

旅人通信

空の駅旅人
OITA SKY STATION TABITO

No.81

冬の おすすめ 4選

大分といえばコレ！郷土料理『だんご汁』

大分は昔から台地が発達していた為、穀物栽培が盛んであり、米が不足していた時代に日常的に『だんご汁』を食べていたと言われていました。『だんご汁』の別名は『鯉腸汁』。大分の名産である大友宗彦が鯉の代わりにだんごを使用したところ、それがよく似ていたことに由来しています。そんな歴史ある『だんご汁』をご自宅でも簡単に作る事ができるセットです。大分の名産である椎茸や人参、大根やネギなどの野菜と一緒に煮込んで召し上がりください！竹の皮に包まれている昔ながらのパッケージが目を引きます。約3~6人前とたっぷりお作りいただけます。寒い冬をあったかい『だんご汁』で乗り越えて

いきましょう！！

『竹皮だんご汁』南光物産

450g

756円

(めん30g×3、つゆ20g×3)

(税込)

冬到来！あたたかお鍋のアクセント『かぼすごしょう』

柚子胡椒とともに大分の名産物として知られているのが『かぼす胡椒』。柚子胡椒よりも苦みが少なく、甘みと酸味が絶妙で、どんなお料理にも合います。柚子胡椒やかぼす胡椒の『胡椒』が『唐辛子』を差すことはご存知ですか？昔、九州は中国(唐)との結び付きが強く、『唐(中国)が枯れる』という意味の『唐枯らし』を使わず、『胡椒』と呼んでいたと言われていました。

くしの農園の『かぼすごしょう』は、蓋を開けた瞬間から香るかぼすのさわやかな香り、食べた時の唐辛子のピリッとした辛味、後からくるかぼす皮の濃厚な味が特徴です。冬の代名詞である鍋はもちろん、刺身や焼肉などにもオススメです！万能調味料である

『かぼすごしょう』をぜひお料理のアクセントにしてみてはいかがでしょうか？

『かぼすごしょう』

1個 486円

くしの農園 (50g) (税込)

味わいの変化も楽しめる?!『小公子』(2022)

国産ぶどうを100%使用した『日本ワイン』を対象とし、味や香り、ハーモニーなどの項目で審査が行われる『Japan Wine Competition』。そこで幾度となく入賞をしている『小公子』。2022も同コンクールにて銀賞を受賞しています。

深い赤紫色。カシスやブラックベリーなどの黒系果実に加え、シブモンやクローブのような甘いスパイスや清潔感のあるハーブのような香りも感じられます。酸味が豊かな赤ワインの為、長時間熟成も可能です。香りや味がより繊細になっていく過程も楽しめます！豊富な酸が心地よく広がる余韻の長い辛口ワインなので、スパイスや鹿赤肉のステーキなどのお料理と相性が抜群！クリスマスにオススメです。冬にはスパイスやフルーツと一緒に温めるホットワインも、『小公子』の味わいとスパイスやフルーツが調和すること間違いなし！ぜひお試しください！！

『小公子』(2022) 安心院葡萄酒工房

13.5度 720ml 4610円(税込)

ソピター続出!!季節限定焼き芋スイーツ『蜜衛門』

『蜜衛門』は新感覚の焼き芋スイーツとして、夕刻の方に愛されています。『蜜衛門』に使用されている大分県産『べにはるか』は、しっとりクリーミーな食感が特徴で、加熱するとその糖度は他の芋を圧倒するほど!!他の品種よりも見た目や食味が『べにはるか』に優れていることから『べにはるか』と名付けられたさつまいもです。

『べにはるか』をひとつひとつ丁寧に洗い、蒸気釜で蒸した後、じっくりと窯で焼くことで更に糖度を出して『蜜衛門』は作られています。そのままはもちろん、20秒程電子レンジで温めることでほろっと感が増し、より焼き芋の感覚をお楽しみいただけます。

1/10に大分県内で開催された『第43回全国豊かな海づくり大会』で大会記念品にも選ばれています。一度食べるとクセになる焼き芋スイーツをぜひご賞味ください!!

『蜜衛門』 1個 173円

菊家 5個 918円

10個 1,836円

(全て税込)

お正月に
おすすめ

た び と 一 つ う し ん

大分の逸品

年賀
2025



『金純米大吟醸』 八鹿酒造 ¥3,742 (税込)

兵庫県産の酒米「山田錦」を40%まで磨き、自家培養の酵母で醸した純米大吟醸です。「九州の屋根」と呼ばれる九重連山に囲まれた酒造りに適した土地で、その伏流水を用いて作られています。

口にふくむとじんわりと米の旨味が広がる、やや辛口の飲み口です。料理との相性も良く、刺身やカルパッチョ、天ぷらなどと合わせてお楽しみ下さい。日本酒本来の旨味を極めた深くふくやかな味の『金純米大吟醸』は季節のご挨拶に贈っても喜ばれる逸品です。

『関あじ関さば最中』 高橋水月堂 ¥950 (税込)

関あじ・関さばは大分市の佐賀関半島と愛媛県の佐田山甲に採られた「速吸の瀬戸」と呼ばれるエリアで漁師が1本釣りしたマアヅやマサバのことです。

「佐賀関ブランドとしてこの名を広めたい」と地域一体となって力を入れていたおおよそ30年前に関あじ関さば最中は誕生しました。関あじ最中にはこし餡が、関さば最中にはつぶ餡に羽二重餅が入っています。



～旅人オリヅナリ商品～

ごはんのおとも
シリーズが登場!!
今回は2種類
ご紹介致します。



TEL 097-867-1177

『佐賀関くろめの佃煮』 ¥780 (税込)



関あじ関さばと同じ海域で捕れる海藻を昆布の仲間が「くろめ」です。新芽の伸びる1月～3月は柔らかくて渋味が無い為、「くろめ」の旨と呼ばれます。潮流の速い地域で育っているのが粘りが強くえぐみが少なく、食感が良いのが特徴です。他地域にも分布していますが「生」のまま醤油漬けにして食べるのは全国でも佐賀関地域だけだと言われています。その希少なくろめを使って醤油でじっくり煮込んでいるのがご飯が進む逸品です。

『国東地だこの旨辛煮』 ¥650 (税込)

国東地だことは国東半島で獲れるマダコです。足が太く、身が締まり、噛めば噛むほど旨味が出てくるのが特徴です。国東産の地だこを唐辛子・醤油で旨辛に仕上げました。おにぎりの具やお酒のおつまみとしてお召し上がり下さい!



◆発行元…大分航空ターミナル(株) 商事部 商事課
◆配布先…大分空港空の駅「旅人」、総合案内所
◆掲載情報は、発行月現在のものです、変更になる場合がございます。予めご了承ください。

空の駅「旅人」/ TabiTo Facebook



空の駅旅人 OITA SKY STATION TABITO



空の駅 売店旅人