

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

■8月メニューの一例



【咲き付け】

竹田 玉蜀黍 冷し茶碗蒸し

豊前海 鱧唐揚げ 佐伯 アスパラ

【使用している主な大分県産食材】

アスパラガス (佐伯)、トウモロコシ (竹田)
ハモ (宇佐)、車えび (姫島) ※坐来コースのみ

■8月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび、ひじき
杵築市	野菜各種
日出町	豊の米卵
大分市	おおい冠地どり、豆腐、やぎチーズ やぎミルク、関あじ、関いさぎ、関鯛 乙姫にんにく、丹生米、こぼまん
由布市	有機野菜各種
臼杵市	スズキ、甘鯛、ハタ、タチウオ
佐伯市	板ウニ、アスパラガス
豊後大野市	鮎、スイートコーン、アスパラガス はるか姫ペースト、地油、金ゴマ 綿田米、かぼす胡椒、豊のしゃも
竹田市	トウモロコシ
日田市	鮎
中津市	ハモ
豊後高田市	ボタンポウフウ生葉
九重町	生しいたけ
玖珠町	特別栽培米
県下各地	味一ねぎ、おおい豊後牛、米の恵み かぼす、ヒラマサ、豊の活ぶり



■Pick Up 食材

【豊の米卵】

日出町の鈴木養鶏場の人気商品である「豊の米卵」。一般的な鶏の餌は約60%はトウモロコシが使われているのに対し、「豊の米卵」を産む鶏の餌はこのトウモロコシの約半分(30%)を、大分県産を中心としたお米(飼料米)に変え、自社で配合したオリジナル飼料を与えて育てています。

また、米に含まれる油分はトウモロコシの約半分であるため、「豊の米卵」は一般的な卵に比べてコレステロールも約半分です。そのため、甘みや旨みが強く、まろやかな味わいが特徴です。

坐来大分では、「豊の米卵」を使った「ほうじ茶プリン」を年間通じてデザートで提供しています。

■坐来大分でのイベント紹介

●ゆずこしょうのワークショップを開催

青柚子と青とうがらしが旬を迎える季節、9月8日(土)坐来大分にて、大分県宇佐市の「生活工房とうがらし」代表で九州初のソムリエプロの神谷禎恵氏を講師にお招きし、ゆずこしょうの手作り体験と旬の食材を味わうワークショップを開催しました。

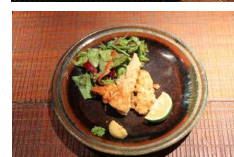
当日は、このワークショップを楽しみに待ち望んだ坐来のファンなど定員満員の28名にご出席いただきました。まず講師から、院内町余谷岡団地でのゆず栽培や、日田市天ヶ瀬での青唐辛子栽培等について、普段はなかなか聞くことの出来ない詳細の説明があり、参加者は熱心に聞き入っていました。

食材の知識についてインプットが完了したのち、講師及び坐来大分安心院総料理長による「ゆずこしょう」作りの実演、その手慣れた技術に驚きの声とカメラのシャッター音が会場に鳴り響きました。

「ゆずこしょう」の手作り体験では、学んだ技術を各々が実践、完成したMy「ゆずこしょう」に大変満足の様子でした。

そしてお待ちかねの坐来大分スペシャルランチ、ゆずこしょうをふんだんに使用した本日限りのオリジナルランチを皆さん堪能した様子でした。

参加者からは「初めての参加です。とても良かったです。近々夜来たいです」「この味を知ったら他



■お客さまの嬉しい一言

大分の焼酎というと「下町のナポレオン」しかないと考えていましたが、こんなに種類があって、味のバリエーションが豊富だとは思っていませんでした。「いいちコスベシャル」は格別でした!(30代女性)