのフルーツ調理方法やカッティング技術も披露。新宿高野作成のかぼすジュースにグラニテ県産柑橘の食べ比べ、そしてこの日限定のベリーツとサンセレブのパフェと、売り出し中の大分のフルーツをふんだんに使い、高い技術力で味力を引き出して頂きました。その他、料理の合間には東京事務所職員より大分の産品が美味しい理由も説明しながら、お客様に五感で大分の食の素晴らしさを体験して頂きました。

お客様からは「ぜひ2回目を！」という声が多数寄せられました。大分ファンを増やしていくため、次回は違う季節から大分の味力をご紹介します。乞うご期待下さい！



■お客さまの嬉しい一言

「大分のことはけっこう知っている」と思っている自分も「こういうものも大分で作られているんだ」、「こんな美味しい銘柄のお酒があったのか」とたくさんの美味しい発見があり嬉しいです。また、お料理お酒は自分では選べないオススメを伺うことができるのも醍醐味ですね。（40代男性）