

大豆加工品

黒大豆 (クロダマル) ざる豆腐 / 黒大豆 (クロダマル) 田舎揚げ



黒大豆 (クロダマル) ざる豆腐

内容量: 550g
賞味期限: 3日間
保存方法: 10度以下で冷蔵

黒大豆 (クロダマル) 田舎揚げ

内容量: 100g
賞味期限: 5日間
保存方法: 10度以下で冷蔵

大豆 腐や揚げなど大豆加工品の製造販売をおこなう「わたなべ豆腐店」。宇佐が全国二の生産量を誇る大粒黒大豆「クロダマル」を使った商品開発に取り組み、大分県では初となる「黒大豆ざる豆腐」と「黒大豆田舎揚げ」が生まれました。

宇佐産クロダマル100%で、どちらも見た目にインパクトのある淡いグレー色と香ばしい風味が売り。豆腐といえば白やクリーム色という概念を打ち砕く革新的な商品です。

もちろん珍しさだけでなく、濃厚な味わいも栄養

クロダマルで作る淡いグレー色の豆腐と揚げはインパクトも栄養も◎。

店主
門前雅之さん



成分も通常の大豆に比べて優れています。クロダマル特有の甘味があるため、豆腐は醤油をつけずにそのまま食べても美味しく、なめらかな食感ほまるでデザートのように。揚げは表面をあぶり、焦げ目をつけると香ばしくなります。

わたなべ豆腐店

宇佐市院内町櫛野852-1 Fax.0978-42-5772

TEL.0978-42-5772

ねぎ加工品

ねぎしゃぶ発送パック / ねぎしゃぶ発送パック (鱧はも)



ねぎしゃぶ発送パック

大分味一ねぎ5束、豊前海鱧300g、おおいた豊後牛250g、天日熟成うどん200g×2、ゆずポン酢200ml、出汁300ml

ねぎしゃぶ発送パック(鱧はも)

大分味一ねぎ5束、豊前海鱧300g×2、天日熟成うどん200g×2、ゆずポン酢200ml、出汁300ml

賞味期限: 発送日より5日
保存方法: 冷蔵(牛肉、鱧、出汁)

※内容は令和2年10月時点のものです。変更となる場合がありますので、ご了承ください。

ねぎ独特の辛みや苦味が無く、やわらかくて甘い味一ねぎ。宇佐が誇るこの特産品をたっぷり食べられるようにと、老舗「(有) 菊水旅館」の女将が二十数年前に考案したのが「ねぎしゃぶ」です。

宇佐の美味いは、ねぎから食すというように、味一ねぎを主菜にダシ入り鍋で、長洲で水揚げされる豊前海鱧と、豊後牛を院内産のゆずポン酢で味わい、締めくくりに、味一ねぎ・豊前海鱧・豊後牛の鍋で長洲特産のうどんを賞味。宇佐の食彩・美味が堪能できるようになります。

豊の地の食文化を全国へー。宇佐の食彩が満喫できる鍋パック。

女将
田口三十日あみさん



この鍋料理を遠方から来られるお客様に提供していたところ、家族や知人も食べさせたいという声が上がリ、家族で温かい鍋を囲めるようにと「ねぎしゃぶ発送パック」が生まれました。

有限会社 菊水旅館

宇佐市大字法鏡寺95-4 Fax.0978-32-0599

TEL.0978-32-0442

http://usa-kikusui.com

ねぎ加工品

ねぎねぎ団 ねぎ味噌 (レッド・グリーン)



内容量：150g
賞味期限：製造日より6ヶ月
保存方法：開栓後は冷蔵

「The おおいたブランド」でもある大分のブランドねぎ「味一ねぎ」の生産を手掛ける「葱屋 おおくぼ」が、自家製ねぎをふんだんに味噌に練り込んで作った「ねぎねぎ団 ねぎ味噌」。レッドとグリーンとの2種があり、赤唐辛子を加えた「レッド」はピリ辛でお酒のおつまみにもぴったり。「グリーン」は辛味が無く甘めで、子どもからお年寄りまで美味しくいただけます。

取締役
大窪勉さん



「おいしいブランド」でも「ねぎ好き人間を増やす」ことをコンセプトに考えた遊び心あふれるキャラクター「ねぎねぎ団」が登場するパッケージは楽しさとワクワク感があり、お子様にも喜ばれそう。

味一ねぎ生産者が作るねぎ味噌と
楽しいキャラクターは食卓で大活躍！

葱屋おおくぼ 有限会社

TEL.0978-37-0625

宇佐市大字青森597-1 Fax.0978-37-0625

焼肉のたれ

アリラン 焼肉のたれ



その他(小売店)



内容量：300g
賞味期限：60日
保存方法：冷蔵

「宇佐市内のスーパーなどでも見かける「アリラン焼肉のたれ」。1960年、焼肉店「アリラン食堂」の店主の祖母が試行錯誤の末に作り上げた商品です。焼肉のたれの多くが味噌を使っている中、このたれは醤油ベースのあっさり味で、大分のブランドねぎ「味一ねぎ」を生のまま1本に30gとふんだんに使用。ねぎとたれが相まって旨味を引き出し、どんな肉ともよく合います。

代表取締役
韓祐実さん



肉のたれを肉が濡れる程度にかけて軽く下味を付け、焼いた肉にさらにたれを付ける方法。この時、たれのしみ込んだ「味一ねぎ」を肉でさくうようにして一緒に食べるのがベストだそう。お好みでねぎを追加すれば、ひと味違う美味しさに。

秘伝の醤油たれがしみ込んだ
「味一ねぎ」を焼肉に乗せて。

株式会社 アリラン食堂

TEL.0978-32-0724

宇佐市法鏡寺307-2 Fax.0978-32-1102 <http://www.usa-ariran.com>