

# 坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

## ■9月メニューの一例



### 【豊海コース 酒肴】

#### おおいた和牛 煮込み

朝地 香信焼浸し 豊の米卵煮含め

### 【使用している主な大分県産食材】

豊の米卵（日出）  
おおいた和牛、こねぎ、乾しいたけ（豊後大野）

## ■9月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
日出町	豊の米卵、ぎんなん
大分市	おおいた冠地どり、豆腐 関あじ、関さば、関いさぎ、関鯛
由布市	有機野菜各種
臼杵市	サワラ、イトヨリ、カマス
佐伯市	板ウニ、からすみ
豊後大野市	はと麦茶、こねぎ、白ねぎ、アスパラガス はるか姫ペースト、地味噌、鮎うるか かぼす胡椒、和紅茶、乾しいたけ 綿田米、かぼす、豊のしやも 椎茸パウダー、乾椎茸シート
日田市	えのき
宇佐市	すっぽん、ピオーネ
豊後高田市	ポタンボウフウ生葉
九重町	生しいたけ
県下各地	味-ねぎ、豊の活ぶり



## ■Pick Up 食材

### 【おおいた和牛】

「おおいた和牛」は、今年9月より新ブランドとして誕生した県産和牛です。豊後牛の歴史が大正7年（1918年）に始まって百年の節目に、品質の高い豊後牛の中でも、美味しさにこだわった生産農場で育てられ、肉質4等級以上という厳しい基準をクリアしたものを認定しています。

「おおいた和牛」は、きめ細やかな霜降りと、とろけるような柔らかい肉質が特徴です。

「おおいた和牛」という名前は、シンプルで大分らしさが伝わるものとして名付けられました。県外の方などにも分かりやすい「おおいた」と、海外でも知名度のある「和牛」を合わせてつくられたものです。

## ■坐来大分でのイベント紹介

### ●豊の国かぼす特命大使懇親会を開催

10月26日（金）に「豊の国かぼす特命大使懇親会 in 東京」が坐来大分で開催されました。

平成26年度以来4年ぶりの開催で、当日は大分にゆかりのある著名人等かぼす特命大使約100名が坐来大分に集まりました。

広瀬知事より県内の現状報告、前田晃伸（株）みずほFG名誉顧問のご挨拶、平子裕志全日本空輸（株）社長より乾杯が行われ、盛大に懇親会が始まりました。

乾杯後は大分の食材をふんだんに使った料理が振る舞われました。来場いただいた方々に料理が行き届くよう、メインダイニング・カウンター・個室の3箇所に分けて料理を振る舞いました。

出席されたかぼす特命大使の皆様からは、「料理が素晴らしかった」「また次回の会が楽しみ」という声をいただきご満足していただけたようです。



## ■お客さまの嬉しい一言

豊後大野出身ですが「さぶろう鍋」は知りませんでした。味噌も相性がよく美味しかったです（50代男性）