

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■4月メニューの一例



【豊海コース 酒肴】

豊後牛 煮込み

豊後大野 新ごぼう 大山 クレソン

【使用している主な大分県産食材】

おおいた豊後牛（由布）、新玉ねぎ（臼杵）
新ごぼう（豊後大野）、クレソン（日田）

■4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
国東市	タチウオ
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、関いさぎ、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、新玉ねぎ、うど、アオリイカ、スズキ 甘鯛、トコブシ、カサコ
佐伯市	板ウニ、アスパラガス、味噌、甘藷
豊後大野市	金ゴマ
日田市	鮎、たらおさ、ほるもんこんにやく、七折小梅
中津市	錦雲豚
宇佐市	すっぽん
豊後高田市	ポタンポウフウ生葉、そば
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米
県下各地	味一ねぎ、おおいた豊後牛



■Pick Up 食材

【おおいた豊後牛】

豊後牛の誕生は、約100年前の明治時代に遡ります。大正10年に全国畜産博覧会で種雄牛「千代山号」が1等賞1席になり、千代山号は「牛は豊後が日本一」というのぼりを掲げ、銀座を行進しました。その後も「糸福」号や「寿恵福」号などの名牛を排出し続け、上質な種雄牛の血統を、今日まで脈々と受け継いでいます。

おおいた豊後牛のなかでも肉質等級4等級以上のものに「頂（いただき）おおいた豊後牛」、さらに含有率が高いほど風味や口当たりの良さが増すと言われているオレイン酸が55%以上のものに「豊味い（うまい）の証」を表示しています。

昨年9月に宮城県で開催された和牛のオリンピックといわれる第11回全国和牛能力共進会では、種牛の部で内閣総理大臣賞（日本一）を受賞しました。

■坐来大分でのイベント紹介

●おおいた大茶会 東京記者発表

5月8日（火）に県人会ホール及び坐来大分で、国民文化祭／全国障害者芸術・文化祭「おおいた大茶会」の記者発表が行われました。

約60名のメディア関係者が参加され、最初に広瀬知事や主催者からあいさつとおおいた大茶会の概要説明が行われ、オープニングステージや市町村が主催する事業について説明がありました。

その後坐来大分に会場を移して行われた懇談会では、県内を5つに分けたエリアごとのメニューをピュッフェ形式で提供するとともに、文化にちなんで福沢諭吉先生が考案したコルリ（カレー）を安心院総料理長がアレンジし、「復刻版コルリ（カレー）」として提供するなど、様々な方面から「おおいた大茶会」の魅力を発信しました。



■お客さまの嬉しい一言

大分の知識がなかったので、今日こちらに来てこんなに大分が食材の豊富なおとほびっくりしました。どの料理も美味しく、一度大分に行ってみたいなあと思いました（40代女性）