

佐賀関くろめお吸い藻の
820円/2食 **佐賀関加工グループ**

ねばねば昆布のくろめ、みつば、関たいの粉末を
最中に詰め、それにお湯をかけるだけの風味豊か
なお吸い物です。

主な取扱店
●トキハ本店
●トキハインダストリーあけのアカロスタウン
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関一本釣り購入りくろめ茶漬
950円/4食 **佐賀関加工グループ**

佐賀関の「関たい」の旨味と「くろめ」の粘りが
調和したお茶漬けです。梅が入っているのですっ
ぱりとお召し上がりいただけます。

主な取扱店
●トキハ本店
●コープおいた大分駅店
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関 関あじ茶漬け
1,069円/2食 **佐賀関加工グループ**

焼きほぐした関あじと、その骨で採ったスープを
たっぷり和使用している、贅沢なお茶漬けです。
佐賀関産のくろめも使用しています。

主な取扱店
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関 関さば茶漬け
1,069円/2食 **佐賀関加工グループ**

焼きほぐした関さばと、その骨で採ったスープを
たっぷり和使用している、贅沢なお茶漬けです。
佐賀関産のくろめも使用しています。

主な取扱店
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関 関たい茶漬け
1,069円/2食 **佐賀関加工グループ**

焼きほぐした関たいと、その骨で採ったスープを
たっぷり和使用している、贅沢なお茶漬けです。
佐賀関産のくろめも使用しています。

主な取扱店
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関 関あじみそ
993円/120g **佐賀関加工グループ**

関あじを焼き、大きくほぐし、味噌の中に身が見
えるようたっぷり和使用したおかず味噌です。佐
賀関産のくろめも使用しています。

主な取扱店
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関 関さばみそ
993円/120g **佐賀関加工グループ**

関さばを焼きほぐし、味噌の中に身が見えるよう
たっぷり和使用したおかず味噌です。佐賀関産の
くろめも使用しています。

主な取扱店
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関 くろめ味噌汁
994円/4袋入り **佐賀関加工グループ**

佐賀関の名産のネバネバ昆布「くろめ」をフリーズ
ドライタイプの味噌汁にしました。お湯を注ぐだ
けで、手軽にくろめの風味を味わえる商品です。

主な取扱店
●大分空港 空の駅「旅人」
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館

関ぶりあら煮
648円/280g **南富士見水産**

関ぶりのあら煮を自社で加工し、骨まで食べられ
るように仕上げました。

主な取扱店
●トキハ本店
●大分銘品蔵（JR大分駅構内）
●あまべの郷 関あじ関さば館

関ぶりがつ
420円/100g（2枚入） **南富士見水産**

トンカツをイメージし、関ぶりの身を使用した切
り身のフライです。生パン粉を付けていますの
で、ご家庭ですぐに調理できます。

主な取扱店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●道の駅さかのせき
●国道九四フェリー 佐賀関港

関あじめしの素
1,800円/2合用 **大分航空ターミナル街**

関あじを贅沢に使用し、素材の味を活かした簡単
調理の混ぜご飯の素です。関あじの食感と風味豊
かな商品です。

主な取扱店
●トキハ本店
●大分空港 空の駅「旅人」

関さばめしの素
1,900円/2合用 **大分航空ターミナル街**

関さばを贅沢に使用した、簡単調理の混ぜご飯の
素です。関さばの肉厚の食感と、せりの風味を堪
能できる商品です。

主な取扱店
●トキハ本店
●大分空港 空の駅「旅人」

関ぶりめしの素
1,500円/2合用 **大分航空ターミナル街**

関ぶりを贅沢に使用し、簡単調理の混ぜご飯の
素に仕上げました。大葉の風味とマッチした商
品です。

主な取扱店
●トキハ本店
●大分空港 空の駅「旅人」

関たいめしの素
1,600円/2合用 **大分航空ターミナル街**

関たいを贅沢に使用し、みつばと合わせ、素材の
味を活かした混ぜご飯の素です。関たいの身の締
まった食感が味わえます。

主な取扱店
●トキハ本店
●大分空港 空の駅「旅人」

**大分市ブランド認証についての
詳しい情報（催事等）は、ホームページや
Facebook、Instagramでもご覧いただけます。**

ホームページ
<https://www.oitabirth.jp>

Oita Birth 検索

Facebook
<https://www.facebook.com/OitaBirth>

Oita Birth Facebook 検索

Instagram
https://www.instagram.com/oita_birth

Oita Birth Instagram 検索

**Oita Birthの
商品も販売！**

大分市コーナーのご案内

東京・日本橋 **日本百貨店にほんばし總本店**

所 在 地 中央区日本橋室町3-2-1 コレド室町テラス1階
※東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅直結
JR総武線快速「新日本橋」駅直結

営業時間 平日11:00～20:00
土・日・祝10:00～20:00

大阪・梅田 **ハレルツナガルマーケット梅田**

所 在 地 大阪市北区大深町1-1 LINKS UMEDA 地下1階
※大阪メトロ御堂筋線「梅田」駅直結

営業時間 9:30～22:00

店舗詳細や現在の販売商品はこちら！

※営業時間は変更となっている場合がありますので、事前にご確認ください。

大分市ブランドフェア

大分市内外の店舗等で、大分市ブランドフェアを開催しています。
催事情報はOita Birth公式ホームページ、SNSをご覧ください。

トキハ本店地下2階でのフェアの様子

企戸次こんぼの会	879-7761 大分県大分市大字中戸次4420-2 Tel 090-8355-0046 Fax 097-597-1653 https://goboman.jimdofree.com
木村山羊牧場	879-2201 大分県大分市大字佐賀関1380-2 Tel 090-7297-6250, 090-7460-0443 Fax 097-576-7610 http://yagi-kimura.com
南植木農園	870-0945 大分県大分市大字津守2513-3 Tel 097-568-2898 Fax 097-569-6456 https://uekifarm.jp
株戸次人	879-7761 大分県大分市大字中戸次5220番地 Tel 097-560-0263 Fax 097-599-8112 https://www.hetsuginshi.jp
佐賀関加工グループ	879-2202 大分県大分市大字白木3288番地 Tel 097-575-3400 Fax 097-575-3400 https://kurome.base.shop
南富士見水産	879-2201 大分県大分市大字佐賀関幸の浦 Tel 097-575-4122 Fax 097-575-1215 http://www.sekisaba.co.jp

株ハヤミ産業	870-0274 大分県大分市大字種具1092-1 Tel 097-535-8180 Fax 097-535-8185 http://www.hayami-sangyo.com
木蔭のレストラン Adagio	870-0918 大分県大分市日吉町9-16 Tel 097-558-2724 Fax 097-558-2724 https://ristorante-adagio.com
Honey Bee Branch	879-5506 大分県由布市挾間町挾間604 Tel 097-547-7035 Fax 097-547-7036 https://oita38.com
大分航空 ターミナル(株)	873-0231 大分県国東市安岐町下原13番地 Tel 0978-67-1175 Fax 0978-67-3526 https://www.oita-airport.jp
(有)ティ・アンド・エス 総合企画	870-0848 大分県大分市賀来北3丁目4番3号 Tel 097-594-2230 Fax 097-549-3009 http://www.ts-tong.co.jp
株Log Style	870-0913 大分県大分市松原町1-3-11-102 Tel 097-578-7309 Fax 097-578-7310 https://logstyle-oita.com
kaoluna farm	870-0173 大分県大分市公園通り5-11-11 Tel 097-520-7541 Fax 097-529-5621 https://kaoluna.com
(有)鶴亀フーズ	870-0303 大分県大分市大字里2422番地の1 Tel 097-524-2265 Fax 097-524-2266 https://www.tsurukamefoods.com
大分県農業協同組合	870-0846 大分県大分市花園3丁目2番10号 Tel 097-535-7614 Fax 097-544-0340 https://jaioita.or.jp
(有)古山乳業	879-2201 大分県大分市大字佐賀関750番地の8 Tel 097-575-0027 Fax 097-524-4111 http://www.milk.co.jp

大分市ブランド認証制度とは？

大分市には特色ある農林水産物等を活用した加工品がたくさんありま
す。本制度は、それら加工品を大分市ブランドとして認証し、広く情
報発信することにより、消費拡大および地域経済の活性化を図ると
ともに、大分市の魅力を向上させることを目的としています。

大分市ブランド認証加工品

① 大分市の特色を活かしている
② 安定した製造または販売をしている

認証基準

原則として次に挙げる基準から総合的に審査を行っています。

① コンセプト ② 独自性・希少性 ③ 信頼性・安全性
④ 市場性・将来性 ⑤ 品質等

ブランドマーク
このマークが
目印です！

Oita Birth
大分市ブランド認証

日本の贈り物の特徴である「水引」をモチーフと
し、認証加工品が、多くの消費者の皆様にも「良
い品」と感じていただけるように上品なデザインで
表現しています。

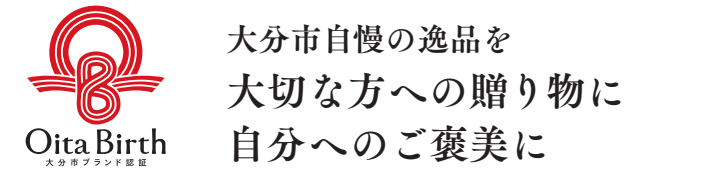
発行
(令和6年2月)

大分市農政課 〒870-8504 大分県大分市荷揚町2番31号
Tel.097-537-7025 Fax.097-534-6176
<https://www.city.oita.oita.jp>

自慢の逸品

Oita Birth
大分市ブランド認証

大分市の地域資源を主原料にした
魅力ある加工品を
大分市ブランドとして認証します。



大分市ブランド認証を受けた
58加工品をご紹介します。

アイコンについて

大分市産野菜を使用しています。

大分市産果実を使用しています。

大分市産畜産物を使用しています。

大分市産林産物を使用しています。

大分市産水産物を使用しています。

冷蔵保存の商品です。

冷凍保存の商品です。

インターネットでもご購入いただけます。

大分市ふるさと納税返礼品に登録されています。

※商品の価格は希望小売価格（8%税込）です。
掲載情報は令和6年2月時点のため、変更になっている場合があります。

バリバリごはん
350円/40g
金戸次ごんぼの会

風味の良い戸次ごはんを使用しています。バリバリとした食感で、青さのりの風味がアクセントです。

主な取扱店
●トキハ本店
●スーパー産直光吉市場
●大分市コーナー（東京・大阪）

大葉みそちりめん入り甘みそ仕立て
648円/130g
南植木農園

大分市産大葉、中津市の味噌、別府湾のちりめんをじっくり炒めた、甘口味噌仕立てのおかず味噌です。

主な取扱店
●トキハ本店・わさだタウン
●道の駅のつはる
●コープおおいた大分駅店

ジェノベーゼ風大葉ソース
756円/90g
南植木農園

大分市産大葉をふんだんに使用し、パスタやピザ以外にも、肉や魚のソテー、サラダなどのソースにも使える万能ソースです。

主な取扱店
●トキハ本店・わさだタウン
●道の駅のつはる
●コープおおいた大分駅店

大葉胡椒
540円/40g
南植木農園

刺激的な辛さと大葉の爽やかな香りの効いた辛味調味料です。鍋や肉料理など、柚子胡椒とはまた違う後味が特徴です。

主な取扱店
●トキハ本店・わさだタウン
●道の駅のつはる
●コープおおいた大分駅店

合戦ごはんドレッシング
756円/150ml
佐戸次人

戸次ごはんとしてよく切り玉ねぎを贅沢に使用し、黒酢で仕上げた旨味豊かなソースドレッシングです。

主な取扱店
●トキハ本店
●コープおおいた大分駅店（毎週火曜）
●川の駅戸次・松岡

戸次のごんぼ茶
540円/2g×12P（パック）
540円/40g（バラ）
金戸次ごんぼの会

風味の良い戸次ごはんを使用し、手作業で焙煎を行っています。香ばしく、美味しい健康茶です。

主な取扱店
●トキハ本店・わさだタウン
●コープおおいた大分駅店
●スーパー産直光吉市場

白肌ごぼうの鶏めしの素
972円/300g
佐戸次人

「白肌ごぼう」とも呼ばれる大分市戸次産のごぼうと、鶏肉をふんだんに使用した商品です。炊き立てのご飯に混ぜるだけの簡単調理です。

主な取扱店
●トキハ本店
●別府湾サーブエリア玄林館（上り線）
●大分空港 空の駅「旅人」

発酵にら佃煮
324円/50g 648円/100g
佐ハヤミ産業

じっくり発酵させた大分市産にらに、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。

主な取扱店
●トキハ別府店 ●大分空港 空の駅「旅人」
●大分市コーナー（東京・大阪）

大分大葉と赤採りトマトのカレー
864円/180g
本庭のレストラン Adagio

大分県産の赤採りトマトをたっぷり使い、さらに大分市産大葉の爽やかな風味のカレー（レトルト）に仕上げました。

主な取扱店
●トキハ本店
●道の駅のつはる
●るるパーク（大分農業文化公園）

大分大葉のグリーンカレー
864円/180g
本庭のレストラン Adagio

大分市産大葉をたっぷり使い、大葉の香りと風味、鮮やかな緑が特徴のやや辛口のグリーンカレー（レトルト）です。

主な取扱店
●トキハ本店
●道の駅のつはる
●るるパーク（大分農業文化公園）

大分大葉と梅の和風カレー
864円/180g
本庭のレストラン Adagio

大分県産の赤採りトマトをベースに、梅と大葉を使用し、強すぎない酸味と昆布等の出汁でさっぱりとしたカレー（レトルト）です。

主な取扱店
●トキハ本店
●道の駅のつはる
●るるパーク（大分農業文化公園）

OITAPARSLEY×大分冠地どり 大分パセリカレー
918円/180g
本庭のレストラン Adagio

香りと風味豊かな大分市産パセリとジューシーな冠地どりがお互いの良さを引き立てる大人のカレーです。

主な取扱店
●トキハ本店
●るるパーク（大分農業文化公園）

OITAPARSLEY×大分冠地どり 欧風バターチキンカレー
918円/180g
本庭のレストラン Adagio

それぞれが相性の良いパセリ、バター、チキンを組み合わせ、パセリの苦手な方にも楽しみたいだけのカレーです。

主な取扱店
●トキハ本店
●るるパーク（大分農業文化公園）

OITAPARSLEY×大分冠地どり トマト＆レモンカレー
918円/180g
本庭のレストラン Adagio

パセリ、黄トマト、レモン、サワークリームを使用した地中海をイメージしたフルーティーで爽やかなカレーです。

主な取扱店
●トキハ本店
●るるパーク（大分農業文化公園）

自然の彩り 大葉しょうマヨネーズ風味
675円/150g
南テ・アンド・エス総合企画

胡椒のピリッとした辛さの後に大葉の爽やかな香りが広がる、幅広くお使いいただけるマヨネーズタイプの商品です。

主な取扱店
●トキハ本店・別府店
●こだわり食品 大分屋
●ガンジーファーム

必然のニラ醤油
通常：800円/170g 甘味料不使用：900円/170g
動物性原料不使用：900円/170g 佐 Log Style

辛麺店で従来廃棄していたにらの茎だけを使用したサステナブルなニラ醤油です。食感重視の万能調味料です。※甘味料不使用・動物性原料不使用タイプの取扱店は、製造者へお問合せください。

主な取扱店
●トキハ本店
●トキハ本店・別府店
●こだわり食品 大分屋
●ガンジーファーム

みんなのニラ醤油
通常：800円/170g 甘味料不使用：900円/170g
動物性原料不使用：900円/170g 佐 Log Style

にらの茎と葉を使用したにら醤油です。使い勝手良く、納豆のタレや、料理の下味にも使用できる万能調味料です。※甘味料不使用・動物性原料不使用タイプの取扱店は、製造者へお問合せください。

主な取扱店
●トキハ本店・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
●Oita Made 赤レンガ本店

辛のニラ醤油
通常：800円/170g 甘味料不使用：900円/170g
動物性原料不使用：900円/170g 佐 Log Style

にらの茎の有効活用から生まれたにら醤油。たっぷりの唐辛子と甘口の出し醤油が渾然一体、究極の旨辛万能調味料です。※甘味料不使用・動物性原料不使用タイプの取扱店は、製造者へお問合せください。

主な取扱店
●トキハ本店
●トキハ本店・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
●Oita Made 赤レンガ本店

あたしのニラ唐辛子 青
800円/130g
佐 Log Style

大分市産にらと九州産の塩蔵青唐辛子を出汁醤油で煮詰めた、爽やかな辛さににらの旨さが渾然一体。刺身や焼き鳥、鍋の薬味等、様々な使い道に。※動物性原料不使用タイプもありです。

主な取扱店
●トキハインダストリーあけのアクロスタウン
●トキハわさだタウン
●辛麺屋樹元 大分本店・大分南店・大分別府店

あなたのニラ唐辛子 赤
800円/130g
佐 Log Style

大分市産にらと九州産の塩蔵赤唐辛子、乾燥唐辛子入りの、とにかく辛さを追求した辛味調味料です。辛い物好きの方にピッタリの商品です。※動物性原料不使用タイプもありです。

主な取扱店
●トキハインダストリーあけのアクロスタウン
●トキハわさだタウン
●辛麺屋樹元 大分本店・大分南店・大分別府店

必然のニラ醤油 PREMIER
1,200円/140g
佐 Log Style

大分市産にらの茎の部分のみを使用し、圧倒的に原料にこだわった商品です。国産昆布粉、唐辛子、米油、黒糖を使用しています。

主な取扱店
●辛麺屋樹元 大分本店・大分南店・大分別府店
●おおいたアンテナショップ温泉屋（東京）

香月茶 美
1,080円/10g
kaoluna farm

「美容」がテーマのハーブティーです。日本に馴染み深いどくだみをベースに、ホーリーバジルの芳醇な香りが魅力的な味わいです。

主な取扱店
●トキハ本店
●いとしゃ
●坐来大分（東京）

香月茶 癒
1,080円/10g
kaoluna farm

「癒し」がテーマのハーブティーです。リンゴに似た甘い香りのジャーマンカモミールとベースのよもぎで心と体ほぐしに優しい味わいです。

主な取扱店
●トキハ本店
●いとしゃ
●坐来大分（東京）

香月茶 巡
1,080円/10g
kaoluna farm

「巡り」がテーマのハーブティーです。香り立ちのローズセラニウムはバラのような華やかな香りが高揚感のある味わいです。

主な取扱店
●トキハ本店
●いとしゃ
●坐来大分（東京）

香月茶 活
1,080円/10g
kaoluna farm

「活力」がテーマのハーブティーです。身体が目覚めるようなローゼルの酸味ある味わいに、どくだみのコクが加わっています。

主な取扱店
●トキハ本店
●いとしゃ
●坐来大分（東京）

香月茶 流
1,080円/10g
kaoluna farm

「流れ」がテーマのハーブティーです。日本古来より飲用されるカドオンやハッカにより爽やかな味わいで、特に食後におすすめです。

主な取扱店
●トキハ本店
●いとしゃ
●坐来大分（東京）

大分県産海苔の大葉としの実佃煮
648円/80g
南鶴亀フーズ

大分県産海苔に大分市産大葉、しその実を加えた佃煮です。大葉の爽やかさとしその実のプチっとした食感がごはんが進みます。

主な取扱店
●海地獄
●血の池地獄
●星の駅かなわ

イチドラ
1,400円/箱（5個入り）
280円/個
大分県農業協同組合

大分市産いちご「ベリーツ」を使用したたら焼きです。しっとりとした生地にベリーツピューレを餡に練り込み、爽やかな香りが口に残ります。

主な取扱店
●九重「夢」大吊橋「天空館」
●オアシス春夏秋冬

佐賀関あまなつジャム
561円/150g
佐賀関加工グループ

佐賀関で昔から栽培されている甘夏の実、果実を使用したジャムです。増粘剤不使用で学校給食でも使用されています。

主な取扱店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●コープおおいた大分駅店 ●大分空港 空の駅「旅人」

きむらさちのやぎアイス
450円/80ml
木村山羊牧場

母乳が一番近いとされるやぎミルクを100%使用した、濃厚であとくちサッパリなアイスです。牛乳だとお腹を壊しやすい人にもおすすめです。

主な取扱店
●道の駅さかのせき
●国道九四フェリー 佐賀関港
●葉な果菜

ゴーダチーズ
2,300円/100g
木村山羊牧場

初めてでも食べやすいやぎミルクで作ったセミハードタイプのゴーダチーズです。3ヶ月以上の熟成による旨味をお楽しみください。

主な取扱店
●木村山羊牧場
●葉な果菜

やぎミルク（ペットフーズ）
480円/200ml
1,700円/900ml
木村山羊牧場

やぎミルクの豊富な栄養成分を壊さないよう低温殺菌しています。消化吸収も良く、ペットが安心して飲める商品です。

主な取扱店
●ワン・LOVE ●九州乳業
●sanpo

おおいた里山のはちみつ
1,134円/90g
3,105円/300g
Honey Bee Branch

高崎山の麓の里山で採取した野花の香りともろもろかな味が特徴の懐かしい昔ながらのはちみつです。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●枝次養蜂園直売所
●大分空港 空の駅「旅人」（90gのみ）

おおいた海辺のはちみつ
1,134円/90g
3,105円/300g
Honey Bee Branch

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とした甘味が特徴のはちみつです。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●枝次養蜂園直売所
●大分空港 空の駅「旅人」（90gのみ）

かぼすソフトヨーグルト
181円/2個パック
南古山乳業

大分市産の生乳と県産かぼすの果汁パウダーを使用した、濃厚であとくちサッパリなアイスです。朝食やデザートに気軽に楽しめる逸品です。

主な取扱店
●トキハインダストリーあけのアクロスタウン
●イオン光吉店 ●国道九四フェリー 佐賀関港

大分県産海苔のしいたけ佃煮
648円/80g
南鶴亀フーズ

大分県産海苔に大分市産しいたけを加えた佃煮です。しいたけの旨味と海苔の風味でごはんが進みます。

主な取扱店
●海地獄 ●血の池地獄
●星の駅かなわ

佐賀関くろめ醤油味付
745円/100g
佐賀関加工グループ

細かく千切りにしたくろめを、こだわりの醤油やかたおぶし等で味付けしたものです。

主な取扱店
●トキハ本店
●コープおおいた大分駅店
●あまべの郷 関あじ関さば館

佐賀関くろめ葉なか味噌汁
820円/4個
1,425円/9個
佐賀関加工グループ

最中に入った乾燥くろめ、本枯れ節と別添の味噌をお椀に入れ、お湯をかけていただく見た目も楽しめる味噌汁です。

主な取扱店
●トキハ本店 ●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関鯛茶漬漬なか
1,317円/5食
佐賀関加工グループ

直火で焼き上げた関鯛の旨味と乾燥ひじきが入った最中をご飯にのせ、お湯をかけていただくお茶漬けです。

主な取扱店
●トキハ本店
●あまべの郷 関あじ関さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀関さばふりかけ
745円/50g
佐賀関加工グループ

佐賀関で獲れたさばを焼き上げ粉末にし、適度な風味が自慢のふりかけです。

主な取扱店
●トキハ本店
●国道九四フェリー 佐賀関港
●あまべの郷 関あじ関さば館

乾燥くろめ
766円/20g
佐賀関加工グループ

佐賀関産の風味豊かなくろめを天日で乾燥しました。みそ汁や醤油漬け等にアレンジできます。

主な取扱店
●トキハ本店・別府店
●国道九四フェリー 佐賀関港
●大分空港 空の駅「旅人」

天日干しひじき
594円/30g
佐賀関加工グループ

佐賀関産の風味豊かなひじきを天日で乾燥しました。椎茸等を加え油炒めにするのがおすすめです。

主な取扱店
●トキハ本店・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
●道の駅のつはる