



NEXTおおいた News Letter 2021年 12月号



「宇宙ノオンセン県オオイト」キャンペーンが始動！
絶品海の幸や大人気フルーツ！おおいた旬の味覚情報
公式アンテナショップ「坐来大分」人気商品4選や名物ごまだし特集も！

九州・大分県は日本一の「おんせん県おおいた」の名の通り温泉の湧出量、源泉数ともに全国1位。別府や由布院といった有名温泉目当てに毎年多くの観光客が訪れますが、魅力は温泉だけにとどまりません。知られざる絶景スポットやパワースポット、絶品グルメ等、実際に行ってみたくなること請け合いです。そんな大分県の旬の魅力を毎月お届けします。

おおいたのキャンペーン／大分県の取り組み

TOPIC

アジア初の水平型“宇宙港”となる大分県！PR動画も公開！



「宇宙ノオンセン県オオイト」キャンペーン 12月13日始動！

大分県は、2021年12月13日（月）より、新たなシティプロモーション「宇宙ノオンセン県オオイト」をスタートしました。これまで県内に日本有数の温泉地があることから、「おんせん県おおいた」のキャッチコピーのもと、様々なプロモーションを実施してきましたが、国東（くにさき）市にある大分空港が、早ければ2022年に宇宙港になることを受け、これからは「おんせん県おおいた」に加え「宇宙ノオンセン県」として、県内外へ魅力を発信していきます。

★アジア初の水平型「宇宙港」とは

2020年4月、大分県とアメリカのヴァージン・オービット社がパートナーシップを締結し、大分空港は、「水平型宇宙港」となりました。早ければ2022年には大分空港から初の人工衛星の打ち上げを予定しています。その周辺エリアは、移動の拠点としてだけでなく、物流、観光、科学技術や文化等の拠点として発展する可能性を秘めており、宇宙港として活用される大分空港は、宇宙産業や新たなビジネスの中心地として期待されています。

■WEB動画も公開！

宇宙ノオンセン県オオイトPR動画「宇宙人を見た」全7タイプを12月13日（月）より特設サイトで公開中。大分空港が宇宙港になったことで県内各地で目撃されるようになったUFOや宇宙人等をSNSのおもしろ投稿動画風に仕上げています。

▼「温泉好きな宇宙人！？」篇

<https://youtu.be/TZkpeOj1s9Q>

▼「変なUFO、発見！」篇

<https://youtu.be/KQR8gmVyGXg>

▼「おんせん県のミステリーサークル」篇

<https://youtu.be/rMW781hUMj0>



宇宙ノオンセン県
オオイト

■「宇宙人割」も！大分県内の温浴・宿泊施設でのキャンペーン

大分県内の温浴・宿泊施設にて2022年2月28日（月）まで、「宇宙人」を対象としたお得なキャンペーンを実施。宿泊する際に、宇宙人であることを自己申告した方を対象に、様々な特典がある他、一部宿泊料金が割引となる施設もあります。

<「宇宙ノオンセン県オオイト」キャンペーン概要>

【実施期間】2021年12月13日(月)～2022年2月28日(月)

【公式HP】<https://uchunooita.pref.oita.jp/>

宇宙人割

2021年12月16日～2022年1月31日までの期間中、宇宙人であることを自己申告されたお客様には、宿泊料の割引、もしくは、プレゼントがあります。くわしくは、宿泊されるホテル・旅館までお問合せください。



宇宙ノオンセン県
オオイト

★地域ではこんな盛り上がりも！★

宇宙人観光推進委員会は、大分港がアジア初の宇宙港になることを受け、これから増える宇宙人観光を盛り上げるため「宇宙人観光先進県大分」を目指し発足しました。その第一弾プロジェクトとして、「宇宙人観光客歓迎店」の取り組みを実施。加盟店30店舗に専用ステッカーを配布し、その全ての店舗で宇宙人向け商品を販売しています。

【Instagram】https://www.instagram.com/space_alien_tpc/



おおいたのオイスター／大分県のグルメ

TOPICS



実は牡蠣の激戦区！？

シーズン到来！おおいた産のオイスター3選

■大入島オイスター（佐伯市）

大分県佐伯市の離島で養殖されている「合同会社 新栄丸」のオリジナルブランドとして2018年に誕生しました。山水が流れ込む栄養豊富な大入島(おおにゅうじま)の海で養殖されることで、自然界のプランクトンを食べて育った牡蠣は、クセや臭みがなくジューシーで繊細な旨みを味わうことができます。

【公式ホームページ】<https://www.shinei-maru.com/>



■ひがた美人（中津市）

牡蠣『ひがた美人』は、日本三大干潟の一つである中津干潟で日本で唯一、干潟で養殖されているブランドです。潮の満ち引きにより外気に当たる時間が生まれるため、独特の歯ごたえと深い味わいを生み出します。比較的小ぶりですが、肉厚で濃厚な旨味がギュッと詰まっており、特に見た目が美しく、ぷりっとした食感と強い甘みが特徴です。

【公式ホームページ】<https://higata.thebase.in/>



■くにさきOYSTER（国東市）

大分県国東(くにさき)市の地域特産ブランドにも指定されている『くにさきOYSTER』は、シャキッとした新鮮な食感と、旨みやミネラル感が凝縮した欧米スタイルの生牡蠣とされています。生牡蠣本来の美味しさが味わえると評判でミシュランの星を持つレストランや人気オイスターバー等での取扱いも増えているほど全国で人気急上昇中のブランドです。

【公式ホームページ】<https://kunisakioyster.com/ja/>



おおいたのいちご／大分県のフルーツ

TOPICS



いちごの季節到来！真っ赤な色が特徴のスイーツのようないちご！
おおいた自慢のブランドいちご「ベリーズ」は今が一番甘い！

■大分県産ブランドいちご「ベリーズ」

「ベリーズ」は大分県が8年の歳月をかけて開発した大分県産ブランドいちご。鮮やかな赤色で糖度が高いのが特徴です。香りも豊かでスイーツのように楽しめるため、「スイーツみたいなストロベリー」が名前の由来となっています。また香りが特徴的なことから地元の製菓店にも使用されるなど、県内でも広く親しまれているブランドです。

【公式ホームページ】<https://theoita.com/sanpinintro/1070/>



■京都高島屋「春のVery Strawberry」ベリーズを使用したメニュー登場！

京都高島屋で、大分県自慢のブランドいちご「ベリーズ」が堪能できる、期間限定のフェアを開催します。地階の食料品売場や各階の喫茶・レストランなどで「ベリーズ」を主役に考案した特別メニューを味わうことができます。

「春のVery Strawberry」

【開催期間】2022年1月19日(水)～2月15日(火)

【会場】京都高島屋(住所:京都市下京区四条通河原町西入真町52)



(ジュヴァンセル)大分ベリーズのもんぷらん



(ぼらの木)大分ベリーズの莓ハフェ

おおいたの食材／大分県のアンテナショップ

EVENT



おおいたの魅力に東京でも出会える！

公式フラッグショップ「坐来 大分」おすすめ商品 4 選

<大分県公式フラッグショップ「坐来大分」>

「坐来大分」は、大分の食材をふんだんに使用したこだわりの郷土料理が楽しめるレストラン併設型のアンテナショップ。入り口の孟宗竹の格子や竹細工の照明など、エントランスや物販エリアにも大分の伝統工芸品を使用したこだわりの空間です。今回は常時オススの商品をセレクトしている物販エリアから、ご自宅でも大分を感じていただけるオススの商品をご紹介します。

■ ゆずごしょう、かぼすごしょう

知る人ぞ知るおおいたの名産品「ゆずごしょう」と「かぼすごしょう」。風味豊かな万能調味料なので、いろいろな料理に合わせることができます。坐来大分では4種類取り扱っています。

櫛野農園（宇佐市）の「ゆず胡椒極上（青、赤）」は、青ゆずの皮と、青とうがらしをじっくり塩で熟成させた豊かな香りとほどよい辛味が楽しめます。赤は辛みが強くなっています。「かぼすごしょう」は、青かぼすの皮を使用し、かぼすの豊かな香りが味わえます。

黒嶽荘（由布市）の「一年熟成ゆずごしょう」は、柚子・唐辛子共に無農薬・契約栽培で、木なり完熟（木に成ったまま完熟）のゆずを使用しています。



■ ぶりあら煮とぶり味噌煮

日本有数の漁場「豊後水道」で育てられたぶりを使ったアラ煮と味噌煮。佐伯市蒲江の漁師さんの集団「かまゑ直送活き船団」の誰にも負けない魚への愛情を込めた商品です。坐来スタッフが試食してすぐに取引を始めたほどのおすすめの商品です。

■ ダイヤカット箸

坐来大分では小鹿田焼の湯飲みなど大分県の様々な工芸品も取り扱っています。今回のおすすめは大内工芸（日田市）の「ダイヤカット研出し箸」です。素材（孟宗竹）の特徴を生かし細くしなやかで、使いやすさを追求した人気商品です。先端部分は手造りにしか出来ない細さに仕上げられ、小魚の骨などもとりやすくなっています。頭部はピラミッド状にカットされ、二重塗りの下塗を浮き上がらせる研ぎ出し方式で色合いもきれいな箸です。



■ 金ごまフロランタン、かぼすサブレ

坐来大分のオリジナル商品として開発販売している「金ごまフロランタン」は、フランスの伝統的な焼き菓子「フロランタン」の坐来オリジナルバージョンです。ナッツの代わりに希少な大分県豊後大野市清川町産の金ごまをふんだんに使用し、食感を楽しめるようにサクッと軽やかに焼き上げました。「かぼすサブレ」は伝統的な焼き菓子に、かぼすの息吹きを溶け込ませた、新感覚の「サブレ」で、散りばめられたかぼす果汁のアイシング。果汁をふんだんに使用し、隠し味に加えられた天然海塩の「フルールドセル」が、かぼすの酸味を引き立たせています。

「坐来大分」

【住所】東京都千代田区有楽町2-2-3 ヒューリックスクエア東京3F

【HP】<https://zarai.jp/> 【電話】03-6264-6650 【定休日】第1土曜日・日曜日・祭日・盆・年末年始

【営業時間】ギャラリー 11:30~22:00

レストラン <ランチ> 11:30~14:00 (L.O.13:30)

<ディナー> 17:00~22:00 (L.O.21:30)

<本件に関する報道関係者お問い合わせ先> 大分県PR事務局 担当：森田・矢島・川畑・小林

TEL: 03-5572-6071 FAX: 03-5572-6075 Mail: oita@vectorinc.co.jp



奥深〜い「おんせん県おおいた」を、県民が全力でオススメする
大分県の「隠れたミリョク」発見コーナー

お正月を楽しもう！大分の海の幸から山の幸まで盛りだくさん!!
コロナ禍でも楽しめる大分のお取り寄せグルメ!



令和2年に開業したばかりで臼杵(うすき)市の特産品やグルメを楽しめる商業施設「豊后感動本舗」は、日本家屋を改装しており、モダンで落ち着いた雰囲気演出しており、県内外の観光客が地元の魅力に触れられる新スポットとなっています。施設内には「物産販売」「テラスカフェ」など4つのエリアがあります。中でも「ふぐ茶漬け専門店」は大人の隠れ家をテーマに、静かで上品な空間にこだわっています。市内のフグ料理店などと協力して「豊後水道とらふぐ茶漬け」をメニュー化しており、昼膳(2,500円)が食べられます。またネットショップでも購入ができ、至極のお茶漬けが家庭でも味わえます。

豊后感動本舗

【住所】大分県臼杵市臼杵200番地 【TEL】0972-83-8288

【アクセス】東九州自動車道 臼杵ICより車で約7分

【定休日】月曜日、第1・3日曜日

【URL】<http://voeux.belfort.fr/beglobed2791280.html>



大分県は、イノシシとシカを合わせた捕獲数が北海道に次いで全国2位という「ジビエ県」です。そのジビエが食べられる「みやもと」は、総面積91%を森林が占める佐伯市宇目にあります。傾山祖母山系のふもとで育まれた天然の猪肉や鹿肉・地鶏等の肉は、昔より薬食として珍重されてきました。大自然のなかでおおらかに育ったジビエはまさに天然の食材。皿に盛ったその色の美しさから「牡丹鍋」と言われるようになった猪肉ですが、実は低脂肪で低カロリー。とってもヘルシーです。また、ビタミンB1やカルシウムやコラーゲンも豊富に含まれて、食材としても大変優れています。猪肉は、煮ても硬くならず、煮れば煮るほど柔らかくなります。身体の芯から温まる恰好な冬の鍋です。

有限会社みやもと

【住所】大分県佐伯市宇目大字千束2127-2 【TEL】072-52-1209

【アクセス】中九州自動車道 千歳ICより車で約36分 【定休日】火曜日

【URL】<https://www.lets-begin.info/gibier-miyamoto/>



豊後大野市の「羽田野商店」は地元で愛される豊後牛の名店です。安心安全なお肉を提供するために大分県産にこだわり、加工・販売をしています。食肉加工のプロとして、代々受け継いだ技術を守りながら県産豚を使った焼き豚などの加工品も作っています。牛肉を扱うこの店の隠れた人気商品がこの手造り焼き豚です。大分県産「九重夢ポーク」のモモ肉を特製の調味料と吟味した醤油でつくった秘伝のタレに漬け込み、じっくり約2時間かけて焼き上げています。外側はしっかりとコゲ目を付け、内側はしっとりとした風味満点、見事な素材が息づく逸品です。

有限会社羽田野商店

【住所】大分県豊後大野市大野町田中145-1 【TEL】0974-34-2067

【アクセス】中九州自動車道 大野ICより車で約2分 【定休日】不定休

【URL】<https://www.e-nikuya.co.jp/>



“世界一・佐伯寿司”をキャッチフレーズとする寿司の町。佐伯市には、長年つちかった技を活かして地のネタを使った創作寿司(飾り寿司)を出すお店「丹匠」があります。通常の寿司は、冷蔵するとたちまちかたくなりパサパサになりますが、丹匠の寿司は長年の経験から編み出された特殊製法により、届いたその日が一番の食べごろになるようにつくられています。あぶり焼きなどひと手間加え、旨味を引き出すと同時に、日持ちする工夫を施しています。このお寿司、なんとドバイの王様にも献上されました。寿司を通じて日本の食文化を伝えたいという思いをこめて、お寿司を握っているとのこと。

お取り寄せ寿司の「丹匠」

【住所】大分県佐伯市日の出町1-6 【TEL】0972-23-3358

【アクセス】東九州自動車道 佐伯ICより車で約14分 【定休日】水曜日

【URL】<http://www.nishikizushi.com/>

