

販路開拓トライアル事業 大分市コーナー販売商品一覧（東京都日本橋）

No	商品名	事業者名	価格(税込)	商品内容
1	りゅうきゅうたれ	ユフキヤ醤油(株)	399円	魚を漬け込んだ大分の郷土料理「りゅうきゅう」用のたれを、自社独自のレシピで作りました。
2	にら豚のたれ		432円	大分市が発祥の名物料理「にら豚」を手軽に作る事ができる甘辛いたれです。
3	丸大豆醤油		349円	大分県産丸大豆を使用しています。甘味料を一切使用していない辛口の醤油です。
4	鶏とごぼうの まぜごはんの素	(株)Hell Company	540円	大分県産の鶏を使った、鶏の旨味としゃきしゃきのごぼうが良く合う混ぜご飯の素です。
5	ゴロゴロ丼		648円	大分県産牛の旨味と柔らかな食感がご飯に良く合う、どんぶりの素です。
6	大葉ドレッシング	(有)植木農園	540円	大分市産の新鮮な大葉のエキスと乾燥粉末が入った、大葉たっぷりのドレッシングです。
7	大葉みそ ちりめん入り甘みそ仕立て*		648円	大葉農家が昔から食べてきた伝統のおかず味噌。大分産の原料にこだわっています。
8	白肌ごぼう茶*	(株)戸次人	648円	焙煎しない特許製法で焼き上げ、うまみと香りを凝縮。栄養価はそのままの美味しい健康茶です。
9	関の鯛味噌	(有)寿楽庵	660円	大分市佐賀関の関たいをたっぷり使い、料亭の料理人の手で鯛味噌に仕上げました。
10	冠地鶏大葉そぼろ		750円	大分県の地鶏「おおいだ冠地どり」に、大分市の大葉を加えた後味すっきりなそぼろです。
11	大葉の佃煮		600円	大分市産の大葉を1瓶に約50枚使い、ゆっくりと煮込むことで口当たりの良い佃煮に仕上げました。
12	大分大葉のグリーンカレー*	木蔭のレストラン Adagio	864円	大分市産大葉をたっぷり使った、大葉の香りや風味、鮮やかな緑が特徴のカレーです。
13	大分大葉と梅の和風カレー*		864円	大分県産の赤採りトマトをベースに、梅と大葉を使った、さっぱりとした和風カレーです。
14	戸次のごんぼ茶*	(有)戸次ごんぼの会	540円	風味の良い戸次ごぼうを焙煎した、香ばしくて美味しい健康茶です。
15	パリパリごんぼ*		380円	戸次ごぼうを油で揚げてパリパリ感を出した商品です。おつまみや子どものおやつとしていただけます。
16	サンドイッチ屋さんの 大葉こしょうソース	(有)ティ・アンド・エス 総合企画	675円	胡椒のピリツとした辛さの後に、大葉の爽やかな香りが広がる大人向けのマヨネーズ風調味料です。
17	サンドイッチ屋さんの バジルソース		675円	大分県産バジルの葉を使用し、優しい香りとまろやかな風味が特徴のマヨネーズ風調味料です。
18	サンドイッチ屋さんの ゆずソース		675円	国産のゆずを使用した、香り豊かで癖がなく、優しい味わいのマヨネーズ風調味料です。

販路開拓トライアル事業 大分市コーナー販売商品一覧（東京都日本橋）

No	商品名	事業者名	価格(税込)	商品内容
19	大分県産海苔の 柚こしょう茶漬け	(有)鶴亀フーズ	648円	大分県産のバラ干し海苔とくろめを使い、柚子こしょうの辛味と香りを感じられるお茶漬けの素です。
20	大分県産海苔の 柚こしょう佃煮		648円	大分県産の海苔に柚子こしょうを加えた佃煮です。ご飯やお豆腐に乗せてお召し上がりください。
21	大分県産海苔の しいたけ佃煮*		648円	大分県産海苔と大分市の椎茸を合わせた、椎茸の食感と旨味を感じられる甘味のある佃煮です。
22	大分県産海苔の 大葉としその実佃煮*		648円	大分市産大葉の爽やかな香りと、しその実のプチプチ食感を味わえる海苔佃煮です。
23	鶴亀海苔 摘みのり ※販売休止中		648円	こだわりの方法で育てた海苔を、摘み取ったままの形で乾燥し、風味豊かに焼き上げました。
24	関あじだし塩		680円	大分県の豊後水道で一本釣りされるブランド魚「関あじ」を使用した万能調味料です。
25	くろだまる 黒豆甘納豆	(有)姫の園	324円	大分県産黒大豆クロダマルを甘納豆にしました。甘さ控えめで、ちょっとしたお茶うけになります。
26	くろだまる 黒豆きなこ甘納豆		367円	クロダマルの甘納豆に、同じくクロダマルを使ったきなこをコーティングした香りのよい甘納豆です。
27	豊後銘菓やせうま 5個入	(有)やせうま本舗	756円	大分の郷土料理「やせうま」をアレンジした和菓子で、手作業で竹皮パッケージに紐を結んでいます。
28	発酵にら佃煮*	(株)ハヤミ産業	324円	じっくり発酵させた大分市産ニラに、出し汁を加え、ゆっくりと煮込み、風味豊かな佃煮に仕上げました。
29	にら味噌		648円	大分の「ニラ」をこだわりの味噌とあわせました。ご飯やさまざまな料理に「ちよいのせ」でお楽しみください。
30	にらちりめん		648円	大分の「ニラ」の茎だけを醤油漬けにし、豊後水道でとれた「ちりめん」を加えて佃煮に仕上げました。
31	おおいた里山のはちみつ*	(株)next Branch	1,134円	高崎山の麓の里山で採取した野花の香りともろやかな甘味が特徴の懐かしい昔ながらのはちみつです。
32	おおいた海辺のはちみつ*		1,134円	佐賀関の海辺で採取したほのかな柑橘の香りとさっぱりした甘味が特徴のはちみつです。
33	関あじめしの素*	大分航空 ターミナル(株)	1,600円	関あじを贅沢に使用し、素材の味を活かした混ぜご飯の素です。関あじの食感と風味豊かな商品です。
34	関さばめしの素*		1,800円	関さばを贅沢に使用した、混ぜご飯の素です。関さばの肉厚の食感と、せりの風味豊かな商品です。
35	必然のニラ醤油*	(株)Log Style	800円	大分市産のニラの茎部分だけを使用し、地元大分県の醤油メーカーの特製醤油に漬け込みました。
36	みんなのニラ醤油*		800円	大分市産のニラの茎から葉まで全てを使い、特製醤油で仕上げた食べ方色々の商品です。

販路開拓トライアル事業 大分市コーナー販売商品一覧（東京都日本橋）

No	商品名	事業者名	価格(税込)	商品内容
37	緑爽塾®大分県産かぼす香味 エクストラヴァージンオリーブオイル	(株)清風庵	3,780円	大分県産かぼすとフランスオリーブ老舗生産者で仕上げたオリーブオイルです。
38	バツツの塩の フレンチ ビスキュイ		2,322円	原材料にこだわり、てんさい糖や発酵バターを使用。少々厚めでほろりとした食感のクッキーです。
39	バツツの塩のプラリネ フレンチ ビスキュイ		2,322円	アーモンドとヘーゼルナッツをローストし、てんさい糖と煮詰めてキャラメル状にしたプラリネを使用したクッキー。
40	大分名物 りゅうきゅうのタレ	トッパソース ジャパン(株)	648円	お刺身に和え、ご飯の上のにせれば、りゅうきゅう丼が完成。簡単に大分の味を家庭で再現できます。
41	農家直送ノンオイル かぼすドレッシング		689円	ノンオイルにて商品化したヘルシードレッシング。かぼすを使った柑橘香る甘酸っぱい1本です。
42	大分県産かぼす柚子胡椒		648円	柚子の爽やかさにかぼすをプラス。鍋物、うどん、唐揚げなど和食をより美味しく楽しめるアイテムです。
43	カボスポン酢		486円	上品でさわやかな「かぼす」の香りと風味。甘さも感じられ、お子様でもおいしくお召し上がりいただけます。
44	大根おろしポン酢		486円	大根の触感が残るおろしポン酢。鍋物や焼き魚、サラダなど一層料理をおいしくできる商品です。
45	イチドラ*（5個入り） （10月～3月期間限定販売）	大分県農業協同組合	1,400円	大分県産オリジナル品種のいちご「ベリーツ」を使用した爽やかな香りと甘み・酸味が絶妙などらやきです。
	イチドラ*（1個） （10月～3月期間限定販売）		280円	

※商品名欄の「\*」は大分市ブランド(Oita Birth)認証商品  
販売商品・価格については、変更となる可能性があります。