

# 大分市の食材を使った商品



## 大分市ブランド認証加工品 「Oita Birth」

これまでのページで紹介してきた大分市の農林水産物。大分市では、市の農林水産物を使った魅力的な加工品を「大分市ブランド」として認証し、様々な場所でPRをすることで、大分市の魅力発信を行っています。

ブランド名は「Oita Birth」(おおいたばーす)。「Birth」とは「誕生、生まれ」という意味で、Oita Birthは「大分生まれ」という意味を持っています。

現在、12事業者の38商品が認証されています（令和2年度4月現在）。



### ブランドマーク



このマークが  
目印！





**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、多くの方に「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。



## (企)戸次ごんぼの会



戸次のごぼまん



戸次のごんぼ茶



戸次ごんぼの会の皆さん

戸次地区は、柔らかくて風味の良いごぼうの名産地です。しかし、戸次ごぼうを使った名物料理がないのがさびしいという地域の思いから、平成17年に「戸次ごんぼの会」を結成しました。ごぼうをあんにしたピリ辛の「戸次のごぼまん」をはじめとするごぼうの加工品による地域おこしのためにがんばっています。

## 木村山羊牧場



きむらさんちのやぎアイス



やぎミルク (Petit Fours)



木村 恵一さんと喬子さん

大分市には県内でも珍しい山羊牧場があります。佐野地区にある「木村山羊牧場」では、春になると山羊の赤ちゃんが生まれて牧場がにぎやかになります。山羊ミルクは牛乳と比べて消化吸収が良く、木村さんが作る山羊ミルクを使ったアイスやチーズは、濃厚なのにさっぱりとした後味です。

## (有)植木農園



ジェノベーゼ風大葉ソース



大葉みそちりめん入り臼みそ仕立て



常務取締役の植木 喜久生さん

大分市の滝尾で、40年以上にわたって大葉を生産している「植木農園」。栽培方法から衛生管理を徹底した出荷体制により日持ちが良く、香り高い大葉を使用したおしゃれな大葉ソースや大葉農家が昔から食べてきた大葉みそなどの商品を通じて、大分の大葉の味を全国へ広げています。

## (株)戸次人(へつぎんし)



合戦牛蒡めしの源



合戦ごぼう茶



代表取締役の板井 豊幸さん

大分の方言で、例えば「戸次の人」のことを「戸次んし」と言います。「戸次人」の板井さんは、生まれ育った戸次地区の宝である戸次ごぼうを使い、ごぼうの風味豊かな混ぜご飯の素やごぼう茶の販売を通じて、地域の活性化と農家の安定した経営を助けています。

## 佐賀関加工グループ



佐賀関くろめ醤油味付



佐賀関鰯ふりかけ



代表の都 紀三子さん

「佐賀関加工グループ」は、大分市佐賀関で約40年にわたって商品作りを行っています。地元のものにこだわっており、ねばねば昆布のくろめの粘りと風味を楽しめる「佐賀関くろめ醤油味付」や、鰯の旨味たっぷりのふりかけなど、「佐賀関の味」となるたくさんの商品を作っています。

## ユワキヤ醤油(株)



大分のいちじく果肉ソース



取締役の門脇 裕一郎さん

1854年から醤油の醸造をおこなっている「ユワキヤ醤油」は、醤油の他にも地元の農林水産物を使用した様々な商品を製造販売しています。大分市産のいちじくを使った果肉ソースは、いちじくのつぶつぶ感と優しい甘さの濃厚ソースで、そのまま料理に使ったり、炭酸水で割ってジュースにしたりと使い方は様々です。



## (有)寿楽庵



関の鰯味噌



冠地鶏大葉そぼろ



山本 英二さんと千里さん

約30年前から、城崎町にて料亭を営んでいる「寿楽庵」。「料亭の味を家庭でも」という思いで、佐賀閑で獲れた一本釣りの「関たい」をたっぷり使った鰯味噌や、大分市産の大葉と大分県が開発した地鶏「おおいた冠地どり」を使ったそぼろなどを製造しており、プロの料理人の味を手軽に味わうことができます。

## (有)富士見水産



関ぶりあら煮



出世関ぶりカレー



代表取締役の姫野 透さん

「富士見水産」は、魚を入れる生け簀(いけす)や加工所を所有し、魚をさばくところから加工までを行っています。一本釣りの新鮮な「関ぶり」を使った骨まで食べられるあら煮や、ぶりの身がたっぷり入ったレトルトカレーなど、佐賀閑の海の幸を活かした商品作りを行っています。

## (株)ハヤミ産業



発酵にら佃煮



代表取締役の柴田 和己さん

大分市はにらの生産がとても盛んです。川添地区にある「ハヤミ産業」は、工業用品の販売から食品加工まで様々な事業を行っていて、同じ地区内で生産されるにらを使い、秘伝のタレでじっくり煮込んだ佃煮を販売しています。にらを発酵することで、誰でも食べやすいまろやかな味に仕上がっています。

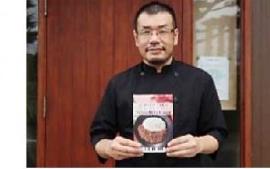
## 木蔭のレストランテAdagio(アダージヨ)



大分大葉のグリーンカレー



大分大葉と梅の和風カレー



代表の熊谷 雅彦さん

大分市は全国有数の大葉の産地です。日吉町のレストラン「木蔭のレストランテAdagio」は、レストランで提供している、香りや風味が豊かな市産の大葉を使ったカレーをレトルトにし、家庭でも楽しめる商品を販売しています。ご当地カレーとしての大葉カレーを広めるため、食イベントでも積極的にPRしています。

## Honey Bee Branch(株)next Branch



おおいた里山のはちみつ



おおいた海辺のはちみつ 代表取締役社長の枝次 秀樹さん



「next Branch」は、2018年に自社ブランド「Honey Bee Branch」を立ち上げ、大分県内の様々な場所で採った高品質のはちみつを販売しています。同じはちみつでも、佐賀閑の海辺で採れたものと高崎山の里山で採れたもので、違った味を楽しめます。

## 大分航空ターミナル(株)



関あじめしの素



関さばめしの素



空の駅 旅人

大分の空の玄関口「大分空港」を運営する「大分航空ターミナル」では、関あじ、関さば、関たいなど、佐賀閑の「関もの」を使った混ぜご飯の素を販売しています。炊いたご飯に混ぜるだけで魚の旨味を味わえるこの商品は、空港内の売店「空の駅 旅人」を中心に、多くの人に佐賀閑の味をPRしています。

