




佐賀開くろめ醤油味付   
885円/100g **佐佐賀開加工グループ**

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

主な取扱店
●トキハ本店
● Coop おおいの大分駅店
●あまべの郷 関あじ開さば館

佐賀開くろめ藻なか味噌汁   
1,150円/4個
2,797円/9個 **佐佐賀開加工グループ**

湯に入った乾燥くろめ、本柱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 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開鯛茶漬漢か   
1,933円/5食 **佐佐賀開加工グループ**



直火で焼き上げた開たいや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。 ※令和8年4月より1,360円/3食となります。

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

佐賀開さばふりかけ  
745円/50g **佐佐賀開加工グループ**

佐賀開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 佐賀開港
●あまべの郷 関あじ開さば館

乾燥くろめ  
1,026円/20g **佐佐賀開加工グループ**




佐賀開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 佐賀開港
●大分空港 空の駅「旅人」

天日干しひじき   
1,058円/30g **佐佐賀開加工グループ**




佐賀開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とおいしいです。

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クロスタウン
●道の駅のつはる

佐賀開くろめお吸い藻   
907円/2食 **佐佐賀開加工グループ**




ねばねば昆布のくろめ、みつば、開たいの粉末を最中に詰め、それを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 ●大分空港 空の駅「旅人」
●トキハインダストリーあけのクロスタウン

佐賀開一本釣り鯛入りくろめ茶漬   
982円/3食 **佐佐賀開加工グループ**




佐賀開の「開たい」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さ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 ● Coop おおいの大分駅店
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開 関あじ茶漬け   
1,134円/2食 **佐佐賀開加工グループ**




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使用している、贅沢なお茶漬けです。佐賀開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 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開 関さば茶漬け   
1,134円/2食 **佐佐賀開加工グループ**

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使用している、贅沢なお茶漬けです。佐賀開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 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開 開たい茶漬け   
1,134円/2食 **佐佐賀開加工グループ**

焼きほぐした開たいと、その骨で採ったスープをたっぷり使用している、贅沢なお茶漬けです。佐賀開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 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開 関あじみそ   
993円/120g **佐佐賀開加工グループ**




関あじを焼きほぐし、味噌の中に身が見えるようたっぷり使用したおかず味噌です。佐賀開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 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開 関さばみそ   
993円/120g **佐佐賀開加工グループ**




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使用したおかず味噌です。佐賀開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 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

佐賀開 くるめ味噌汁   
1,134円/4袋入り
302円/1袋入り **佐佐賀開加工グループ**




佐賀開の名産のネバネバ「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
●トキハ本店 ●あまべの郷 関あじ開さば館
●大分空港 空の駅「旅人」

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 関あじ開さば館

関ぶりかつ   
420円/100g (2枚入り) **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るので、ご家庭ですぐに調理できます。

主な取扱店
●あまべの郷 関あじ開さば館
●道の駅さのせき ●国道九四フェリー 佐賀開港

関あじめしの素   
1,800円/2合用 **大分航空ターミナル棟**




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
●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棟**




関さばを贅沢に使用し、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
●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棟**

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
●大分空港 空の駅「旅人」

開たいめしの素   
1,600円/2合用 **大分航空ターミナル棟**

開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。開たいの身の締まった食感が味わえます。

主な取扱店
●大分空港 空の駅「旅人」

天然クロメつけそば   
900円/290g **株ヤマナミ麺芸社**

大分市佐賀開特産の「クロメ」を使ったつけそばです。トロトロ、ネバネバとしたクロメの汁けがツルツルとおいしいそばをお召し上がりください。

主な取扱店
●水辺の郷おおやま
●トキハ本店

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

Oita Birthの商品も販売！ 大分市コーナーのご案内


東京の以下の店舗に大分市コーナーを設置し、大分市ブランド認証加工品（一部）をはじめ、多数の加工品を販売しています。

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

 **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。

大分市ブランド認証加工品 お問合せ先	
（企）戸次ごんぼの会	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開1380-2 Tel 090-7297-6250, 090-7460-0443 Fax 097-576-7610 http://yaagi-kimura.com
（有）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://uekifam.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
（株）佐賀開加工グループ	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
（有）富士見水産	879-2201 大分県大分市大字佐賀開幸の浦 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
木蔭のレストランテ 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
（株）枝次養蜂園	879-5506 大分県由布市扶間町扶間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
しあわせ菓子工房 SaCHI	870-1152 大分県大分市上宗方528-1 Tel 097-579-6768 Fax 097-579-6768 https://sachi-sweets.com
（株）黒木ファーム	870-1115 大分県大分市ひばりが丘5丁目10番 Tel 090-7447-3667 Fax 097-511-1206 https://kurokifarm.net
（株）ヤマナミ麺芸社	870-0918 大分県大分市日吉町4番3号 Tel 097-558-0113 Fax 097-558-5018 https://yamamanami39.com
（有）田中醤油店	879-0105 大分県中津市大字大丸1661 Tel 0979-32-0041 Fax 0979-33-0041 http://www.moromi.jp
お酢 de café kotohogi	870-0856 大分県大分市畑中4-4-1 Tel 097-585-5808 https://www.instagram.com/cafe.kotohogi/
さわ農園	870-0173 大分県大分市公園通り5-36-8 Tel 090-4143-2800 https://sawa-farm.com

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。

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。

QRコード：
 ホームページ: <https://www.oitabirth.jp>
 Facebook: <https://www.facebook.com/OitaBirth>
 Instagram: https://www.instagram.com/oita_birth

発行 (令和8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。



大分市自慢の逸品を 大切な方への贈り物に 自分へのご褒美に

大分市ブランド認証を受けた
72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8年2月時点のため、変更になっている場合があります。

パリパリごはんば

350円/40g **金** **産** **会**
産 **会** **産** **会**
風味の良い戸次ごぼうを使用しています。パリパリとした食感で、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）

大葉みそちりめん入り甘みそ仕立て

648円/130g **木** **農** **園**
園 **農** **木** **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 ●コープおおいの大分駅店

ジェノベーゼ風大葉ソース

756円/90g **木** **農** **園**
園 **農** **木** **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 ●コープおおいの大分駅店

大葉胡椒

540円/40g **木** **農** **園**
園 **農** **木** **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 ●コープおおいの大分駅店

白肌ごぼう茶

864円/15g (1g×15P) **産** **人**
人 **産** **産** **人**
焙煎しない特許製法で焼き上げ、旨味と香りを凝縮。栄養価はそのままの美味しい健康茶です。

主な取扱店
●トキハ本店
●Oita Made 赤レンガ本店

白肌ごぼうの鶏めしの素

972円/300g **産** **人** **産** **人**
人 **産** **産** **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 ●別府湾サービスエリア玄林園（上り線）
●大分空港 空の駅「旅人」

発酵にら佃煮

356円/50g 713円/100g
583円/50g(箱) **産** **業**
業 **産** **業** **産**
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
●トキハ本店・別府店 ●大分空港 空の駅「旅人」
●大分市コーナー（東京）

大分大葉と赤採りトマトのカレー

864円/180g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
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で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 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
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 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分県産の赤採りトマトをベースに、梅と大葉を使用し、強すぎない酸味と甘口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×おおい冠地どり 大分バゼリカレー

918円/180g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
香りとうま味豊かな大分市産バゼ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
●るるパーク（大分農業文化公園）

OITAPARSLEY×おおい冠地どり 欧風バターチキンカレー

918円/180g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
それぞれが相性の良いバゼリ、バター、チキンを組み合わせ、バゼリの苦辛な方にもお楽しみいただけるカレーです。

主な取扱店
●トキハ本店
●るるパーク（大分農業文化公園）

OITAPARSLEY×おおい冠地どり トマト&レモンカレー

918円/180g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
パゼリ、黄マ、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
●るるパーク（大分農業文化公園）

自然の彩り 大葉しようマヨネーズ風味

675円/150g **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
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
●ガンジューファーム

必然のニラ醤油

800円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
辛麺店で従来廃棄していたら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。

主な取扱店
●トキハ本店 ●大分空港 空の駅「旅人」
●道の駅のつはる

みんなのニラ醤油

800円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎と葉を使用したニラ醤油です。使い勝手が良く、納豆のたれや、料理の下味にも使用できる万能調味料です。

主な取扱店
●トキハ本店 ●大分空港 空の駅「旅人」
●道の駅のつはる

辛のニラ醤油

800円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの端材の有効活用から生まれたニラ醤油。たっぷりの唐辛子と甘口の出汁醤油が渾然一体。究極の旨辛万能調味料です。

主な取扱店
●トキハわさだタウン ●大分空港 空の駅「旅人」
●道の駅のつはる

かぼす入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分ならでのかぼすの皮を配合してさっぱりとした風味豊かな調味料になりました。冷奴、うどん、刺身、麺の薬味として万能です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

しいたけ入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分県産しいたけを加えて、しいたけの食感と風味でさらに美味しくなりました。卵かけごはん、冷奴、うどん、刺身などに万能です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●北野エース（トキハわさだタウン店）

ちりめん入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分県産ちりめんを加えた、にらのシャキシャキ食感と磯の香り豊かなちりめんの旨味が一体となった調味料です。冷奴、うどん、ごはんのお供などに。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ゆず入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分県産ゆずの皮を配合してさっぱりとした風味豊かな調味料です。冷奴、うどん、刺身、麺の薬味としても万能です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラ唐辛子 青

800円/130g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産にらと九州産の塩蔵青唐辛子を出汁醤油で製された。爽やかな辛さとにらの旨味が渾然一体。刺身や焼き鳥、鍋の薬味や、様々なにらに使用。※動物性原料不使用タイプもあります。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラ唐辛子 赤

800円/130g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
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ます。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラコスバイス

680円/50g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらと無駄なく乾燥させてパウダーにし、そこに厳選されたスパイスを配合し、パンチのあるシーズニングができました。行楽のお供、おやつ、お土産に。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラ塩ポテトチップス

590円/90g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらと無駄なく乾燥させてパウダーにし、そこに厳選されたスパイスを配合し、パンチのあるシーズニングができました。行楽のお供、おやつ、お土産に。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

ニラ子の米粉餃子

1,100円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産にらをたっぷり使用し、大分県産豚バラ肉100%使用。グルテンフリーの米粉の皮で丁寧に包みました。ニラ醤油との相性も抜群です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

ニラ子の米粉大葉餃子

1,200円/180g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産大葉をたっぷり使用し、大分県産豚バラ肉100%使用。グルテンフリーの米粉の皮で丁寧に包みました。ニラ醤油との相性も抜群です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

ゆず入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分県産ゆずの皮を配合してさっぱりとした風味豊かな調味料です。冷奴、うどん、刺身、麺の薬味としても万能です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラ唐辛子 青

800円/130g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産にらと九州産の塩蔵青唐辛子を出汁醤油で製された。爽やかな辛さとにらの旨味が渾然一体。刺身や焼き鳥、鍋の薬味や、様々なにらに使用。※動物性原料不使用タイプもあります。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラ唐辛子 赤

800円/130g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
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ます。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラコスバイス

680円/50g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらと無駄なく乾燥させてパウダーにし、そこに厳選されたスパイスを配合し、パンチのあるシーズニングができました。行楽のお供、おやつ、お土産に。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

ニラ塩ポテトチップス

590円/90g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらと無駄なく乾燥させてパウダーにし、そこに厳選されたスパイスを配合し、パンチのあるシーズニングができました。行楽のお供、おやつ、お土産に。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

ニラ子の米粉餃子

1,100円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産にらをたっぷり使用し、大分県産豚バラ肉100%使用。グルテンフリーの米粉の皮で丁寧に包みました。ニラ醤油との相性も抜群です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

ニラ子の米粉大葉餃子

1,200円/180g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産大葉をたっぷり使用し、大分県産豚バラ肉100%使用。グルテンフリーの米粉の皮で丁寧に包みました。ニラ醤油との相性も抜群です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●大分空港 空の駅「旅人」

ゆず入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分県産ゆずの皮を配合してさっぱりとした風味豊かな調味料です。冷奴、うどん、刺身、麺の薬味としても万能です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

香月茶 癒

1,080円/10g 432円/2ティーバッグ入 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
「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ベースのよもぎ心も優しい味わいです。※2ティーバッグ入りの取扱店は、事業者へお問い合わせください。

主な取扱店
●トキハ本店 ●いとしや ●坐来大分（東京）

香月茶 巡

1,080円/10g 432円/2ティーバッグ入 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
「巡り」がテーマのハーブティーです。香の立ちのローズゼラニウムはバラのような爽やかな香りが高揚感のある味わいです。※2ティーバッグ入りの取扱店は、事業者へお問い合わせください。

主な取扱店
●トキハ本店 ●いとしや ●坐来大分（東京）

香月茶 活

1,080円/10g 432円/2ティーバッグ入 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
「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ズヒ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。※2ティーバッグ入りの取扱店は、事業者へお問い合わせください。

主な取扱店
●トキハ本店 ●いとしや ●坐来大分（東京）

香月茶 流

1,080円/10g 432円/2ティーバッグ入 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
「流」がテーマのハーブティーです。日本古来より数百年の歴史を誇る和ハーブを配合し、パンチのあるシーズニングができました。行楽のお供、おやつ、お土産に。

主な取扱店
●トキハ本店 ●いとしや ●坐来大分（東京）

香月茶 いちご手摘みハーブ

1,080円/5ティーバッグ入 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産ハーブといちごを合わせたフルーティーハーブティーです。いちごの甘酸っぱい風味と、ハーブの爽やかさを感じられます。

主な取扱店
●ディリーヤマザキ曲店
●道の駅かまへ ●kaoluna farm店舗

香月茶 かばすと和草ハーブ

1,080円/5ティーバッグ入 **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
大分市産ハーブとゆず、大分県産かばすを合わせたフルーティーハーブティーです。かばすの酸味と、ハーブの芳醇な香りを感じられます。

主な取扱店
●ディリーヤマザキ曲店
●道の駅かまへ ●kaoluna farm店舗

ゆず入りニラ醤油

950円/170g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
にらの茎部分だけと、大分県産ゆずの皮を配合してさっぱりとした風味豊かな調味料です。冷奴、うどん、刺身、麺の薬味としても万能です。

主な取扱店
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●ニラコストア

大分県産海苔のしいたけ佃煮

648円/80g **産** **店** **店**
店 **産** **店** **店**
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
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる
●トキハ本店 ●海地獄

佐賀関あまなつジャム

680円/150g **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
佐賀関で昔から栽培されている甘夏の実、果汁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
●あまへの郷 関あじ開き館
●コープおおいの大分駅店 ●大分空港 空の駅「旅人」

きむらさちのやぎアイス

450円/80ml **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
母乳に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
●道の駅かごのせき
●国道九四フェリー 佐賀関港 ●道の駅のつはる

ゴーダチーズ

2,300円/100g **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
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
●兼な果業

やぎミルク（ペットフーズ）

480円/200ml 1,700円/900ml **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
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・安全に飲める商品です。

主な取扱店
●ワン・LOVE ●九州乳業 ●RAL

おおい里山のちみつ

1,350円/90g 3,996円/300g **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
土にこだわって栽培したさつまいも（紅はるか）を40～50日追熟し、砂糖をまぶした、さつまいも本来の甘味を感じられるお菓子です。お土産・土産にぴったりです。（12月中旬～5月ごろまでの期間限定）

主な取扱店
●枝次養蜂園直売所
●道の駅のつはる

おおい海辺のちみつ

1,350円/90g 3,996円/300g **産** **店** **店** **店** **店**
店 **産** **店** **店** **店** **店** **店** **店**
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ちみつです。

主な取扱店
●枝次養蜂園直売所
●道の駅のつはる ●道の駅のつはる