

Food travel magazine

# くうてん

JR HAKATA CITY  
おいしい九州を、探しに行こう

2019  
Autumn

Take Free

「食のまち」の誇り。

さいき

大分県佐伯市

ここには  
人によって育まれる、  
食の宝庫がある。



※佐伯(さいき)市は大分県の南東端、大分市の南東約60kmの場所に位置し、日豊海岸国立公園の豊後水道に面し、日本有数のリアス式海岸地帯が広がる。また、内陸部は祖母傾国立公園の山々に囲まれており、南部は宮崎県との県境をなし、2005年に1市8町村が合併し、九州で一番広いまちになりました。

# 佐伯人

saiki-bito

「佐伯の殿様、浦で持つ」という言葉がこのまちにはあります。江戸時代、毛利高政公が2万石の佐伯藩を成立させ、石高以上に藩は潤っていたと言われています。当時から、豊後水道に面したリアス式海岸の浦(うら)は、漁業が盛んで、今でも魚種が多く、佐伯の魚はおいしいと言われ続けています。しかし、その海に豊富なミネラルを届ける里山の大自然があつてこそだということも忘れてはいけません。現在も佐伯の食を、海や山の自然に育まれた恵みを、支える人々がいます。ひとりひとりがこだわりを持ち、食べる人のことを考え、創り、採り、育てていることが、佐伯の食の誇りでもあります。ぜひこの機会に、大分県佐伯市の「食」の深さと、美味さを堪能してみてください。殿様さえも満足させた佐伯人たちの誇りを感じてにきてください。





九州のなかでもトップクラスの養殖ブリの生産量を誇る佐伯市蒲江。入津湾の南部に位置する西野浦もブリ養殖やモジャコの稚魚漁が盛んな地区である。その西野浦で「美人鮪」というブランド鮪を育てる2人の漁師が浪井満洋さんと村松教雄さん。魚価の低迷が続くなか、本当においしいブリを育てあげたい。そんな思いを持った2人は地元で「東洋美人」三金波の大将である田中博さんのところへ向かった。山口の銘酒「東洋美人」の澄川酒造場の蔵元と繋がりをあることを知っていた2人は、東洋美人の酒粕をブリの餌に混ぜてみたいことを伝えた。2人の養殖業への想いの強さを知っている田中さんはすぐ蔵元に電話を入れ、2日後には萩へ向かった。その熱い想いは東洋美人の蔵元である澄川宜史さんにも伝わり承諾を得ることができた。しかしここから本番、ブリにどれだけ酒粕を与えたいかわからないなか手探りで酒粕などの

## 人の縁が奇跡のブリを創り上げる、海の兄弟漁師が挑むブランド鮪の戦い

塩梅を変えながら育てていた。そして12月、酒粕を与えたブリも出荷サイズになってきた。満洋さんが会食をしているときに1本のLINEが入った。「このブリうまいっす」。教雄さんからだ。すぐ教雄さんのところに向かった先では涙を流しながらブリを食べる教雄さんがいた。2人で涙を隠しながら一緒にブリを食べた。ついに自分たちのブランドが歩みはじめたのだ。そのブリは、銘酒「東洋美人」の「美人から「美人鮪」という名で試験販売がはじまった。程よい旨みが背の身にもあり包丁の入れ具合が身質の良質な天然ブリに近いと評判になった。「これから勝負」と語る満洋さん。海の兄と弟がモジャコから育て上げる「美しい味のブリ」は、いつか海の方こうで「日本のサムライがつくったすこブリがある」とエピソードになる日も遠くないのではないかと、山口・萩から世界に羽ばたいた「東洋美人」のように。※さいきまで「美人鮪」の提供は11月1日から終了まで予定です。

# 蒲江・西野浦の美人鮪

bijin-buri

浪井マルミ水産 浪井満洋さん | 村松水産 村松教雄さん



1.数多くの料理人を唸らせた美人鮪。2.満洋さんは西野浦でもリーダー的存在だ。3.東洋美人の酒粕を餌にしっかり混ぜ合わせる。4.朝6時には漁場に着き餌やりをはじめる教雄さん。5.モジャコを育てる生簀が入津湾の景色に溶け込むモジャコの生け簀。



廣津留宗三郎さん | 勝子さん夫婦

1.レモン畑に行くと勝手に手が動き出す宗三郎さん。2.1つ1つ丹念に磨く。3.収穫時期は9月中旬から12月くらいまで。4.「この人はいつもレモンのことしか考えてない」と笑いながら語る勝子さん。

鶴見・沖松浦の

# マリンレモン

marin lemon

## 元漁師が守り続ける、鶴見最後のマリンレモン



**沖** 松浦の北側の斜面には真緑の大 きなレモンがたわわに育っている。84歳になった廣津留宗三郎さんは足元に生えた雑草や枝のトゲなどをとんとん取り除いていく。宗三郎さんは、鶴見最後に残ったレモンの専業農家だ。自ら山を切り拓いてレモンを作りだして36年になる。昭和60年に大きな賭けにでる。コストのかかるビニルハウス栽培から、露地栽培に切り替えたのだ。「外国産のレモンに負けない、安心・安全なレモンをつくる」。農薬もやらない。ビニルハウスもかけない。加温もしない。安心して皮ごと食べられる。きれいなレモン

をつくることを決めたのだ。マリンレモンはビク時には17軒ものレモン農家があった。しかし昭和63年レモンが輸入自由化になった際に価格が暴落。一気に1/6になった。採算が増えずに徐々にレモンをやめていく農家が。増え、気づくと宗三郎さん1軒になった。今は国産の生産量の少ない希少レモンとして、固定客中心に売れているという。息子たちは別の仕事に就いており、他者から継ぎたいという話もあるが今は考えていない。これからは夫婦ふたりで出来る範囲でレモンづくりをするという。このレモン畑は既に宗三郎さんの体の一部のようなものだから。

# 魚

の命は小骨1本まで無駄にしない。その想いから市場に流通しない魚を売り始めたのが13年前。佐伯の沿岸部で育った人なら、祖母や母親が家の味でもある「ごまだし」をつくるすり鉢を子どもの頃に押さえた記憶がある人も多いのではないだろうか。「ごまだし」は鰯(エン)やアジ、カマスなどの魚を焼いて身をほぐし、醤油と胡麻とみりんを入れてすり鉢で小骨ごとすり潰してつくる料理。その「ごまだし」をつくる漁村女性グループめばるの代表が桑原政子さん。「めばる」は、「目がぱっちりしてグラスで私たちにびったりたりしよう?」と豪快に笑いながら政子さんは語

る。従業員は漁師の妻であったり母であったりする。政子さんも毎朝漁師の夫や息子を迎え続けてきた漁師の妻だ。「巻き網船で獲れた魚のなかには、小さかったり小骨が多かったりする魚も混じって獲れる。その魚たちがもったいないと感じていてね」。そこから生まれた加工品が「ごまだし」なのだ。最近は雑誌やテレビでも取り上げられて佐伯を代表する加工品になった。70歳を超えた漁師のお母ちゃんのパワーはまだ衰えない。「佐伯の外にでると、佐伯の魚の良さがわかるって皆言うからね」と政子さん。魚を食べてもらって、はじめて漁師は仕事になる。「ごまだし」を通じての挑戦は終わらない。

鶴見・沖松浦の

# ごまだし

goma-dashi



## 漁師のお母ちゃんたちが、郷土食「ごまだし」を万能調味料に変えた

1.鰯(エン)の他にもアジやタイなどで「ごまだし」をつくる。2.出荷用にベスト状にしてしっかり火入れをする。3.鮮度のいい魚たちを手際よくさばっていく。4.いつも現場は笑顔が絶えない。これがめばるの原動力。

漁村女性グループめばる 桑原政子さんとメンバーのみなさん





1.アスパラは雨にあたると葉がボロボロになる。それを1株ずつ確認し切り落としていく。2.ホワイトアスパラは遮光して育てるとても繊細な作業だ。

# アスパラガス

asparagus

山田農園 山田定男さん

## 義

理の息子と2人でアスパラを栽培する山田さん。アスパラを作り始めて19年。最初の2年半で試行錯誤しながらホワイトアスパラを作った。これだというものになるまでは時間がかかった。しかし当たり前前の事をしている。アスパラはできない。一番の天敵は台風などの自然の猛威。「最善を常に尽くす」と山田さん。台風が来る前にハウスのビニルを剥ぎ、風で飛ばさないように養生する。そして天命を待つ。それしかないのだ。ハウスの夏の作業は暑く着替える事が多い。「土づくり等、こだわりを持たずにはやらない。あたりまえに食べているアスパラは手間の重なりでできている。

アスパラよ。  
美味しくするから、  
俺について来い



2

1.トマトは1日で500kgの出荷が可能だ。2.トマトを見つける藤澤さん。緑色の段階でどれが甘くなるかわかるという。

**温**  
暖な気候と豊富な日照時間はトマト作りには最高の環境。「低段密植栽培」という養液栽培方法は、成長途中で食塩水を使用して養液の浸透圧の差でトマトに負荷を与え、糖度8以上の甘いトマトを育てる。また、夏のトマトづくりは大変だ。ハウス内の温度が高くなりすぎ成長が早くなり、トマトへの負荷が薄れてしまう。時折ハウス全体にエトを噴霧し風を吹かせ気化熱により気温を調整する。「ハウスだろうが、露地栽培であらうがトマトは植物。自然相手なのは変わらない」と藤澤さん。徹底管理のハウス栽培でも人の手で行う作業はたくさんあり、このハウスのなかに簡単にできる甘いトマトなど1個もないのだ。

# トマト

tomato

㈱サニープレイスファーム 藤澤幸一さん

最新鋭の栽培ハウス  
だからこそ、人の手間が必要



## 2

001年に事業を引き継いだ兄の孝之さん。弟、健之さんも2007年に佐伯に戻り兄弟での酒造りがスタート。焼酎業界は大手酒造メーカーが強く価格競争に巻き込まれてしまう中、「値崩れしない、地元根差した商品作り」を目指す。番匠川水系の柔らかな水で、孝之さんが大学で学んだ「花酵母」を使い、先代である父親が考案した吟醸つくりで醸した麦焼酎「華むぎ杜谷」は人気が高い。全国に広がる狩生兄弟の酒ではあるが2人の夢は地元に向いていた。「直川や本匠の米や麦で全量作れたら最高。我々があるのは、米や麦を作る生産者さんがいるおかげ」。地の作物で、地の人に愛され続ける商品つくりを誓い今日も酒を醸す。

地元根差し誇られる酒つくり。  
心に響く一献を醸し出す



2

# 緋扇貝

hiogai shell

後藤緋扇貝 後藤 猛さん



何度も何度も磨きあげられ、  
美しくなる緋扇貝たち

**蒲**  
江湾に浮かぶ屋形島。人口4人の島で、家族で緋扇貝の養殖を営む猛さん。父・文明さんと共に年間数万個の緋扇貝を出荷する。1センチ満たない稚貝から育てた緋扇貝を、最高の状態で出荷する為、海中で育てた貝を陸にあげ、牡蠣などが付いた貝殻を磨きあげ、また海に戻すという作業を繰り返す。変形や貝の成長をスムーズにするため。そして出荷時に最後の磨きかけをする。「ちかくなので、食べる人に、「これは美しい」と感じてもらえるところまでは、こだわりたいです」。父が作り上げた緋扇貝の物語は息子によって未来へ繋がった。

# 酒焼酎甘酒

sake | shochu | amazake

ぶらご銘醸株式会社

狩生孝之さん  
狩生健之さん



1.孝之さん(右)が父とつくりあげた「華むぎ杜谷」。華やかな香りで飲みやすい麦焼酎。2.工場のある直川地区は県南の米どころでもある。3.健之さん(左)は稲文化普及のための施設「籾の杜」を今年オープンさせた。

# 干物

dried food

㈱やまろ渡邊 渡邊 正太郎さん

**米**  
水津・宮野浦にある創業111年の老舗水産加工会社。渡邊正太郎さんたちがつくる干物は、ろ過した海水と天然塩だけでつくる究極のスローフード。「子どもが生まれる頃で、子どもたちのためにも安心して食べ続けられる干物をつくりたい」と保存料や酸化防止剤を一切使わずに作るようになった。また今ほど冷凍技術や輸送方法も進化していなかった当時、「やまろの干物は黒い」と揶揄されることもあったが負けなかった。そして今も、干物の未来を描き続けている。

干物の未来は、米水津の未来。  
干物の可能性を信じる



情報誌

+ 食べ物

= 3,500円

税・送料込み

お申し込みは、さいきあまべ食べる通信ウェブサイトから

www.saikiamabe-taberu.com

発行元：株式会社ベース | さいきあまべ食べる通信プロジェクト | 〒876-0807 大分県佐伯市田の浦町3-20 | tel.090-5367-3382





# さいきのお酒

さいきのお酒をくうてん12店舗にて期間限定でご提供

お酒・甘酒  
ぶんご銘醸の甘酒と焼酎。大地酒造の新酒の日本酒「花笑み」が楽しめる。



## ぶんご銘醸

bungo meijyo

人気の高い「杜谷 華むぎ」をはじめとした、地元根ざした誇れる商品づくりを目指し、酒を醸し続けている。



**杜谷ハイボール** 660円  
杜谷ハイボールのさわやかな味わいは串揚げにピッタリです。  
●料理一例/串揚げ「おまかせ」1本308円  
●東京恵比寿 串亭[9F/串揚げ]  
●提供時間 11:00~L.O 22:00



**さいきマッコリ** 550円  
佐伯市の甘酒をチャンピオンオリジナルのドリンクで提供!フェア期間中は大分県産の黒毛和牛をご準備。部位はスタッフにお尋ねください。  
●料理一例/おまかせコース 3,980円~  
●焼肉 チャンピオン[10F/焼肉]  
●提供時間 11:00~L.O 22:30



**甘酒デザート登場**  
**甘酒ムース**  
博多水炊きコースを御注文のお客さまに佐伯市で作られた甘酒を使用した演田屋特製のムースをデザートのご提供。  
●博多水炊き 演田屋[10F/水炊き]  
●提供時間 11:00~L.O 21:00



**唐菱木(芋焼酎)** 500円  
佐伯市の芋焼酎と地鶏の炭火焼きとの相性抜群。  
●料理一例/地鶏の炭火焼き 800円  
●かしわ屋源次郎[9F/鶏料理]  
●提供時間 11:00~L.O 22:00



**唐菱木(芋焼酎)** 500円  
大分県は麦焼酎ですが、芋焼酎も美味しい!!  
当店の焼き鳥との相性抜群。  
●料理一例/左からさきみ、バラ、ねぎま 焼き鳥各種1本180円~  
●うまや[10F/焼鳥]  
●提供時間 11:00~L.O 22:30



**杜谷 華むぎ** 400円  
なでしこ酵母を使用し発酵させた、華やかな吟醸香。フルーティーな味わいは是非一度。  
●料理一例/餃子 480円  
●テムジン[10F/博多一口餃子]  
●提供時間 11:00~L.O 22:00

## 大地酒造

oochi sbuzo

1885年に創業。九州屈指の清流『番匠川』の伏流水で仕込み、地元地域と共に生きていく伝統や酒文化を継承。



**花笑み(特別純米)** 1合 990円  
すっきりとシャープな味わいのやや辛口の特別純米酒です。  
●料理一例/特上おまかせ握り 5,500円  
●鮎割煮やま中[9F/寿司]  
●提供時間 11:00~L.O 14:30/17:00~L.O 21:00



**花笑み(純米酒)** 300ml 1,430円  
米の旨味と酸味が調和したすき焼にこそおすすめした純米酒。冷で極立つ酸味と華やかな香りをお楽しみください。  
●料理一例/すき焼牛肉三味コース 特撰11,880円  
●人形町今半[9F/すき焼・しゃぶしゃぶ]  
●提供時間 11:00~L.O 21:00 ※コース/L.O 20:30



**花笑み(純米酒)** 700円  
どっしりとしたキレのある辛口純米酒。料理とのペアリングにピッタリな一杯。  
●料理一例/丸腸塩ガーリック 920円  
●博多名物 もつ鍋笑楽[10F/もつ鍋]  
●提供時間 15:00~L.O 22:30/金土・祝前日 15:00~L.O 23:30



**花笑み(純米大吟醸・純米吟醸) 各1合**  
純米大吟醸 979円 純米吟醸 869円  
山田錦を使用した純米吟醸酒。大分県佐伯市でつくられた想いの込められた一品。  
●料理一例/黒豚の炭火焼き 869円  
●鹿児島 黒かつ亭[9F/黒豚とんかつ]  
●提供時間 11:00~L.O 21:30



**花笑み(純米吟醸)** 748円  
女性でも飲みやすいすっきりした味わいの花笑みは杜蝸との相性抜群。  
●料理一例/生牡蠣プレート4ヶ 2,288円~  
●レカイエ オイスターバー[10F/シーフード]  
●提供時間 11:00~L.O 22:00



**花笑み(純米吟醸)** 180ml 750円  
スッキリした味わいの純米酒を黒豚料理とお楽しみください。  
●料理一例/黒豚とらふ 300円  
●遊食豚彩 いちにいさん[10F/黒豚料理]  
●提供時間 11:00~L.O 21:45

くうてん一行

## さいき食材ツアー



くうてんのシェフ、スタッフで  
天気に恵まれた夏のとある日に、  
佐伯日帰り弾丸ツアーへ行ってきました。

市役所のブランド課の方や「さいき・あまべ食べる通信」を制作している方にアテンドして頂き、生産者より食材への想いを聴くことができました。実際に見て触れて聴いての体験をして、佐伯の食材メニューができました。

7:00  
博多駅 出発



18:00 行程終了  
全行程終了!短時間でも直接生産者の声が聴けて、みんな大満足!!

21:00  
博多着

暑さの中の弾丸ツアーでしたが、満足感に溢れたスタッフは無事に帰路へつきました。



17:00  
ぶんご銘醸

甘酒工場を見学!!塩麹を使用した料理をいっぱい準備して頂き、皆お腹いっぱい!



10:30  
美人鱈

佐伯市に到着してすぐ、漁船に乗って養殖場へ!魚の成長によって生質が数カ所に点在しているところを見せてもらいました。



12:30  
ごまだし

代表の桑原さんの話は止まらない!ごまだしの試食をしながら沢山の話を聴きました。



13:30  
マリンレモン

まだまだ小さなマリンレモンでしたが、生産者の広津留さんの熱いお話を太陽を沢山浴びながら聴きました。広津留さんもくうてんスタッフも汗だく!



16:00  
トマト

水耕栽培されているトマトのハウスを見学!!そのままガブッと頂きました。



15:00  
アスパラガス

暑さに負けず育っている太いアスパラを見せて頂きました。試食で準備して頂いた茹でたのみアスパラは絶品でした!



14:00  
昼食

昼食会場では眺めがいい「鶴見海望パーク」で新鮮な海鮮丼を頂き、そこで「大地酒造」さんのお酒の試飲もさせて頂きました。



## Event information

### さいき市物産展

10/5[土] 11:00 ~ 18:00  
10/6[日] 11:00 ~ 15:00

場所 くうてん10F 中央エレベーター前

麺のあまぎけやお酒、佐伯市のソルフードである「ごまだし」の試飲・試食をご準備しております。もちろん購入することもできます。限定のガラポン抽選会も開催予定!

毎月第4水曜日に開催中  
大分市内で佐伯のスローグルメ体験 / (料理教室)

### さいきキッチン in 博多

場所 博多阪急地下 1 階うまか研究所

さいきキッチンとは

食の街 大分県佐伯市の、味わい深く地元ならではの手作り料理と、お話し上手で個性豊かな佐伯人を紹介する料理教室。九州一広いまちの海幸・山幸と発酵文化が融合した「うまいもん」が生まれた理由をお伝えします。

10/24[木] 10:30~  
漁師町の万能調味料「ごまだし」づくりとアレンジ料理

募集期間 10/7[月]~10/12[土]

11/14[木] 10:30~  
ブランド鱈「美人鱈」の靴づくり料理

募集期間 10/28[月]~11/2[土]



### 四川飯店×リーデル

10/26[土] 18:00 ~ 20:30  
(受付 17:30~)

場所 くうてん10F 四川飯店

参加費 16,500円(グラス2脚のお土産付き)

佐伯市の緋扇貝や伊勢海老を使った特別コースとリーデル(博多阪急7F)とのコラボイベントを開催!



くわしくは▼



### さいき“うまいもん”の旅

出発日 11/9[土]・11/10[日]  
※各日の日帰りツアーとなります。

申込先 JR九州営業部 法人旅行センター  
旅の予約グループ

[営業時間] 平日10:00~18:00(土日祝 休業)

参加費 2名で 9,100円

くうてん「さいきフェア」を記念して、さいきの美味しい食と文化を体験していただく博多駅発着の特別価格の日帰りツアーを開催します!

くわしくは▼



※募集期間のみご覧いただけます。



牛しゃぶ汁なしごまだしうどん 1,188円  
佐伯市のソウルフードのごまだしうどんをうどん酒場 和八らしく進化させました。  
●提供時間 11:00～L.O 23:30  
10F [うどん居酒屋] 博多うどん酒場 和八 わっぱば



2種の“ごまだし”ソースを使った和風カプレーゼと新鮮野菜のバーニャカウダ 980円  
「佐伯市のソウルフード」と呼ばれる「ごまだし」を使った37 PASTAオリジナルの前菜。是非パスタと一緒に楽しみたい。【数量限定】  
●提供時間 11:00～L.O 22:00  
9F [パスタ] 37 PASTA



前菜4種盛り 1,150円  
佐伯市のフルーツマトを使用したカプレーゼをジェノベーゼでお楽しみください。  
●提供時間 17:00～L.O 21:00  
10F [ペーカリーダイニング] メゾンカイザーテーブル



佐伯名物カンパチあつめし(ごまだし茶漬付)と牛たん焼定食 1,925円  
プリのラスミをかけたご飯に漬けカンパチをのせたあつめし。ごまだし茶漬で二度おいしい。  
●提供時間 11:00～L.O 22:00  
9F [牛たん] 牛たん炭焼 利久



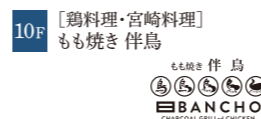
ごまだしの焼きおにぎり 385円  
万能調味料部門で最優秀賞を獲得した佐伯ごまだしを使用した焼きおにぎり。呑んだ後の口にオススメの逸品。  
●提供時間 17:00～L.O 22:30  
10F [海鮮定食・居酒屋] トクトク



ごまだしのバーニャカウダ 1,100円  
佐伯市の郷土料理「ごまだし」を使用。一度食べたらやみつきになる味です。  
●提供時間 11:00～L.O 23:00  
10F [ビストロ] 博多ビストロ タケノヤ



ごまだし鶏飯定食 970円  
南九州の郷土料理の鶏飯(鶏ガラスープ茶漬)と佐伯市のごまだしのコラボ。  
●提供時間 11:00～L.O 14:30  
10F [鶏料理・宮崎料理] もも焼き 伴鳥



美人鯛の炙りカルパッチョと佐伯の野菜のサラダ仕立て 1,300円  
美人鯛と佐伯市の野菜を使ったさっぱりとした前菜。軽いビールやDRY EXTRA COLDと共にとどうぞ。\*美人鯛での提供は11/1～  
●提供時間 17:00～L.O 22:30  
10F [ビーズレストラン] A&K ビア&フードステーション



プリのラスミ“ブリッタルガパスタ” 1,300円  
佐伯市のプリの卵巣を使用した“ポツタルガ(ラスミ)”ならぬ“ブリッタルガ”プリのラスミを使用したパスタ。  
●提供時間 17:00～L.O 22:00/金曜のみ17:30～L.O 22:00  
10F [ステーキ・グリル料理] スターキ&ワインスタイル ぶどうの樹

ブリッタルガとマリンレモンのオイルソーススパゲッティ 2,000円  
マリンレモンの香りとブリッタルガを絡ませたシチリア料理の逸品をお楽しみください。  
●提供時間 17:00～L.O 22:00  
9F [イタリア料理] Cantina シチリアーナ



霧島産きなこ豚とマリンレモンの陶板焼き 1,280円  
霧島産きなこ豚を特製ソースで仕上げ、マリンレモン、フルーツマトと共にお召し上がりください。  
●提供時間 17:00～L.O 21:00  
9F [ごはん・汁・地酒] ごはん屋 椒房庵



発見 13,000円  
仔イノシシを柔らかくしっとり焼き上げ季節野菜とともに仕上げました。  
●提供時間 11:00～L.O 13:30/18:00～L.O 20:30  
\*ディナーは別途消費税、サービス料がそれぞれ10%課金となります。  
9F [フランス料理] オーグードジュール メルヴェイユ 博多



漬け本鮪 980円  
からして食べる漬け本鮪は辛口の日本酒にピッタリ。  
●提供時間 17:00～L.O 22:00  
9F [日本蕎麦] 石臼挽きそば 石月

# くうてん おいきフエア



## 塩レモンサワー 638円

佐伯市のそのまま食べられるマリンレモンを使って当店1番人気ドリンクの塩レモンにして提供。  
●料理一例/マリネーラ 880円 ●提供時間 11:00~L.O 23:00

10F [メキシコ料理]  
カンティーナ エルポラーチョ



## かぼす 焼酎ハイボール 510円

大分の麦焼酎をハイボールに。カボスがすっきり爽やか。  
●料理一例/黒豚肩ロース 1,463円  
●提供時間 11:00~L.O 23:00

10F [博多お焼き・トンベい焼]  
元祖 博多 豚兵衛



9F [フルーツ&パンケーキ・カフェ]  
キャンベル・アーリー  
●提供時間 11:00~L.O 21:30



## 梨とマリンレモン のパフェ 1,408円

旬の梨と相性ピッタリな佐伯市のマリンレモンを合わせて。



## さっぱり かぼすジュース 803円

さっぱりとしたかぼすと牛乳を合わせたドリンク。

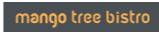


## マリンレモンモヒート 660円

佐伯市のマリンレモンをタイ料理に合う爽やかなカクテルにしました。  
●料理一例/ガイヤーン(1/2) 1,320円(提供は16:00~)

●提供時間 17:00~L.O 22:00

10F [タイ料理]  
マンゴツリービストロ



9F [うなぎ]  
うなぎ 徳  
●提供時間 11:00~L.O 22:00



## うなぎ アスパラ串 880円

当店のうなぎと佐伯市のアスパラを一堂に楽しめる一品。アスパラの美味しさを上手に引き立てるうなぎと一緒に楽しめます。  
【各日限定10食】



## ブリ刺し 800円

佐伯市のブリとマリンレモンを素材のままに楽しんでいただける逸品。当店でブリ刺しが提供されるのは開業して初めて!!

9F [海鮮丼・お茶漬け]  
海鮮丼・茶漬 磯らぎ  
●提供時間 11:00~L.O 22:00



※写真は豊後鯛の干物

## 豊後鯛の干物と 鯛めし御膳 2,480円 単品1,880円

霜ふりあじの干物と鯛めし御膳 1,980円 単品1,290円

無添加の干物と鯛めしのセット。あごだしてお茶漬けでもお楽しみいただけます。

## 氷結マリンレモン サワー 630円

無農薬で皮まで食べられるマリンレモンを氷結して香りをぎゅっととじこめたサワー。おかわりサワーは280円 ●料理一例/豊後鯛の干物(単品) 1,880円



## イベリコ豚とアスパラのグリル 960円

どんぐりを食べて育ったスペインのイベリコ豚と鮮やかなアスパラをグリルしました。

●提供時間 11:00~L.O 22:00

10F [スペイン料理・スペインバル]  
バル エスパニョール ラ・ボデガ



## 佐伯産アスパラガスと海鮮の塩味炒め 1,650円

新鮮なアスパラを海鮮とともに。華都自慢のあっさりコク旨塩味で炒めました。

●提供時間 11:00~L.O 15:30/17:00~L.O 21:00

9F [北京・四川料理]  
華都飯店



## 佐伯産かぼすヒラメのムニエル焦しがバターソース

コース差し替え/1,650円 アラカルト/2,860円

エサに1%のかぼすの果汁を混ぜて飼育した養殖ヒラメ。 ●提供時間 11:00~L.O 14:00 肉厚な身は甘みながらもさっぱりとした味わいがあります。 17:00~L.O 21:00

9F [フランス料理]  
ブラスリー ポール・ボキューズ 博多



10F [シーフード]  
レカイエ オイスターバー  
●提供時間 11:00~L.O 22:00



## アスパラと 牡蠣のソテー ビスマルク風 1,382円

佐伯市のアスパラと牡蠣をソテー。半熟卵と共に召し上がりください。



## 生牡蠣プレート

4ヶ 2,288円~

全国各地から入荷した旬の生牡蠣を佐伯市のマリンレモンと一緒に。



## アスパラと フルーツトマトの アンサンブル 935円

佐伯市のアスパラと甘みのあるトマトの相性が抜群!白ワインと共に。

●提供時間 17:00~L.O 22:00

9F [ハンバーグ・グリル料理]  
ハンバーグ・ステーキ  
グリル大宮



## 緋扇貝とアスパラの炒めカボス風味 2,200円

“佐伯づくし!”トマトをオープンで焼き甘みを増したものを下に敷き、相性の合うアスパラをカボス風味の塩味で仕上げています。

●提供時間 11:00~L.O 15:00/17:00~L.O 21:00

10F [中国四川料理]  
四川飯店





# さいきフェア

10/1 tue - 11/10 sun

九州の最東端に位置する市、佐伯市。  
日本有数のリアス式海岸地帯が広がっており、  
内陸部は山々に囲まれて海もの、山ものが豊富な地。  
拘りを持った生産者とくうてんシェフの  
コラボメニューをお楽しみください！

ブリのカラスミ  
“ブリッタルガ Pasta”  
▷ P.11



氷結  
マリンレモンサワー  
▷ P.14



梨とマリンレモン  
のパフェ  
▷ P.14



うなぎアスパラ串  
▷ P.14



美人鱈の炙りカルパッチョと  
佐伯の野菜のサラダ仕立て ▷ P.11



緋扇貝と  
アスパラの炒め  
カボス風味 ▷ P.13



## さいきの おいしい 食材



ごまだし

地元の漁師の家で生まれた「ごまだし」。取材殺到話題の調味料。



アスパラガス

上品な甘みとやわらかさがあり、栄養価にも優れている。



マリンレモン

果汁も美味しく、皮の内側の白い部分も苦みがなく食べられるレモン。



美人鱈とハマチ

鱈に酒粕をブレンド、鯛特有の癖がなく、旨味が乗っている。



ブリッタルガ

佐伯市のブリの真子（魚卵）、塩は“つるみの塩”を使った産地に拘ったカラスミ。



緋扇貝

後藤猛さん達が育てる緋扇貝は綺麗で色鮮やか、ホタテよりも旨味が強い。



かぼす

種が無く果汁が多いのが特徴。種のあるかぼすに比べて皮も薄く酸味もまろやか。



トマト

佐伯市でしか作られていないフルーツトマト【朱々(シュシュ)】。甘さは糖度8以上。



ジビエ

高タンパク、低カロリーで非常に栄養価が高く優れた食材。



かぼすヒラメ

鱈にかぼすを混ぜて育てられたかぼすヒラメは「味よし、香りよし、見た目よし」の逸品。



干物

佐伯市では唯一、塩と海水のみで作っている会社「やまろ渡邊」の干物。



クロマグロ

独自の工夫で通常のマグロに比べてマグロ本来の旨味を保持。

