

坐来大分から大分県の「食」をご紹介します

2020.3月号

■2月メニューの一例



【豊山コース 温鉢】

臼杵筍 国東若布 若竹煮
豊後別府湾ちりめん 野津花びら人参

【使用している主な大分県産食材】

わかめ（国東）、豊後別府湾ちりめん（日出）
たけのこ（臼杵）、人参（野津）

■2月の主な使用食材と産地

産地名	商品名
姫島村	車えび
国東市	わかめ
杵築市	レモン
大分市	豆腐、冠地どり、関あじ、関さば、関鯛、関ぶり
由布市	有機野菜各種、チーズ
臼杵市	ふきのとう、たけのこ、かぼすブリ 有機野菜各種、ふぐ、アマダイ、クエ、カサゴ
佐伯市	板ウニ
豊後大野市	豊のしゃも
日田市	ニジマス、わさび、肉醬、さんしょう醬油、うなぎ
宇佐市	猪肉、すっぽん
豊後高田市	ムール貝、ポタンポウフウ、ぶんご合鴨
九重町	生しいたけ
玖珠町	寒ざらし粉、ずいき、生しいたけ、吉四六漬
県下各地	かぼす、味一ねぎ、菜の花、スナッフエンドウ 乾しいたけ、おおいと和牛



■Pick Up 食材（料理編）

【とり天】

「とり天」は大分県中部の郷土料理で、大分県内では最もポピュラーな料理の一つです。その発祥は、別府市の料理店からとする説と、大分市の料理店からとする説の2つあります。

作り方は鶏のもも、ムネささみ等を適当な大きさに切って、卵と水で溶いた小麦粉で作った天ぷら衣をまぶして油で揚げてできあがり。食べる際は辛子を添えてポン酢や酢醬油、天つゆなどで食べるのが一般的です。

鶏肉の消費量日本一を誇る大分県内では、各家庭で食べられている他、料理店での定番料理の一つとなっています。

■坐来大分でのイベント紹介

●フレンチのシェフとのコラボディナー開催

2月22日（土）に、坐来大分で日比谷ミッドタウンのフレンチ「Restaurant TOYO Tokyo」の大森雄哉シェフと坐来大分安心院総料理長とのコラボレーションディナーを初開催しました。

大森シェフは熊本県出身で昨年放送されたドラマ「グランメゾン東京」で料理監修を勤めるなど現在新進気鋭の料理人です。経緯としては、2018年8月の九州シェフスクラブのイベントで大森シェフと安心院総料理長の交流が生まれ、双方の店舗を行き来する中で意気投合し、コラボレーションディナーの開催に繋がりました。

当日は31名の方にご参加いただきスタート。大森シェフは地元熊本食材を、安心院総料理長は大分食材のメニューをそれぞれ提供し、参加者の方々にフレンチと和食、そして大分と熊本両方の食材の魅力を堪能していただきました。

参加者の方からは「普段の坐来では味わえない料理を堪能することができた」「またこのようなイベントを開催してほしい」と嬉しい感想をいただきました。

今後も首都圏の有名シェフとのコラボレーションを通じて、大分食材や坐来大分の魅力発信を行っていききたいと思います。



■お客さまの嬉しい一言

猪が食べられるのは珍しいですね。もっとけもの臭いと思っていたのですが、臭みがなく豚肉みたいにジューシーで美味しかったです（男性）