

おおいたの幸新商品を紹介します

大分には、豊かな自然に恵まれた環境の中で生産される農林水産物などの地域資源がたくさんあります。市では、こうした地域資源を活用して付加価値を高め、地域の活性化や産業の創出につなげるため、1次、2次、3次産業が連携した6次産業化につながる商品開発などの取り組みに対し補助を行っています。今回は、新たに開発された9商品を紹介します。

※販売先、販売価格(税抜き)は変更になっている場合があります。

☎ 農政課 ☎537-7025

佐賀関くろめお吸い藻の

佐賀関産クロメと市産のみつば、丁寧に焼き上げた関鯛を丸い最中に入れたお吸い物です。クロメの粘り、みつばの香り、鯛のうまみが調和した商品です。

価格 694円(2食入り) /
販売先 トキハ本店、大分空港



☎ 佐賀関加工グループ ☎575-0825



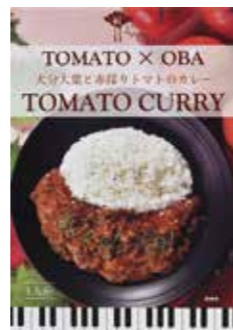
大分大葉と梅の和風カレー

県産の赤採りトマトをベースに梅と市産のおおばを使い、強すぎない酸味と昆布などの出汁によりさっぱりとした和風カレーです。



大分大葉のグリーンカレー

市産のおおばをたっぷり使用。おおばの香りと風味、鮮やかな緑が特徴で、コクのあるやや辛口のグリーンカレーです。



県産の赤採りトマトをふんだんに使い、市産のおおばを加え爽やかな風味に仕上げたトマトのカレーです。

価格 各800円(1人前) / 販売先 トキハ本店

☎ 木蔭のレストランテ Adagio ☎558-2724



純米大吟醸 倉光の沙羅

市産の酒造好適米「吟のさと」を使用し、酵母は香りの極めて高い高エステル生産性を選んで造られたお酒で、やや甘口に仕上がっています。

価格 3,500円(720ml) /
1,530円(300ml)

／販売先 トキハ本店、トキハわさだタウン、トキハインダストリーあけのアクロスタウン

☎ 倉光酒造(名) ☎521-2528

純米吟醸 光樹

米も酵母も純米大吟醸と同じですが、米の使用歩合が少し異なるため香りは少し弱く感じますが、適度なおいしさとうま味のあるお酒です。

価格 2,100円(720ml) /
880円(300ml)

大吟醸 倉光の沙羅

米も酵母も純米大吟醸と同じですが、醸造アルコールを少量使用しているため飲みやすく、香りの高いすっきりした味わいのお酒です。

価格 2,800円(720ml) /
1,180円(300ml)



にら佃煮

市産のにらを発酵させ、秘伝のつくだ煮たれでじっくり煮込み、まろやかな味に仕上げた一品です。

価格 300円(50g) /
販売先 トキハ本店、JAおおいた花野果本店

☎ (株)ハヤミ産業 ☎535-8180

団体の部



寒田ボランティア

(寒田)

永年にわたり、福祉施設などへの慰問活動をはじめ地域の環境美化活動などに献身的に取り組まれ、明るく住みよい地域社会づくりに貢献されました。



明治楽友会

(明治)

永年にわたり、地域においてふれあい教室など子どもたちの各種体験活動に積極的に取り組み、青少年の健全育成に貢献されました。



シニア・ハーモニー・K&K

(弁天)

永年にわたり、福祉施設などへの慰問活動に献身的に取り組まれ、明るく住みよい地域社会づくりに貢献されました。



学校法人後藤学園 楊志館高等学校ボランティア部

(桜ヶ丘)

永年にわたり、街頭募金活動をはじめ福祉施設での交流活動などに献身的に取り組まれ、明るく住みよい地域社会づくりに貢献されました。

個人の部



川野 康則氏
(中戸次)

永年にわたり、児童への街頭交通指導に献身的に取り組まれ、地区内の安心して暮らせる地域社会づくりに貢献されました。



高橋 榮二氏
(上戸次)

永年にわたり、児童への街頭交通指導に献身的に取り組まれ、地区内の安心して暮らせる地域社会づくりに貢献されました。



三宅 桂子氏
(賀来南)

永年にわたり、読み聞かせボランティアをはじめ児童育成クラブでの子育て支援活動に積極的に取り組まれ、青少年の健全育成に貢献されました。

☎ 市長室 ☎537-5600

大分市 顕彰の日 表彰

永年にわたる地道な活動をたたえて

市では、永年にわたる善意善行をたたえ、5月13日に大分市顕彰の日表彰を行いました。市民の皆さんから推薦いただいた方々の中から、4団体ならびに3個人を善行表彰しました。(順不同)