

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■3月メニューの一例



【豊海コース 主鉢】

臼杵 春かます 塩焼

よもぎ豆腐 清川 金胡麻銘

【使用している主な大分県産食材】

よもぎペースト（国東）、ハウスかぼす（杵築）
かます（臼杵）、春菊、赤ほうれん草（挾間）
金ごま（豊後大野）

■3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、ハウスかぼす
日出町	潮トマト、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、ヒオウギ貝
由布市	有機野菜各種、牛乳、チーズ
臼杵市	ふぐ、竹の子、メバル、カマス
佐伯市	板ウニ、からすみ
豊後大野市	豊のしゃも
竹田市	エノハうるか
日田市	ニジマス、クレソン
中津市	錦雲豚
宇佐市	干しぶどう
豊後高田市	ムール貝、ボタンポウフウ生葉
九重町	生しいたけ
県下各地	味一ねぎ、おおいた豊後牛



■Pick Up 食材

【緋扇貝】

緋扇貝（ヒオウギガイ）は、潮の流れが速く、美味しい魚が水揚げされることで有名な豊後水道に面した佐伯市蒲江の洋上での養殖が盛んです。

ホタテと同じイタヤガイ科の貝で、殻の形や中身もホタテによく似ており、貝柱はホタテに比べ少し小ぶりですが、味は甘味が強くホタテに勝るともいわれています。

また、天然の色鮮やかな殻の色も特徴で、味はもちろん見た目も楽しむことから贈答品としても人気があります。

緋扇貝の味の良さは焼き物だけでなく、出汁を取り他の食材と合わせることで旨味が増し全体を引き立てる役割も果たします。

■坐来大分でのイベント紹介

●おおいた大茶会 PRイベント

3月22日（木）に坐来 大分で国民文化祭／全国障害者芸術・文化祭「おおいた大茶会」PRイベントが開催されました。25名の記者や芸能関係者が参加され、市川靖子広報ディレクターより、大会コンセプトと期間中のイベントが紹介されました。その後、大分の食と文化の紹介として、坐来 大分の安心院総料理長による器と料理の盛り付け実演と臼杵焼・石仏観光センターの宇佐美代表による臼杵焼のレクチャーが行われました。

ランチでは、大会の趣旨に沿って県内を5つに分けたエリアごとのメニューを提供するとともに、臼杵焼に盛り付ける演出も行うなど、さまざまな形でおおいた大茶会の魅力が発信されました。



■お客さまの嬉しい一言

坐来に来るようになって大分の日本酒の美味しさを知りました。たくさんの人にもっと知ってもらいたいなあ。（70代男性）