

旅人通信

お土産選びの参考に！
空の駅旅人から
おすすめをご紹介



2024 NO.79

7月新発売！ 大分空港オリジナル商品のご紹介！！

○OITA Berries CRAFT

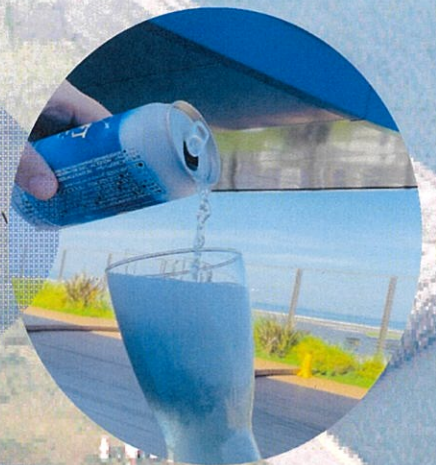
330ml ¥800

大分県がランド「いちごベリー」を使用した可愛いピンクの色をした発泡酒です！ベリーのほのかな甘みと酸味がバランスよくマッチした味が特徴です。
甘い発泡酒やいちごが好きな方にはとてもおすすめです！グラスに注いで可愛いピンク色をお楽しみください！



○OITA CRAFT 350ml ¥600

大分県産のかぼすを使用した、かぼす園味の発泡酒です！従来の発泡酒とは異なり美しいブルーの色をしております。かぼすと発泡酒。これが少し意外なマッチング。BBQなどお友達と飲む際驚かれること間違いなし！大分空港限定の発泡酒をぜひお友達や家族とお楽しみください！



○空飛ぶJELLY

165g ¥500

空をイメージした綺麗なブルーが特徴的なJELLY！大分県産のかぼすを使用しており、見た目も爽やかであっさりとしたかぼす味が夏にぴったりな商品です。かぼすには、疲労回復効果のあるクエン酸がレモンの約2倍の量が入っています！運動後などにはもってこいの商品で、お子様に大人気の商品です！





夏だからこそ食べたい！

大分の調味料を使ったレシピをご紹介します！

○さわやかかぼすドレッシング

さわやかかぼす
ドレッシング
270ml ¥576
大分県産のかぼすを搾りこんだ、まろやかな風味と独特な香りで各種料理に使われています。フレッシュサラダにかけるとのほほえましいこと、火を通さず肉のタレとしても美味しく召し上がれます。

○レシピ
○豚肉 200g
○なす 3本
○青じそ 6枚
○おろししょうが 適量
○さわやかかぼすドレッシング 適量

○深煎りごまでなすとしそと豚小こまの冷しゃぶ
①なすは5mmの薄切りにし、水にさらし、水気を取ります。
②耐熱容器に重ならないように並べ、ラップをかけ、レンジで600w 5分で加熱します。
③豚肉は、お湯でさっとゆで、水気をとり、粗熱をとります。
④器になすを並べ、豚肉をのせ、千切りにした青じそをのせて完成です。



○かぼすぽん酢

かぼすぽん酢
300ml ¥420
大分特産のかぼすがスッキリと香り、かつおと昆布の風味がまいた味わい深いまろやかなぽん酢です。同社のかぼすぽん酢よりこちらのかぼすぽん酢は約3倍量の果汁が使用されています。一度は終売になった商品ですがお客様の声で復活した人気の商品です。

○レシピ
○米 2合
○ベビーホタテ 100g
○にんじん 50g
○かぼすぽん酢 100ml
○水 適量
○のり お好み

○ベビーホタテとぽん酢の炊き込みご飯
①まず米を洗ってにんじんの皮を剥いておきます。
②にんじんを粗みじん切りにします。
③炊飯器に、米、にんじん、ベビーホタテ、ぽん酢を入れ、2合の目盛りまで水を入れて混ぜたら炊きます。
④炊けたら器にのりをのり、お好みでのりを振ったら完成です。



○ごまだし

ごまだしについて
アジ ¥1,051 タイ ¥1,167
エソ ¥1,051 各200g
大分県佐伯市の漁師の家で生まれたのが「ごまだし」焼いた自身魚をすりつぶししょうゆを入れ、ごまと混ぜて作られたもの。長期保存が可能なのが特徴です。

○レシピ
○パスタ 180g
○ツナ缶詰 1缶
○長いも 100g
○白すりごま 大じい2
○しょうゆ 大じい1/2
○ごまだし 適量
○大葉 適量
○ごま油 大じい1

○和風ごまだしパスタ
①パスタをパッケージの表示時間ゆでます。
②ゆで上がった後、ザルに上げて水気を取ります。
③大葉はせん切りにし、ツナ缶はオイルを取り、長いもは麺棒などでたたきます。
④全ての材料をボウルに入れてよく混ぜ合わせます。
⑤パスタをボウルに入れ大葉を加えれば完成です。

