

おんせん県グルメガイド

大分市 津久見市 佐伯市

歩くほど美味しいくなる街 大分市

とり天



関あじ・関さば



大分の郷土料理「とり天」(鶏の天ぷら)。酢醤油とからしをつけて食べるのが定番。大分市内の食堂や土産屋をはじめ、カフェや喫茶店や居酒屋など非常に多くのお店が提供していますので、食べ比べも楽しめます。

大分ふぐ

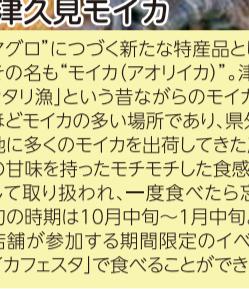


荒波にもまれ、身が引き締まった「大分ふぐ」。ほのかな甘さと独特の歯ごたえが堪らないふぐ刺をはじめ、ふぐちらから揚げなど郷土のふぐ料理が大分市で楽しめます。

旬な食材多彩な味でお出迎え 津久見市

津久見ひゅうが丼

元々は過酷なマグロ延縄漁の合い間に手早く栄養を摂るために考案された保戸島の漁船料理。ごまだれベースにマグロの赤身をあえたもの(主な食材マグロ・ネギ・ゴマ・日本酒・醤油・砂糖・しようが・卵等)でマグロの赤身にゴマの成分が加わり、効率よく体内に吸収できます。栄養も高く、バランスも良い一品です。



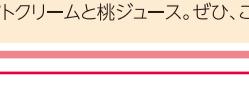
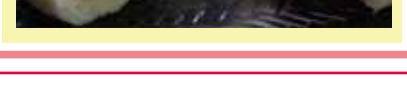
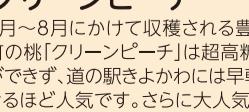
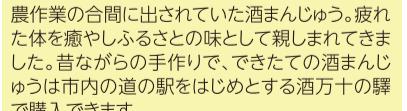
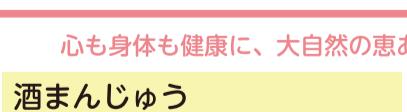
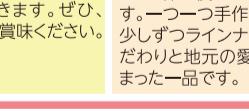
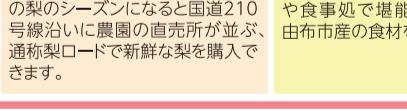
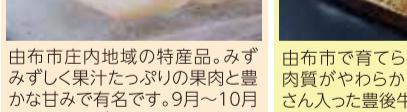
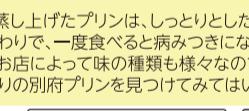
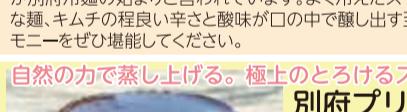
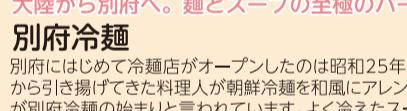
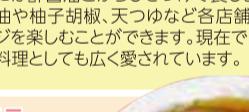
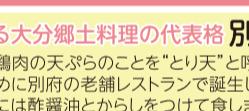
マグロにつづいて新たな特産品としてお届けする、その名も「モイカ(オリイカ)」。津久見市は、「バッタリ漁」という昔ながらのモイカ煮が今も残るほどモイカの多い場所であり、県外への有名地に多くのモイカを出荷してきた産地です。独特の甘味を持つモチモチした食感は、高級食材として取り扱われ、一度食べたら忘れられません。旬の時期は10月中旬~1月中旬、津久見市内の店舗が参加する期間限定のイベント「津久見モイカフェスティ」で食べることができます!

黒潮に育まれた豊後水道の幸 うまいもん天国佐伯

佐伯寿司



瀬戸内海からの潮と黒潮がぶつかりあう豊後水道は、魚介類の宝庫。その豊後水道の荒波にもまれた魚は、身の引き締まった上物。佐伯の人々の舌をうならせる、天下の佐伯寿司!



おんせん県グルメガイド 別府市 由布市 豊後大野市

県民に愛される大分郷土料理の代表格 別府とり天

鶏肉の天ぷらのことを「とり天」と呼び、昭和のはじめに別府の老舗レストランで誕生しました。一般的には酢醤油とからしをつけて食しますが、カボス醤油や柚子胡椒、天つゆなど各店舗で様々なアレンジを楽しむことができます。現在では大分県の郷土料理としても広く愛されています。

大陸から別府へ。麺とスープの至極のハーモニー

別府冷麵

別府にはじめて冷麵店がオープンしたのは昭和25年頃。旧満州から引き揚げてきた料理人が朝鮮冷麵を和風にアレンジしたもののが別府冷麵の始まりと言われています。よく冷えたスープに独特な麺、キムチの程よい辛さと酸味が口中で顔し出す至極のハーモニーをぜひ堪能してください。

自然の力で蒸し上げる。極上のとろけるスイーツ

別府プリン

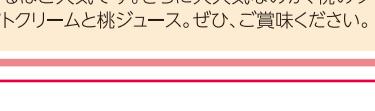
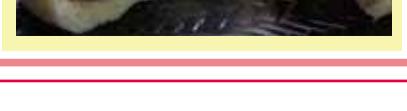
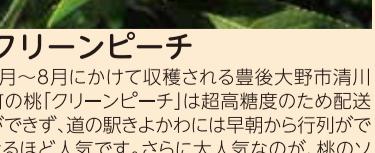
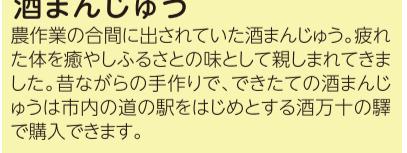
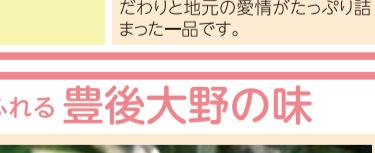
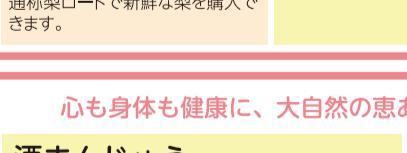
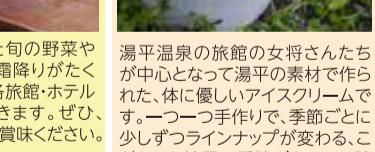
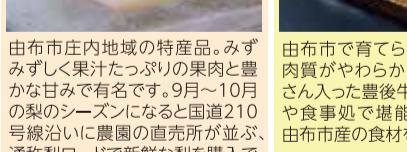
温泉の熱と潮氣で蒸し上げたプリンは、しっとりとした独自の食感にとろりとろける舌ざわりで、一度食べると病みつきになります。お土産としても人気があり、お店によって味の種類も様々なので、食べ比べをして、自分のお気に入りの別府プリンを見つけてみてはいかがでしょうか!

■詳しくは… [極楽地獄](#)

検索

由布ならではの“もてなし料理”

庄内梨

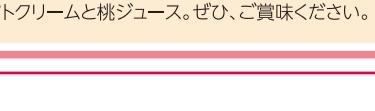
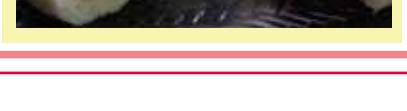
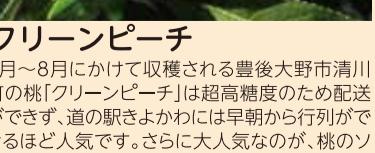
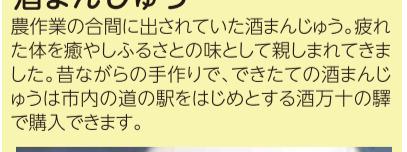


心も身体も健康に、大自然の恵あふれる 豊後大野の味

酒まんじゅう



農作業の合間に出されている酒まんじゅう。疲れた体を癒やしするさとの味として親しまれています。昔ながらの手作りで、できたての酒まんじゅうは市内の道の駅をはじめとする酒万十の驛で購入できます。



New わお！ひろば

全国の旬、今これ！情報をリアルタイムで発信！

観光、グルメや全国のお得な情報！

今“コレ！”情報を届けする

楽しいサイトです。

PC <http://wowmap.jp/wmw/hiroba.html>

スマホ・ケータイは

コチラから

QRコード

スキャン

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口

お問い合わせの窓口</