

おおいた豊後牛

きめ細やかな霜降りで、とろけるような味わいの全国トップレベルの黒毛和種。大分の豊かな自然環境の中で生まれ、36ヵ月齢未満、肉質等級2等級以上のものだけが「おおいた豊後牛」と認定されます。全国和牛能力共進会にて内閣総理大臣賞を受賞するなど、肉牛の最高傑作と評されています。近年では、大分県の和牛の歴史から100年目の節目に誕生した新ブランド「おおいた和牛」も展開しています。

大分県内各地

味の宝庫 大分県!!

豊かな自然に育まれた大分県は、海の幸・山の幸にたいへん恵まれています。
おんせん県が誇る極上グルメをご堪能ください。

関あじ・関さば

瀬戸内海と太平洋がぶつかりあう豊後水道で、大分県漁業協同組合佐賀関支店の漁師が一本釣りして捕獲したマアジ・マサバ。水揚げや出荷に際しても品質管理が徹底されている。

大分市



城下かれい

日出町の別府湾 城下海岸で漁獲されるマコガレイ。江戸時代には將軍への献上品として珍重されていた。

日出町



臼杵ふぐ

新鮮がゆえ、薄切りにすることが難しい臼杵ふぐは厚切りなのが特徴。冬はもちろん、夏も美味しく味わえる。

臼杵市



豊後まぐろ ヨコヅナ

清浄な豊後水道の環境と専用のエサを使い、他産地のマグロより1年以上長く育成されたクロマグロ。

津久見市

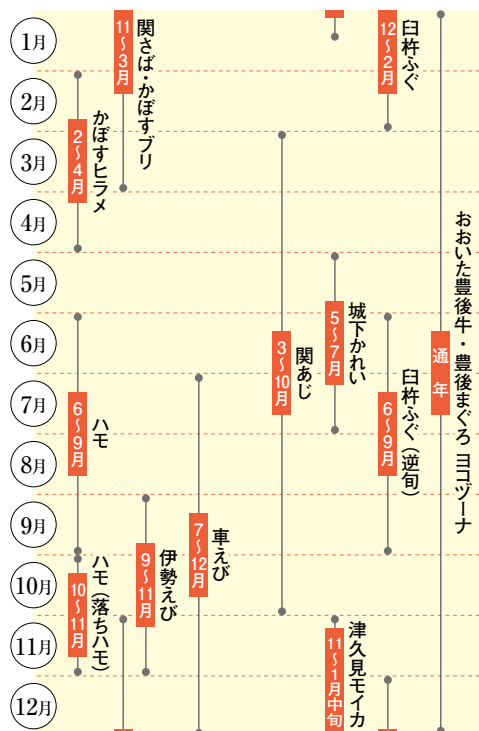


伊勢えび

伊勢えび漁が解禁となる9月からの3か月間、大分県佐伯市から宮崎県延岡市の海岸沿い店舗で新鮮な伊勢えび料理が堪能できる「東九州伊勢えび海道」が開催される。

佐伯市

【旬の食材 カレンダー】



かばすブリ・かばすヒラメ

大分県が生産量日本一を誇る「かばす」を餌に加えて育てたブランド魚。臭みのない、爽やかな味わいが特徴。

県南エリア



ハモ

高級魚として知られるハモ。中津市から佐伯市にいたるまで、ほぼ大分県内全域で小型機船底ぎき網漁やえ縄漁等で漁獲されている。

大分県内各地



姫島車えび

徹底した生育環境とこだわりの餌で育った姫島車えびは、品質・味が抜群で国内ではトップクラスの規模と生産量を誇る。

姫島村



津久見モイカ

数あるイカの中でも、独特の甘みと食感があることから「イカの王様」と呼ばれ、高級食材として取扱われている。

津久見市