

お土産選びのご参考に！ 大分空港 空の駅「旅人(たびと)」

旅人通信

空の駅旅人
OTA SKY STATION TABITO

秋の味覚

しいたけ特集

この季節だからこそ
食べたい！！
しいたけの魅力を
たっぷりご紹介！！

★☆☆★ しいたけについて ★☆☆★

しいたけは、豊かな香りとうまみ、独特の食感が魅力のきのこです。
焼く・煮る・炒めるなど、色々な調理方法で楽しむ、和食だけでなく洋食や中華にも
大活躍!! しいたけには、食物繊維・ビタミンD・カリウムなどの栄養素が含まれています。
食物繊維は、お腹の調子を整えるのを助け、ビタミンDはカルシウムの吸収をサポートしてくれます。
さらに、しいたけのうまみ成分である「グアニル酸」が料理に深いコクとうまみをプラス!!
おいしく食べながら、栄養もしっかりとれて、毎日の食卓に並べたい秋の味覚です!!

商品紹介



●椎茸キーマカレー

大分県産の原木しいたけを贅沢に
使用! しいたけの深いうまみと
スパイスの香りが広がる出汁の
きいた本格的なキーマカレーです!!
内容量: 200g **¥1,296** (税込)



●しいたけと玉ねぎのドレッシング

しいたけのうまみと玉ねぎの甘みが
マッチした、コクのあるドレッシング。
サラダにかけただけで、しいたけの
風味がうめって広がります!!
内容量: 200ml **¥648** (税込)



●椎茸アビエ酒 さんぽーコン入り

しいたけのうまみをオイルに閉じ込めた
一品です!! にんにくの香りとベーコンのコクが
加わり食欲をそとる味わいです!!
内容量: 90g **¥972** (税込)



●しいたけあじしき

しいたけの「あじ」を使った、
噛むほどにうまみが広がるジャーキー!!
塩味はしいたけの風味をシンパルに、
醤油味は香ばしく、コクのある味わいです!!
内容量: 醤油味 35g 塩味 26g **¥594** (税込)

大分県産「うまみだけ」について

●全9品種の中から、今回は旅人で販売している5品種をご紹介します!!

●にく丸

歯ごたえ抜群で
料理のアレンジに
オススメ!!



内容量: 40g
¥1,080
(税込)

●ゆう次郎

香り豊かで、中華や
出汁にオススメ!!



内容量: 40g
¥1,080
(税込)

●いちきゅうさん(品種193)

香り高く旨味が芳醇
定番料理のワンポイントに
オススメ!!



内容量: 40g
¥1,080
(税込)

●いちいち(品種115)

肉厚でしっかりと味がい
料理の主役にオススメ!!



内容量: 40g
¥1,080
(税込)

●にーよんまる(品種240)

フワフワの食感!!
和国籍料理にオススメ!!



内容量: 40g
¥1,080
(税込)

食欲の秋

秋はおいしいものがますますおいしくなる季節です。今回は、そんな秋の食卓にぴったりの、旅人オリジナル商品の“ごはんの素”をご紹介します。



おおいだ
佐賀関
ひじきめしの素
¥1,056(税込)

佐賀関の天然ひじきと季節の野菜を贅沢に使用したごはんの素です。佐賀関ひじきとは、豊後水道の特に潮流の早いきれいな海で育った天然ひじきです。



おおいだ
冠地どり鶏めしの素
¥1,100(税込)

大分県を代表するブランド地どりの「おおいだ冠地どり」は、国内初の烏骨鶏をかけた地どりで、優れた旨みと柔らかさが特徴です。ジューシーな地どりとごぼうや椎茸の入った醤油の風味の味つけです。



おおいだ
豊後牛めしの素
¥1,561(税込)

「おおいだ豊後牛」は、大分県の豊後牛の中で育まれたブランド牛です。肉質は風味豊かで柔らかく、よく味が染み入ります。おおいだ豊後牛とごぼうと一緒に炊き込んだら、ほんとに美味しいですよ。



おおいだ
原産しいたけめしの素
¥1,000(税込)

大分県を代表する特産品「しいたけ」の旨みを生かし、醤油などの調味料で味つけた、ほんとする美味しいです。大分県は昔よりしいたけ栽培が盛んに行われてきました。そんなしいたけの美味いを感じて。



おおいだ 佐賀関
関ふじりめしの素
¥1,500(税込)

大分県佐賀関のブランド魚である「関ふじり」を贅沢に使用し、大分県特産の大葉を加えた和風まぜごはんの素です。秋の冬に、かつアジの脂が良くなり、味もいも増します。



おおいだ 佐賀関
関たいめしの素
¥1,650(税込)

大分県佐賀関のブランド魚である「関たい」に大分県特産の三葉を加えて、おいしく素材の味を生かした美味しいです。臭みのない関たいの風味と三葉の香りを、お楽しみ下さい。



おおいだ 佐賀関
関あじめしの素
¥1,800(税込)

大分県佐賀関のブランド魚である「関あじ」をふんだんに使用した、旨みたっぷりのごはんの素です。関あじは、速吸の瀬戸と呼ばれる海域で育ち、エサを使わず一本釣り上げられるため、臭みもなく新鮮でカリカリとした食感が特徴です。



おおいだ 佐賀関
関さばめしの素
¥1,900(税込)

瀬戸内海と太平洋の水がぶつかり合う豊後水道で一本釣りで上げられる、真サバのことを「関さば」と呼びます。秋になると、味が濃くなり、関さばをふんだんに入れたり、さらに大分県特産の「せり」をアクセントに加えた「まぜごはん」の素です。

お召し上がり方

めんつゆ・ごはん2合に
本品1袋を入れて、
よく混ぜて器に
盛り、お召し上がり
下さい。

※商品の品質・味・色について
は、箱の裏面に記載
して下さい。

◆発行元：大分航空ターミナル株式会社 商事部 商事課 【TEL】： 0978-67-1175

◇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、変更になる場合がございます。予めご了承ください。

