【おすすめお土産一覧】

2025年7月現在

地域おススメのお土産情報　（大分市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
南蛮菓ざびえる 	フランシスコ・ザビエルは、府内の街（現在の大分市）に、南蛮文化の花を咲かせました。その功績を讃えて、和洋折衷の菓子・南蛮菓「ざびえる」が誕生しました。 バター風味豊かな洋風の皮と、精選された純和風の白餡（銀）と、ラム酒に漬けたレーズンを刻みこんだ2種類の餡（金）が、遠い昔の府内の夢へと誘います。 50年以上愛され続けているロングセラー商品です。	■豊後にわさき市場（大分銘品蔵） 大分市要町1-40/ 097-513-7061 ■トキハ本店　大分市府内町2-1-4/ 097-538-1111 ■トキハわさだ店　　大分市大字玉沢　/　097-586-1111 ■(株)トキハインダストリー（大分市内各店） ■イオン、イオンマックスバリュー（大分市内各店） ■コープおおいた（大分市内各店）	■ざびえる本舗 TEL 097-524-2167
南蛮菓　Bungo 	世界に開かれた国際都市・Bungo(豊後府内) キリシタン大名・大友宗麟の功績をたたえて、和洋折衷の菓子「南蛮菓 Bungo」が誕生しました。 ラム酒に漬けられた刻みレーズンを練り込んだ餡を、カカオ風味の豊かなチョコレート生地でつつみ込み、遠い異国と豊後をつないだ南蛮文化を思わせるお菓子です。	■豊後にわさき市場（大分銘品蔵） 大分市要町1-40/ 097-513-7061 ■トキハ本店　大分市府内町2-1-4/ 097-538-1111 ■トキハわさだ店　　大分市大字玉沢　/　097-586-1111 ■(株)トキハインダストリー（大分市内各店） ■イオン、イオンマックスバリュー（大分市内各店） ■コープおおいた（大分市内各店）	■ざびえる本舗 TEL 097-524-2167
くろめ藻なか味噌汁 	佐賀関特産の海藻、くろめと特製の本枯鰹節をかわいい丸もなかに詰めたお味噌汁。素材にこだわった特別な味わいを堪能できます。	■トキハ本店 大分市府内町2-1-4/ 097-538-1111 ■あまべの郷関あじ関さば館 大分市大字白木949/　097-575-2338 ■コープおおいた（大分駅店）大分市要町1-40/ 097-573-5 ■(株)トキハインダストリー（大分市内各店） ■空の駅 旅人（たびと） 大分空港　2階売店 大分県国東市安岐町下原13番地　/　0978-67-1175	■佐賀関加工グループ TEL 097-575-3400
吉野の鶏めしの素 	人の集う時にはかかせないおもてなしの料理として大分県の吉野に伝え続がれてきた「吉野鶏めし」「吉野鶏めし保存会」が今に伝える伝統の味です。 使う材料は鶏とゴボウとお米だけ。何の飾りようもないけれど、親から子へと受け継がれてきた素朴でどこか懐かしい郷土の味です。	■豊後にわさき市場（大分銘品蔵） 大分市要町1-40/ 097-513-7061 ■トキハ本店　大分市府内町2-1-4/ 097-538-1111 ■トキハわさだ店　　大分市大字玉沢　/　097-586-1111 ■(株)トキハインダストリー（大分市内各店） ■イオン（大分市内各店） ■コープおおいた（大分市内各店）	■吉野食品有限会社 TEL 097-595-0332
関あじ関さば最中 	全国ブランド関あじ、関さばをモチーフにした上質な最中です。関あじには小豆のこし餡、関さばには小豆のつぶ餡に羽二重餅を挟み込みました。	■豊後にわさき市場（大分銘品蔵） 大分市要町1-40/ 097-513-7061 ■トキハ本店 大分市府内町2-1-4/ 097-538-1111 ■(株)トキハインダストリー（大分市内各店） ■空の駅 旅人（たびと） 大分空港　2階売店 大分県国東市安岐町下原13番地　/　0978-67-1175	■御菓子司　高橋水月堂 TEL 097-575-0161

地域おススメのお土産情報　（大分市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
かぼす海苔 	大分名産かぼす果汁を使った爽やかな香り漂う絶品海苔です。あたたかいご飯や、おつまみ、お子様のおやつに最適です。	■トキハ本店 大分市府内町2-1-4/　097-538-1111 ■空の駅 旅人（たびと）　大分空港　2階売店 大分県国東市安岐町下原13番地　/　0978-67-1175	■桃太郎海苔 TEL 097-522-1234
双樹 	酒の仕込み始めの「米洗い」から限定給水という水分調整を行い、発酵も「低温長期」という方法で、手間ひまかけて仕上げた特別純米酒「双樹」。日本国政府の在外公館において外国の賓客に提供される銘酒です。	■アミュプラザ大分（1階）枡屋 Wine　&　Spirits 大分市要町1-40/097-576-9282 ■有限会社 佐藤酒舗 大分県由布市湯布院町川上3734-1/　0977-84-2227	■倉光酒造 TEL 097-521-2528
プレミアムとりかわサクサク揚げ しお味 	大分県を代表するからあげ専門店が作った、鶏皮スナックです。 鶏肉のうまみを鶏がらスープと沖縄の塩で最大限に引き出し、上用粉で軽い食感に仕上げました。	■大分からあげ　大分市内各店舗 ■JR大分駅 豊後にわさき市場内 大分市要町1-40/097-574-5522	■株式会社大分からあげ 外販営業部 TEL 097-529-7088
富士見のりゅうきゅうたれ 	お刺身を容器に入れ、浸る程度にたれをかけるだけで、郷土料理りゅうきゅうが出来上がります。朝はご飯に乗せて、昼はお茶漬け、夜はお酒の肴に、飽きない「りゅうきゅう」をどうぞお楽しみください。	■道の駅　たのうらら　大分市神崎字梶原1228−9/097-529-7301 ■豊後にわさき市場（大分銘品蔵） 大分市要町1-40/ 097-513-7061 ■道の駅　さがのせき 大分市大字大平989番地の6/097-576-0770 ■あまべの郷 関あじ関さば館 大分県大分市大字白木949　/　097-575-2338	■(有)富士見水産 TEL　097-575-4122
佐賀関あまなつジャム 	佐賀関で昔から栽培されている甘夏の皮、実、果汁を使用したジャムです。増粘剤不使用で学校給食でも使用されています。	■道の駅　のつはる 大分市下原1717番地の1/ 097-574-7207 ■コープ大分駅店 大分市要町1-40/ 097-573-5000 ■あまべの郷 関あじ関さば館 大分県大分市大字白木949　/　097-575-2338 ■空の駅 旅人（たびと）　大分空港　2階売店 大分県国東市安岐町下原13番地　/　0978-67-1175	■佐賀関加工グループ TEL 097-575-3400

地域おススメのお土産情報　（大分市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
大分市ブランド認証「Oita Birth」 Oita Birth 大分市ブランド認証	大分市産農林水産物等を活用した魅力ある加工品を大分市ブランド（通称：Oita　Birth）として認証し、情報発信しています。 大分市の魅力満載の加工品ばかりですので、ぜひお買い求めください。 （令和7年6月現在63品目認証）	販売コーナーをコープおおいたコープ大分駅店に設置しています、（一部商品のみ取扱い） その他の販売場所については、Oita Birth公式ホームページをご覧いただくか、各事業者へお問合せください。 https://www.oitabirth.jp/	■大分市農政課 TEL 097-537-7025

地域おススメのお土産情報　（別府市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
焼やせうま 	大分の郷土料理「やせうま」を当社で煎餅風にアレンジしたお菓子です。黒胡麻と黄な粉を使用した優しい甘さのおせんべい。全国菓子博覧会にて名誉総裁賞を受賞しました。	■南光物産 別府市大字鉄輪1284番地の2/ 0977-66-4151 ■その他の販売先 交通機関、主要ホテル及びお土産品店	■南光物産株式会社 別府市大字鉄輪1284番地の2 TEL 0977-66-4151 Email : zabon@theia.ocn.ne.jp http://zabon.shop/
薬用 湯の花 	明礬温泉に立ち並ぶ、わら葺き屋根の小屋。それが湯の花をつくる「湯の花小屋」です。この小屋の内部で温泉の噴気と青粘土を利用して1日1ミリずつ成長させます。江戸時代から約290年続く変わらぬ製法・技術は、世界唯一のもので、国の重要無形民俗文化財に指定されています。	■みょうばん 湯の里 別府市明礬温泉6組/0977-66-8166	■株式会社みょうばん 湯の里 別府市明礬温泉6組 TEL 0977-66-8166 FAX 0977-66-8421
極み石鹸・極みクリーム 	化学成分を使用せず天然のものにこだわってつくりあげた、湯の花使用100%天然素材のスキンケアです。	■明礬温泉　岡本屋売店 別府市明礬3組/0977-66-3228	■明礬温泉　岡本屋 別府市明礬4組 TEL 0977-66-3228 FAX 0977-66-3800
血の池軟膏 	戦前から受け継がれる、血の池の泥を使った皮膚病薬です。 明治時代から販売を始め、当時は貝殻に詰めて販売していました。第三類医薬品。 血の池地獄園内とここのみの限定販売で、リピーターの最も多い一番売れ筋の品です。	■別府 血の池地獄 別府市野田778/0120-459-554	■別府 血の池地獄 別府市野田778 TEL　0120-459-554 FAX 0977-66-1811 8:00～17:00[年中無休]
ゆずねり 	厳選した柚子の皮を、砂糖と水飴で炊き上げたお菓子です。そのままお茶うけとして、また、お料理や製菓材料としてもお使いいただけます。	■塩月堂 別府市元町14-16/0977-23-0664	■有限会社 塩月堂 別府市元町14-16 TEL 0977-23-0664 FAX 0977-23-0739

地域おススメのお土産情報　（別府市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
ゆずまん 	ゆずねりをベースにした柚子ジャムを、軽く焼き上げた二枚のブッセに挟み込んだお菓子です。 湯の町別府のお土産にぜひどうぞ。	■塩月堂 別府市元町14-16/0977-23-0664	■有限会社 塩月堂 別府市元町14-16 TEL 0977-23-0664 FAX 0977-23-0739
ベップニュースタンダード 	ベップニュースタンダードは、別府市とビームとのコラボレーションプロジェクト「BEAMS EYE on BEPPU」に参加した事業者でつくられたチームであり、「末永く幅広い層に愛される別府ならではの新しいみやげもの」をコンセプトに様々な商品を開発しています。 詳細な商品紹介はこちら http://beppu-newstandard.jp/	■海地獄SHOP REN　＊入店には海地獄の入場料が必要です。 別府市鉄輪559－1/0977-66-0121 ■ トキハ別府店　1F 別府市北浜2丁目9-1/0977-23-1111（代表）	■ベップニュースタンダード beppunewstandard@gmail.com
まるで湯けむり 	『まるで湯けむり』は、軽い食感のメレンゲにホワイトチョコレートを重ね、その名の通りまるで湯けむりのように、口の中ですっと消えていく繊細なお菓子。 地元の紙器メーカーが制作した多くのこだわりが込められている立体感のあるパッケージデザインも特徴で、別府らしさあふれるお土産ものです。	■クレープリー・トゥルヌソル 別府北中４組２-東	■クレープリー・トゥルヌソル 別府北中４組２-東 TEL　090-5930-3103
別府ざぼんサイダー 	別府「ざぼんサイダー」は、別府市営ザボン園で生産したザボンの有効活用及び新たなご当地土産の開発などを目的として別府市役所農林水産課が製品企画をした「ご当地サイダー」です。ザボンは、柑橘類で最も大きく「柑橘類の王様」と呼ばれており、香りがとてもよく、やんわりとした甘酸っぱい風味が特徴です。是非、別府産ザボンの風味をお楽しみ下さい。	■別府市役所 売店：別府市上野口町1番15号/ 0977-21-1111 ■JAべっぷ日出 旬の館：別府市石垣東9-1-26/ 0977-85-8757 ■別府ロープウェイ：別府市大字南立石寒原10-7/ 0977-22-227 ■地獄蒸し工房鉄輪：別府市鉄輪風呂本5組/ 0977-66-3775 ■別府湾SA 玄林館：別府市大字内竈字扇山/ 0977-66-1260 ■別府交通センター：別府市新港町6-46/ 0977-24-1811　ほか	■別府市役所 農林水産課 別府市上野口町1番15号 TEL 0977-21-1133

地域おススメのお土産情報　（中津市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
どぶろく 	自家製山国米を100%使用しています。米と麹だけで仕込みをし、麹もーから手作りしています。山国米の旨味を凝縮した、スッキリとした辛口のどぶろくです。 山椿　300ml　　1本（税込み）980円 山椿　720ml　　1本（税込み）1,800円	■道の駅やまくに 大分県中津市山国町中摩358番地4/0979-62-3680 ■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■山国どぶろく製造所 TEL　0979-62-3126
山椿　あま酒 	自家製山国米を100%使用し、添加物、着色料を一切使用しておりません。山国米と麹だけで仕上げた自然な甘みのあま酒です。 白・紅・もち　各500ml　　1本（税込み）1,080円	■道の駅やまくに 大分県中津市山国町中摩358番地4/0979-62-3680 ■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■山国どぶろく製造 TEL　0979-62-3126
しいたけ醤油 	山国川の源流である山国町産のしいたけ（原木栽培）と丸大豆醤油を使用しています。 しいたけ醤油　200ml　　1本（税込み）590円 しいたけ醤油　500ml　　1本（税込み）1,150円	■道の駅やまくに 大分県中津市山国町中摩358番地4/0979-62-3680　　他	■杉の子工房 TEL　0979-64-2219
芳香蒸留水 	大分県耶馬溪産のヒノキ・クロモジを水蒸気蒸留法にて抽出した芳香蒸留水は、植物の水溶性の芳香成分と若干の精油を含む無添加の自然な香りです。 ヒノキ　100ml　1本(税込み)770円 クロモジ　100ml　1本(税込み)1,650円	■耶馬溪アロマと森の雑貨店 大分県中津市上宮永4丁目3番地1 ■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830 ＊道の駅なかつでお買い求めの場合は、 サービスカウンターまでお声掛けください。	■久恒山林株式会社 TEL　0979-22-7944
リフレッシュウォーター 	大分県耶馬溪産ヒノキ、スギ、クロモジなどから水蒸気蒸留法にて抽出した芳香蒸留水に それらのエッセンシャルオイルを加えた100%天然の香りのリフレッシュウォーターです。 芳香、消臭作用に優れており、抗菌作用のあるヒノキ、スギ、クロモジの成分も含んでいます。 息吹き・朝霧　30ml　1本(税込み)1,045円 100ml　1本(税込み)1,870円	■耶馬溪アロマと森の雑貨店 大分県中津市上宮永4丁目3番地1 ■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830 ＊道の駅なかつでお買い求めの場合は、 サービスカウンターまでお声掛けください。	■久恒山林株式会社 TEL　0979-22-7944

地域おススメのお土産情報　（中津市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
エッセンシャルオイル 	大分県耶馬渓産の木部から水蒸気蒸留法にて抽出したエッセンシャルオイルです。 スギ（枝葉）3ml　2,090円 ヒノキ（木部）3ml　1,540円 ヒノキ（枝葉）3ml　2,090円 ｸﾛﾓｼﾞ 3ml　5,500円 ｸﾛﾓｼﾞ 1ml　1,870円 カボス　　2,090円 夏ミカン　　2,090円	■耶馬渓アロマと森の雑貨店 大分県中津市上宮永4丁目3番地1 ■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830 ＊道の駅なかつでお買い求めの場合は、 サービスカウンターまでお声掛けください。	■久恒山林株式会社 TEL　0979-22-7944
川谷園のお茶 	川谷園のお茶は山間地の谷間で育ちます。昼夜の温度差が大きく、朝霧に包まれることも多いため、味はまろやかで深みがあり、香りが高いのが特徴です。 翠　1,188円／粉末緑茶648円 煎茶　432円／上白折　648円／粉茶　432円／ 焙じ茶　648円／和紅茶　648円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830　他	■合同会社　お茶の川谷園 TEL　0979-55-2069
下郷農協の飲むヨーグルト 	新鮮な生乳(毎日集乳の耶馬溪牛乳)を100%使用した、下郷農協オリジナルの『飲むヨーグルトS-1』。和三盆を使ったほどよい甘さと、ビフィズス菌を使用した身体にやさしいスペシャル(S-1)な飲むヨーグルトです。 飲むヨーグルト　150ml　220円 500ml　525円	■下郷農協協同組合 大分県中津市耶馬溪町大字大島２１５番地の４	■下郷農協協同組合 TEL　0979-56-2222
耶馬渓　寒ざらし　あられ・かき餅 	もち米はすべて中津市産。すべて手作業で手間ひまかけて作った寒ざらしは優しい味で仕上がっています。 寒ざらし　各216円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■社会福祉法人　下毛もみじ会　もみじ園 TEL　0979-54-3490
吾一の黒豚豚飯の素 	吾一の黒豚は繊維が細かく柔らかい肉質をしており、肉独特の臭みがほとんどないのが特長です。その豚肉をつかった豚飯の素は、添加物を使っておらず、肉のうまみがしっかりと伝わる商品となっています。 売価(税込)　960円	■株式会社　梶原畜産 大分県中津市山国町宇曽１１１０ ■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830　他	■株式会社　梶原畜産 TEL　0979-62－2112

地域おススメのお土産情報　（中津市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
おとなおかずみそ 	ネギの風味と黒豚の食感、ちょっと辛めの味付けのおかずみそ。炊き立てのご飯はもちろん、キュウリや冷ややっこに添えたり、パンに塗ったりと色々な食べ方を楽しめます。 おとなおかずみそ　140g　540円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■大分・工房たまてばこ TEL　090-6771-4309
発酵晩茶 	この発酵晩茶は、植物性乳酸菌に嫌気発酵させる後発酵製法で、漬物のように杉樽に漬け込んで発酵させたお茶です。乳酸菌発酵独特の酸味やコクが生まれ味わい深く口当たりの良いお茶です。 発酵晩茶　900円（茶葉）/950円(ティーパック)	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■やまの発酵晩茶プロジェクト TEL　090-3616-1092
おいしいこめみそ 	米味噌は、何十年にもわたって味噌づくりを続けてこられた名人から受け継いだ土地の味です。天然醸造で、味噌そのままの味や香りを楽しめます。 おいしいこめみそ　450g　378円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■（株）おはら果樹園　firm 大分・工房たまてばこ TEL　090-6771-4309
鱧フライ 	豊前海で水揚げされる鱧は、トロ箱にいれると「つの字」になるほど大きいことから、つの字鱧と呼ばれています。さっぱりとした味のイメージとは裏腹に、噛むほどにその味わいの深さに驚きます。 売価(税込)　700円	■道の駅やまくに 大分県中津市山国町中摩358番地4/0979-62-3680 ■大分県漁業協同組合中津支店 大分県中津市字小祝525番地10	■大分県漁業協同組合中津支店 女性部加工販売部門 TEL　0979-22-2103
にんにく完全主義 	蓋を開けると、にんにくのフレッシュな香りが立ち上がります。すべてを手づくりで仕上げ、にんにくの風味、辛味、旨味を完全に引き出した一品。どんな料理にもあう万能調味料です。 売価(税込)　600円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830 ※時期により在庫がない場合があります。	■農事組合法人　ゴールドファーム TEL　0979-43-6266

地域おススメのお土産情報　（中津市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

④

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
YABASCO 	YABASCOは耶馬渓産の唐辛子で作った辛味調味料です。まろやかな酸味が特徴のお酢を使っているので、和洋中あらゆるお料理の味のバランスを損ねる事なく辛さと共に味わいを引き上げてくれます。 売価(税込)　702円	■レストランサルディナス 大分県中津市耶馬溪町大字大島1476	■レストランサルディナス TEL　0979-56-2828
耶馬溪すっぽんのスープ 	無添加のものにこだわり、調味料は砂糖と塩、醤油だけで、あとはすっぽんの出汁のみ。そのままでも飲めるし、どんな料理にも使える万能なお出汁にもなります。朝食や夜疲れたときなど、とにかく毎日の食卓に添えていただきたいです。 売価(税込)　972円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■耶馬溪すっぽん TEL 0979-56-3131
温州みかん100%ジュース 	温州ミカンの時期は9～3月。その中でも晩生(1～3月)の、そのとき一番おいしいみかんを使用。味は濃厚でみかんを丸ごと食べてるかのような気分を味わうことができます。 温州みかん100%ジュース　300ml　540円	■道の駅なかつ 大分県中津市大字加来814番地/0979-64-8830	■(株)おはら果樹園　firm TEL　090-6771-4309
ひがた美人オリーブオイル漬け 	日本唯一の干潟養殖「ひがた美人」を相性抜群のガーリックと一緒にオリーブオイルに漬けました。 売価(税込)　1,500円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■大分県漁業協同組合　中津支店 TEL　0979-22-2103
ひがた美人アヒージョ 	おつまみにぴったりなアヒージョです。 売価(税込)　1,500円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■大分県漁業協同組合　中津支店 TEL　0979-22-2103

地域おススメのお土産情報　（中津市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

⑤

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
かきめしの素 	「ひがた美人」と野菜がたっぷり入っています。炊飯器に米と一緒に入れて炊くだけなのでとても簡単です。 売価(税込)　1,500円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■大分県漁業協同組合　中津支店 TEL　0979-22-2103
蛤しるこ(3個入) 	蛤の形をした懐中しるこです。熱湯を注げば風味豊かな「しるこ」が出来上り、中から紅白の二羽の千鳥が飛び立つように浮かびあがります。 売価(税込)　780円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■菓子処　武蔵屋総本店 TEL　0979-22-1191
ういろう(10個入) 	老舗和菓子処「栗山堂」の代表商品です。ほんのり生姜味で、上品な甘さに仕上がっています。 売価(税込)　972円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■栗山堂 TEL　0979-22-0820
壱万円お札せんべい(5枚入) 	福澤諭吉のふるさと中津市ならではのお土産です。卵をふんだんに使用した生地が特徴です。 売価(税別)　600円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■渓月堂 TEL　0979-24-5284
ビスマン(10個入) 	しっとりとした黄身餡を香ばしいビスケッ生地包んで焼き上げたお菓子です。 売価(税込)　1,580円	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■殿畑双葉堂 TEL　0979-32-6151

地域おススメのお土産情報　（中津市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

⑥

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
丸ボーロ 	中津に古くから伝わる菓子です。シンプルな材料で作られた素朴な味わいが人気です。 売価　※店舗によって異なります。	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内	■中津市土産品販売 大分県中津市大字島田219番地　中津駅名店街内

地域おススメのお土産情報　（日田市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

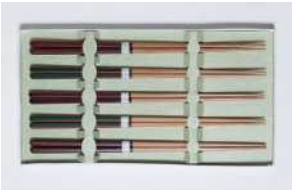
①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
そば饅頭 ※概ね、100円/1個程度 	日田名物「そば饅頭」はそば粉を使用した生地で餡を包み込み蒸した和菓子で素朴で上品な味わいが特徴。日田市内の和菓子店の多くでそば饅頭を販売。 ※値段は店舗によって異なる。	■日田市内の和菓子店（豆田町・隈エリア等 ） ※店舗によって異なる	■日田市観光協会 TEL 0973-22-2036
羊羹 	日田市内の和菓子店でも羊羹が数多く販売されておりますが、明治24年創業の「赤司日田羊羹本舗」の一枚物の羊羹はお土産としても好評。昔ながらの製法で作っており、日がたつと表面が白く糖化していくのが特徴。 ※値段は店舗によって異なる。 赤司日田羊羹本舗の一枚物は1,400円～	■日田市内の和菓子店（豆田町・隈エリア等 ） ※店舗によって異なる	■日田市観光協会 TEL 0973-22-2036
日田杉グッズ 	木材とともに発展した町、大分県日田市。日田杉プロジェクトは、山林に生息する日田杉を活用することで、生命の源である森を育て自然循環バランスを守り、それを伝えていく地域資源活用事業。その中でウッドファイルやブックカバーなど幅広い商品が展開されております。 ※値段は商品によって異なる。	■Life design shop Areas 日田市豆田町7-20/ 050-1048-7757	■Life design shop Areas TEL 050-1048-7757
柚子胡椒 	日田市の津江エリアや天瀬町では自家製の柚子胡椒を創る家庭があったり、川津食品、梶原食品、ツエエーピーなどの老舗の柚子胡椒の製造元があります。うどんや鍋、肉料理など幅広く使える万能調味料で地元でも親しまれています。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
梅干し 	日田市大山町の特産品で、こだわりの梅を完熟するまで、じっくりと待ち、塩で荒付けし、本付けと丁寧に作られる梅干しは、全国梅干しコンクールでも最優秀賞も受賞しました。農家でそれぞれのこだわりがあり、お気に入りの一品を見つけてみるのもオススメです。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115

地域おススメのお土産情報　（日田市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
竹箸 	細身の竹箸で、素材（孟宗竹）の特徴を生かし、使いやすさを追求した人気商品は、大内工芸のダイヤカットシリーズ。その他、竹箸もあります。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
小鹿田焼（おんたやき） 	三百年の歴史をもち、開窯以来一子相伝でひっそりとしかし脈々と受け継がれてきた技法は、あたたかく、素朴な味わい。くらしの器「小鹿田焼」はひとつひとつが全て手作りですので、写真との違いがありますが、それもまた小鹿田の「手仕事の味」としてお楽しみください。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
銘酒 	サッポロビール九州日田工場、いいちこ日田蒸留所、梅酒蔵おおやま、井上酒造、クンチョウ酒造、老松酒造の酒造メーカーの清酒・焼酎・リキュールなど美味しいお酒を豊富に取り揃えております。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
日田下駄 	日田では昔ながらの下駄はもとより、現代的な感覚のカラフルな下駄やサンダルなど、豊富なバリエーションのはきものを生み出し、今も日本有数の「はきものの産地」として広く知られています。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
乾し椎茸 	寒暖差の激しい日田盆地で育った肉厚で風味豊かな椎茸は、大分県の特産品であり、日田市の特産品です。刻んでもしっかり生きる歯ごたえと豊かな味と香りを、様々なメニューでお試しください。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115

地域おススメのお土産情報　（日田市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

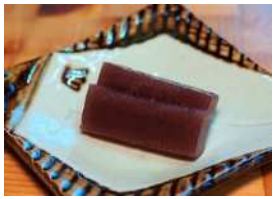
③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
醤油 	昔から、美味しい水の湧く所には、美味しいお米が育ち、おいしい酒や味噌、醤油が育つといわれてきました。緑深い山々が生み出す九州屈指の水があふれる水郷日田には多くの醸造元が建ち並んでいます。日田の醤油は、九州ならではの甘みのある味です。また、歴史のある老舗の店舗が多いです。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
日田やきそば 	味にこだわった本物の焼そば。想夫恋独特の風味を、そのままご家庭で楽しめます。生麺4食分に味の決め手のオリジナルソース4本付き！	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115
進撃の巨人グッズ 	日田杉クリアファイル、缶バッジ、日田杉うちわ、カレンダーなどの進撃の巨人グッズを販売。	■日田玖珠地域産業振興センター 日田市三本松2-3-1 ■道の駅水辺の郷おおやま 日田市大山町西大山4106	■（公財）日田玖珠地域産業振興センター TEL 0973-22-3115 ■道の駅水辺の郷おおやま TEL 0973-52-3630
日田梨 	綺麗な水と山々に囲まれた日田市は梨の栽培には適した地で100年ほど前から梨つくりをしています。多くに品種を扱い、四季を通して甘い日田梨を味わえます。	■道の駅水辺の郷おおやま 日田市大山町西大山4106 ■日田天領水の里元氣の駅 日田市中ノ島町635-1	■道の駅水辺の郷おおやま TEL 0973-52-3630 ■日田天領水の里元氣の駅 TEL 0973-25-5255

地域おススメのお土産情報　（佐伯市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
挽茶饅頭 	第22回全国菓子博覧会にて内閣総理大臣賞を受賞し、高級抹茶の優雅な味と香りで多くの支持者を集めている挽茶饅頭は、食べやすいひと口サイズの大きさでお土産やお菓子受けに最適。佐伯を代表する銘菓としてたくさんの人々に愛されています。	■海の市場〇 佐伯市葛港3-21／0120-167-077 ■大分銘品蔵 大分市要町1-40 豊後にわさき市場 1F／097-513-7061	■有限会社 出雲堂本店 TEL 0972-22-0449
天日塩 塩羊羹 	地元産の自然海塩『なずなの塩を使った塩羊羹。昔長良の木製の木枠（むろぶた）に流し込み、一昼夜かけて自然に冷ますことで、本来のうまみを十分に引き出しました。餡は、北海道産小豆100%の自家製餡です。 賞味期限も長いのでお土産には最適です。	■城山堂本店 佐伯市駅前1丁目4-9／0972-22-0534	■城山堂本店 TEL 0972-22-0534
菊姫物語 	佐伯の特産品であるいちごを使ったゼリーをプレーンといちご2種類のブラウニー生地で挟んだお菓子。約200年前に佐伯藩でたくさんの人を虜にしたという美しいお姫様・菊姫にちなんで作られたお土産です。	■観光まちづくり佐伯 佐伯市中村南町3-2 3F/0972-22-9900 ■お菓子のうめだ 佐伯市鶴望寺田3/0972-24-1231	■観光まちづくり佐伯 TEL 0972-22-9900 ■お菓子のうめだ TEL 0972-24-1231
歴史と文学の道 	佐伯市宇目産の小豆と弥生産の卵を、白小豆で作った餡に合わせた、ほどよい甘さで人気のミルク饅頭。石畳や武家屋敷が城下町らしさを感じさせる「歴史と文学のみち」から名付けられています。	■観光まちづくり佐伯 佐伯市中村南町3-2 3F/0972-22-9900 ■お菓子のうめだ 佐伯市鶴望寺田3/0972-24-1231	■観光まちづくり佐伯 TEL 0972-22-9900 ■お菓子のうめだ TEL 0972-24-1231
酒蔵のあまざけ 	添加物を一切使わずに、米と麹だけで作り上げた甘酒。あっさりとした自然な甘みと優しい口当たりが特徴で、美肌効果もあり、女性に人気のおみやげです。	■麹の杜 佐伯市上岡 字船河内2810-28／0972-48-9386	■麹の杜 TEL 0972-48-9386

地域おススメのお土産情報　（佐伯市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載　②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
和栗ジャム 	宇目の和栗ペーストをベースにレモン果汁を加えた、飽きの来ないさっぱりとした味わいの和栗ジャム。寒暖の差が大きく、比較的標高の高い宇目地域は、和栗の生産に向いています。宇目和栗は甘さは控えめですが、旨味と濃厚さに特徴があって、芳醇に甘く香ります。	■道の駅宇目 佐伯市宇目大字南田原2513-5／0972-54-3090 ■観光まちづくり佐伯 佐伯市中村南町3-2 3F/0972-22-9900	■道の駅 宇目 TEL 0972-54-3090
佐伯ごまだし大将ぬいぐるみ 	佐伯市民に愛される佐伯のゆるキャラです！「佐伯ごまだし大将」のモデルはごまだしの原料としてよく使うエソという魚で、頭のハチマキはうどんの麺になっています。	■観光まちづくり佐伯 佐伯市中村南町3-2 3F/0972-22-9900	■観光まちづくり佐伯 TEL 0972-22-9900
佐伯ごまだし 	焼いた身をすりつぶし、ゴマと醤油を混ぜ保存のできる万能調味料。文化庁が推進する「100年フード（伝統の100年フード部門）」に選定されました。	■海の市場〇 佐伯市葛港3-21／0120-167-077 ■佐伯市内道の駅、佐伯市内スーパー　ほか	■観光まちづくり佐伯 TEL 0972-22-9900
いりこ・ちりめん 	豊後水道の良質な魚を厳選。豊富なミネラルとカルシウムを多く含み、味、香りは共に上質な商品。	■海の市場〇 佐伯市葛港3-21／0120-167-077　ほか	■海の市場〇 TEL 0120-167-077
干物 	アジ、カマス、タイなどの豊後水道のうまみを凝縮した商品。	■海の市場〇 佐伯市葛港3-21／0120-167-077　ほか ■道の駅かまえ 佐伯市蒲江大字蒲江浦5104-1／050-5527-1818 ■かまえインターパーク 佐伯市蒲江大字森崎浦142-16／0972-44-5515	■海の市場〇 TEL 0120-167-077 ■道の駅かまえ TEL 050-5527-1818 ■かまえインターパーク TEL 0972-44-5515

地域おススメのお土産情報　（佐伯市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
地酒 	明治18年創業の蔵元を現代に継承し、米と麹と暁嵐の滝の伏流水のみを使い、杜氏の手で丁寧に仕込まれています。	■海の市場〇 佐伯市葛港3-21／0120-167-077	■大地酒造 TEL 0972-48-9388 ■海の市場〇 TEL 0120-167-077
地焼酎 	地元の農家に麦の作付を依頼し、生産した麦を原料に使用します。 地元の水、原料となる農産物、気候風土、地域との深い信頼関係がうまく絡み合い、 そして作り手である蔵人たちの手によって、この伝統文化産業である酒造りは後世にまで受け継がれていきます。	■麹の杜 佐伯市上岡 字船河内2810-28／0972-48-9386 ■海の市場〇 佐伯市葛港3-21／0120-167-077　　ほか	■麹の杜 TEL 0972-48-9386 ■海の市場〇 TEL 0120-167-077
ブリごまだし 	郷土料理ごまだしを地元の養殖ブリで作った「ブリごまだし」、ブリの焼き身をほぐし塩とブリのみの「ブリフレーク」、ブリと大分県の味噌にしょうがの風味を効かせた「ブリ味噌」。手ほぐしで丁寧に作った、保存料不使用の安全安心なブリシリーズです。	■つるみテラス 佐伯市鶴見大字地松浦１３５１−１／ 0972-30-1170	■つるみテラス TEL 0972-30-1170
鯛釜飯・サザエ釜飯 	高平キャンプ場と道の駅かまえが共同開発した「アウトドア×佐伯の魚介」を楽しめる『海鮮釜飯』。蒲江の海で獲れたサザエや鯛が入った1人前の炊き込みご飯です。 蒲江が育んだ海の幸たっぷりのキャンプ飯を味わいながら、その豊かな海を眺めれば、きっと“蒲江”のとりこになります！	■道の駅かまえ 佐伯市蒲江大字蒲江浦5104-1／ 050-5527-1818 ■高平キャンプ場 佐伯市蒲江大字竹野浦河内2156-171／ 050-5527-1821	■道の駅かまえ TEL 050-5527-1818
深島ねこ図鑑 	深島の「ネコ島」としてのオーバーツーリズムや、島(地域)ネコの急激な増加による島民の負担を改善していくため、当法人と深島島民が協力して作成した深島ねこ図鑑シリーズです！ 本図鑑をきっかけに、より深島を知ってもらい、島民、島ネコ、島訪れる人が安心して、楽しく過ごせる環境を作っていければと思います。ねこ図鑑の売上の一部は島ネコたちのお世話代に充てられます。	■観光まちづくり佐伯 佐伯市中村南町3-2 3F/0972-22-9900	■観光まちづくり佐伯 TEL 0972-22-9900

地域おススメのお土産情報　（臼杵市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
臼杵煎餅 中心価格帯：1,000円～ 	四百年ほど前、臼杵藩稲葉領主が、江戸参勤交代の途上の食料として米・麦・粟・ひえ等を材料に作り上げた保存食が始まりといわれています。その後、小麦粉を主材料に、臼杵特産の生姜を加えて焼き上げたものが現在の臼杵煎餅です。 当初、臼杵の「臼」の字になぞらえて、曲げて焼きりましたが、現在の平たい型の煎餅に変わって参りました。しかし、縁起のよい臼の型もそのまま残されています。 ※中心価格帯1,500～3,000円	■石仏売店や市内小売店舗、スーパーなど 臼杵市深田、市内中心部	■臼杵市観光協会 TEL 0972-64-7130 ■生姜のエキスを練り込んでいるのも特徴で、メーカーにより味や食感に個性があります。
醤油・味噌 中心価格帯：400円～ 	臼杵は醸造の町、市内には西日本1、2位を争う大きな味噌・醤油会社(フンドーキン醤油、富士甚醤油)の2社と400年の歴史を誇る老舗のカニ醤油の3社があります。また、ギネスにも登録されている世界一大きい木樽で3年熟成された「世界一木樽醤油」もあります。 ※中心価格帯：400円～世界一木樽醤油（ケース入り）1,800円	■石仏売店や市内小売店舗、スーパーなど 臼杵市深田、市内中心部	■臼杵市観光協会 TEL 0972-64-7130 ■味噌作り体験や工場見学などもあり。
お酒 	臼杵は醸造の町として酒屋の歴史も古く、1855年創業の小手川酒造（株）、1860年創業の（株）久家本店があり、酒蔵見学や試飲なども行っています。また、臼杵市野津町にも1868年創業の合資会社赤嶺酒造場、1872年創業の藤居酒造株式会社があります。※中心価格帯：2,000円前後～10,000円前後	■市内酒店（数店舗） 詳しい購入可能場所につきましては、各社HP参照	■臼杵市観光協会 TEL 0972-64-7130 ■久家本店、小手川酒造では酒蔵見学や試飲なども行っております。
臼杵焼 	臼杵焼は江戸後期に臼杵藩の御用窯として始められ、10数年ほど栄えたのち、衰退し一度途絶えてしまった幻の焼き物で、2015年有志達によって現代に復活しました。白磁の形に輪花をあしらったものが多いのが特徴です。※中心価格帯：3,000円前後～10,000円前後	■市内1店舗（石仏観光センター） HPより購入も可能。 https://www.usukiyaki.com/	■石仏観光センター内　臼杵焼事業部 TEL　0972-65-3333

地域おススメのお土産情報　（津久見市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
おせっかいせんべい 	津久見市の方言を使ったお節介なせんべいです。製造は「うすきせんべい」でお馴染みの(株)臼杵製菓。パッケージは鉱山をモチーフにし、せんべいの裏面には石灰をイメージした灰色の糖衣を使用しています。	■里の駅 つくみマルシェ 津久見市大字四浦2218-10／0972-85-3111 ■みかん堂 津久見市門前町4-4／0972-83-4768 ■津久見市観光協会 津久見市中央町1－30／0972-82-9521	■津久見市観光協会 TEL 0972-82-9521
セメント饅頭 	石灰石・セメント産業の町で、現在では日本有数の採掘量を誇ります。 セメント袋をイメージしたパッケージで、饅頭にはセメントの色をイメージしたごま餡が入っています。セメント袋をイメージしたデザインに、饅頭の中のごま餡でセメント色を表現。	■広戸菓子舗 津久見市高洲町8-9／0972-82-3897	■広戸菓子舗 TEL 0972-82-3897
つくみみかんソフト 	津久見産のみかん（サンクイーン）を使用。 みかんの皮と実をまるごと使い、さっぱりとした味わいです。	■つくみマルシェ 津久見市大字四浦2218-10／0972-85-3111 ■うみえーるつくみんち 津久見市高洲町3824番地の69／0972-85-0001 ■みかん堂 津久見市門前町4-4／0972-83-4768	■つくみマルシェ TEL 0972-85-3111 ■うみえーるつくみんち TEL 0972-85-0001 ■みかん堂 津久見市門前町4-4／0972-83-4768
つくみみかんジュース 	つくみ産のみかん、サンクイーンを100%使ったストレートジュース。甘みと酸味があり、子供も飲みやすい味になっています。	■つくみみかん堂 津久見市門前町4-4	■つくみみかん堂 津久見市門前町4-4
セメントソフト 	ソフトの色はまさしく津久見の基幹産業のセメントを表現しています。ひまわりの種をブレンドした濃厚バニラ味がクセになる美味しさです。	■つくみマルシェ 津久見市大字四浦2218-10／0972-85-3111	■つくみマルシェ TEL 0972-85-3111

地域おススメのお土産情報　（津久見市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
太田のぎょろっけ 	一度食べるとやみつきになるピリ辛でたっぷりの魚のすり身に新鮮野菜が入った味も栄養も満点な「ぎょろっけ」 ご飯のおかずはもちろん、ビールのおつまみにも最適な一品です。	■うみえーるつくみんち(冷凍品・惣菜あり) 津久見市高洲町3824番地の69／0972-85-0001	■うみえーるつくみんち TEL 0972-85-0001
津久見みかんブールドネージュ 	「ブールドネージュ」は仏語で「雪の玉」の意。津久見のみかんを使ったサクサク食感のクッキー。パッケージは、みかんの箱をモチーフにしました。	■つくみマルシェ 津久見市大字四浦2218-10／0972-85-3111 ■うみえーるつくみんち 津久見市高洲町3824番地の69／0972-85-0001	■つくみマルシェ TEL 0972-85-3111 ■うみえーるつくみんち TEL 0972-85-0001
みかん 	太陽の光をいっぱいに浴びながら、津久見の自然により丹精こめて育てられたフレッシュな津久見みかんは、その味・甘さともに保証つきです。 種類も、温州みかんだけでなく、サンつくみやポンカン等を始めとして、バラエティーに富んだみかんが出荷されています。	■うみえーるつくみんち(冷凍品・惣菜あり) 津久見市高洲町3824番地の69／0972-85-0001 ■のぞみ市場だんだん 津久見市中央町29-16／0972-83-8122	■うみえーるつくみんち TEL 0972-85-0001 ■のぞみ市場だんだん TEL　0972-82-8122
マグロ加工品 	“マグロの町”としても知られる大分県津久見市のマグロ商品。 鮪のかまの炙り焼をはじめ、ピリ辛マグロやまぐろカレーなど様々なマグロ料理を楽しめます。	■うみえーるつくみんち(冷凍品・惣菜あり) 津久見市高洲町3824番地の69／0972-85-0001	■うみえーるつくみんち TEL 0972-85-0001
マグロ冷凍品 	ねぎとろ、ひゅうが丼など調理いらずのマグロ冷凍品から刺身で食べるマグロ柵も。瞬間冷凍することにより、味も色味も本来のマグロを新鮮なまま、ご家庭に直接お届けすることができます。 その他に、旨みが濃い津久見産豊後尾まぐろの「ヨコヅーナ」というブランドマグロもオススメです。	■うみえーるつくみんち(冷凍品・惣菜あり) 津久見市高洲町3824番地の69／0972-85-0001	■うみえーるつくみんち TEL 0972-85-0001

地域おススメのお土産情報　（津久見市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
神徳もなか 	神徳の家号を拡大し、大判のもなかに仕上げました。味と素材にこだわり、餡は3日かけて練り上げます。 津久見最大の銘菓として、市内外への土産に幅広く購入していただけます。	■(有)神徳菓子舗 津久見市中央町18-1／0972-82-2465	■(有)神徳菓子舗 TEL　0972-82-2465
みかんどら 	つくみ産のみかんを餡子の中にたくさん使用したどら焼き。津久見市の老舗「加茂菓子店」が作る自慢のお菓子です。口いっぱいに広がるみかんの香りと昔ながらのどら焼き生地はよく合い、お土産に最適な逸品です。	■加茂菓子店 津久見市中央町25-19／0972-82-3526	■加茂菓子店 TEL 0972-82-3526
	日本一のバリスタ椎原渉氏監修のコーヒーです。 「朝の目覚め（SUN）」、「お肉を食べた後（TSUKUMI）」など、それぞれのシチュエーションに合わせた一杯をお楽しみいただけます。	■焼肉三田井 津久見市中央町10-13 ■セブンイレブン港町店 ■うみえーるつくみんち ■浜茶屋（自動販売機） ■つくみマルシェ	■焼肉三田井 TEL 0972-82-5038

地域おススメのお土産情報　（竹田市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
はぐれ鴉まんじゅう 	大分県竹田市を舞台に描かれた時代小説『はぐれ鴉』（著作：赤神 諒）をもとにTOSテレビ大分開局55周年記念時代劇ドラマが制作されたのを記念して作られました。 ［時代劇ドラマ「はぐれ鴉」かわら版（相関図付）封入］ ※はぐれ鴉まんじゅう 4個入り ¥550（税込）	■西出開花堂 竹田市竹田町458 / 0974-63-2355 ※竹田市観光ツーリズム協会（本部・JR豊後竹田駅構内）でも販売中	■西出開花堂 TEL 0974-63-2355
荒城の月 	「荒城の月」は、竹田市の銘菓で、その歴史は古く原料は、砂糖・白豆・卵の黄身からできる黄身餡を砂糖・かんてん・卵白からできる淡雪羹で包んだ、ふんわりとした触感の生菓子です。江戸時代には岡藩主に献上され「夜越えの月」と呼ばれていましたが、昭和初期に岡城跡にて作曲された瀧廉太郎の名曲「荒城の月」にちなんで名付けられました。	■但馬屋老舗 竹田市竹田町40番地 / 0974-63-1811	■但馬屋老舗 TEL 0974-63-1811
三笠野 	「三笠野」は、一枚一枚ていねいに焼き上げた生地でこしあんを包んだ和菓子です。 岡藩八代中川久貞公が非常に好まれたお菓子で、奈良の三笠山・春日野に因み「三笠野」と名付けられ、以来六代、二百余年に及んでおります。	■但馬屋老舗 竹田市竹田町40番地 / 0974-63-1811	■但馬屋老舗 TEL 0974-63-1811
温泉糖 	「温泉糖」は、カラメル焼きのような素朴な砂糖菓子で、長湯温泉の炭酸泉と砂糖と卵白を素材として作られています。テレビ番組「鉄腕ダッシュ」でTOKIOの山口達也さんが温泉糖作りにチャレンジしたことで一躍有名になりました。 「温泉糖」の味は、ごく軽い歯触りで口の中でシュワーッと溶け、後味もさっぱりした甘さが特徴です。地元長湯温泉では、コーヒーや紅茶に入れたり、お茶請けとしても好まれています。	■三村製菓 竹田市直入町長湯8030-2 / 0974-75-2035 ■おんせん市場 竹田市直入町長湯7952-1 / 0974-75-2805 ■茶房 川端家 竹田市直入町長湯7993-2 / 0974-75-2272	■三村製菓 TEL 0974-75-2035
久住高原プリン 	養鶏場の想いを込めた「Made in KUJU」の味わいを自然あふれる久住の大地で、のびのびと過ごす母鶏たちから生まれた栄養たっぷりの「風のたまご」。 深いコクとほのかな甘みのある自慢のたまごで作るスイーツは、とても優しく、どこか懐かしい味わい。 プリンなどのスイーツや、カステラやどら焼きなど、焼き菓子もご提供。贈答品にも対応いたします。	■とり to たまご 竹田市拝田原769-1 /　0974-63-0115	■とり to たまご TEL 0974-63-0115

地域おススメのお土産情報　（竹田市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
おおいた豊後牛(久住高原牛) 	日本一の豊後牛。なかでも久住高原牛は特別です。 大正時代から全国にその名を轟かす伝統のブランド「豊後牛」は、全国のブランド牛の種牛（生みの親）は実はほとんどが竹田産まれなのです。 そして2017年、和牛のオリンピックといわれる全国和牛能力共進会で、「豊肥和牛育種組合（竹田市・豊後大野市）が「種牛の部」で最高賞である内閣総理大臣賞を受賞、日本一に輝きました。そんな「血統」「品質」ともに全国トップレベル豊後牛のなかでも、「久住高原牛」は、西日本有数の高原地でのびのび育った特別な牛です。	■道の駅たけた 竹田市米納663-1 /0974-66-3550 ■デリカミート吉野 竹田市直入町長湯8195-38 / 0974-75-2929	■竹田市わかば公社 TEL 0974-66-3553 ■デリカミート吉野 TEL 0974-75-2929
干しいたけ　各種 	明治10年創業の老舗椎茸問屋が「質」にこだわり厳選した大分県産原木椎茸を販売。日本一の品質を誇る「最高のしいたけ」を自信を持ってお届けいたします。「椎茸」を使った自家製の佃煮もお土産に人気です。 パッケージも新しくオシャレになりました。	■姫野一郎商店 竹田市大字竹田町239 / 0974-63-2385	■姫野一郎商店 TEL 0974-63-2385
竹田産 サフラン 	独特な栽培方法と農家の繊細な手作業によって収穫された竹田産のサフランには、有効成分が外国産の数倍も含まれており、品質が高いことで知られています。独特な栽培方法と農家の繊細な手作業によって収穫された竹田産のサフランには、有効成分が外国産の数倍も含まれており、品質が高いことで知られています。	■道の駅たけた 竹田市米納663-1 /0974-66-3550 ■竹田温泉 花水月 竹田市大字会々2250-1／0974-64-1126　など	■竹田市観光ツーリズム協会 TEL 0974-63-0585 ■八世屋（はせや）　ネット販売も対応
竹田産 サフラン商品 	竹田で収穫したサフランを使った商品。 サフランティーやサフラン紅茶、ポン菓子など、パッケージもオシャレ。軽量なので持ち運びしやすく、お土産に最適です。	■道の駅たけた 竹田市米納663-1 / 0974-66-3550 ■竹田温泉 花水月 竹田市大字会々2250-1／0974-64-1126　など	■竹田市観光ツーリズム協会 TEL 0974-63-0585 ■八世屋（はせや）　ネット販売も対応
めぐみ会の手作りトマトケチャップ 	人気No１商品のトマトケチャップです。完熟トマトの山原材料のトマトはもちろん地元荻町産の完熟トマト。 市場出荷用のトマトは、スーパーに並ぶ頃に熟すように、収穫しますが、めぐみ会の製品に使用するトマトは、つるでしっかり完熟したものだけを使用しています。めぐみ会のトマトケチャップはなんと1本385gの製品を作るのに約1kg（トマト5個～６個）もトマトを使用しています。めぐみ会は荻町のトマト生産農家の集まりですから、原材料のトマトに絶対の自信と深い愛情をもっています。	■エム・ナイン 竹田市荻町馬場437-1/ 0974-63-3816 ■竹田市内の道の駅	■有限会社エム・ナイン TEL 0974-68-3153

地域おススメのお土産情報　（竹田市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
長湯HotTab（入浴剤）10錠入 1080円 	長湯温泉を自宅のお風呂で！をコンセプトに開発された新感覚入浴剤です。お肌にも優しい無臭無着色です。 炭酸ガス（二酸化炭素）ではなく重炭酸イオンがお湯に溶け込み、血流量を増加させ体の芯から温めてくれます。冷え性・神経痛・肩こりなどに効果があります。ぬるめの温度で15分間の入浴が効果的です。長湯ホットタブはお湯に溶け込んだ重炭酸イオンが肌から素早く血管内に入りこみ血管を拡張、およそ5倍の血流が上がります。副交感神経が優位となりストレスを鎮めます。お湯から出てもさめにくく芯から癒された状態となります。	■クアパーク長湯 竹田市直入町長湯3041-1 / 0974-64-1444 ■温泉療養文化館 御前湯 竹田市直入町長湯7962-1 / 0974-64-1400 ■長湯温泉マグナ 竹田市直入町長湯7649-1/ 0974-75-3611 ■竹田市内の道の駅	■ホットタブ長湯 TEL 0974-75-2000
岡城跡　御城印 	岡城跡の「御城印」が発売になりました。 記念にいかがでしょうか。	■岡城料金徴収所 竹田市大字会々2335-1 / 0974-63-1541	■竹田市 まちづくり文化財課 TEL 0974-63-1111（内線321）
MgNa長湯温泉マグナ1800（500ml）栄養機能食品 	源泉から作られたマグナ1800を飲むということは、長湯温泉を飲むということです。長湯温泉に綿々と続いてきた飲泉文化（温泉水を飲む）を多くの人に体験してもらいたい。この発想が、商品開発の原点にあります。多くのミネラルを含んだ長湯の源泉は体に良いのですが、濁りや鉄分が多い為、保存には不向きなのです。「天然のままで、商品化をする」この目標に向かって、試行錯誤を繰り返してきました。そして、完成したのがミネラルウォーター・マグナ1800です。	■長湯温泉マグナ 竹田市直入町長湯7649-1 / 0974-75-3611	■株式会社長湯温泉マグナ TEL 0120-65-3611
豊後の清明（焼酎）※商品により異なる 	竹田で唯一の焼酎蔵である『萱島酒類 岡城蒸留所』は、明治6年創業『清酒西の関』が平成21年に設立。岡城蒸留所で造った「豊後の清明」は、米麹仕込みの大分では珍しい麦焼酎です。竹田の街並みに沿った蔵と庄屋風の店舗でお出迎えいたします。店舗では試飲や蔵見学（要予約）も出来ますのでお問い合わせください。 ●豊後の清明　25度　（麦・米麹　減圧蒸留） 1800ml　1850円・　900ml　980円 ●豊後の清明　20度　（麦・米麹　減圧蒸留） 1800ml　1630円・　900ml　870円 ●豊後の清明　常圧麦　30度（麦・米麹　常圧蒸留） 720ml　2360円	■萱島酒類株式会社（岡城蒸留所 福寿屋） 竹田市大字竹田町398番地 / 0974-63-3816	■萱島酒類株式会社（岡城蒸留所 福寿屋） TEL 0974-63-3816
自家製ワイン各種 	日本ワインコンクール2019にて「2018久住シャルドネ樽シュールリー」「2018久住シャルドネ樽selection910」「2018久住の風」の3つのワインで銅賞。標高850mの久住高原で育てた葡萄でワイン作りをしています。日本最大級の一枚畑とすばらしい自然の中で生まれたワインをご賞味ください。 【久住ワイン ラインナップ】メルロー(赤)/シャルドネ(白)/ピノ・ノアール(赤)/アイスワイン「高原の雫」(白)/巨峰(ロゼ)/葡萄ジュース	■有限会社久住ワイナリー 竹田市久住町久住字平木3990-1 / 0974-76-1002	■久住ワイナリー TEL 0974-76-1002

地域おススメのお土産情報　（竹田市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

④

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
山のだし茶漬け 	姫野一郎商店のすべてを注いで開発した新商品「山のだし茶漬け」が、林野庁が主催する「森のめぐみプロジェクト」のコンテストに参加し、最も優秀なものに贈られる「大賞」を受賞しました！	■姫野一郎商店 竹田市大字竹田町239/0974-63-2385 https://shiitake-himeno.co.jp/yamanodashi	■姫野一郎商店 TEL 0974-63-2385
げんき印シリーズ 	大分県竹田産　ハーブ赤鶏・ハーブ豚使用 藤野屋が自信を持っておすすめする自社直営農場で健康に育てたハーブ豚・ハーブ鶏を100%使用して造った絶品の加工品をぜひご賞味下さい。 ご贈答はもちろん、様々な味を楽しめるのでご自宅用にもおすすめします。	■株式会社　藤野屋 竹田市菅生953/0120-570-550 https://taketa-fujinoya.shop-pro.jp/	■藤野屋 竹田直売所 竹田市大字菅生953
大分米焼酎 萱島 米三郎（かやしま よねさぶろう） 	竹田市竹田町に「岡城蒸留所　福寿屋」を構える、萱島酒類様の新商品。 清酒「西の関」の名を冠し世に出した、萱島酒造の二代目当主「萱島米三郎」より命名した、本格焼酎（米焼酎）。 優しく繊細な薫りの中に、ふわりとした心地よい旨みと、やわらかで甘い余韻がご堪能いただける無濾過仕立ての「大分県産米焼酎」です。 麦焼酎「豊後清明」を含めた全製品にて「米麹」による仕込みにこだわる萱島酒類が、奥豊後竹田の地で自然の恩恵と情熱を一心に込め、満を持して生みだした至極の一本です。 萱島米三郎【減圧蒸留、無濾過仕立て】 720ml　1,210円（税込）・300ml　560円（税込）	■萱島酒類株式会社（岡城蒸留所 福寿屋） 竹田市大字竹田町398番地/0974-63-3816 http://bungoseimei.com/	■萱島酒類株式会社（岡城蒸留所 福寿屋） TEL 0974-63-3816
椎茸加工品 	干し椎茸はもちろん、佃煮などの加工品やソースなど、オリジナルの商品が揃います。小分け包装の物もありますので、お土産としてもご利用いただけます。	■姫野一郎商店 竹田市大字竹田町239/0974-63-2385 https://shiitake-himeno.co.jp/yamanodashi	■姫野一郎商店 TEL 0974-63-2385
姫だるまストラップ 	人気の「姫だるま」が可愛らしいストラップになりました。お土産のピッタリの商品となっています。	■ごとう姫だるま工房 竹田市吉田889-1/0974-62-3735 https://goto-himedaruma.com/	■ごとう姫だるま工房 TEL 0974-62-3735

地域おススメのお土産情報　（竹田市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

⑤

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
久住高原地ビール 	久住高原の名水から生まれた九州の数ある地ビール工場の中でも、最も標高の高い場所に位置する工場で造られています。 無濾過製法でビール酵母の旨みが生きており、ヴァイツェン、ブラウンエール、スタウトの3種類のドイツタイプの地ビールをメインに醸造しています。できたての生ビールをご堪能ください。	■くじゅう水泉郷地ビール村 竹田市久住町大字白丹7575-1/0974-76-2511 ※商品はガンジー牧場、道の駅竹田などでも販売しております	■くじゅう水泉郷地ビール村 TEL 0974-76-2511（冬期休業あり）

地域おススメのお土産情報　（豊後高田市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
高田いさご　700円（20g×3袋） 	豊後高田市の特産品「落花生」を使用したお菓子。香ばしい落花生の風味とふんわりとした食感で、誰でも食べやすく昔ながらの素朴な美味しさを守っている焼き菓子です。 江戸時代から100年以上にわたり愛され続け、皇室献上の栄誉をいただいた歴史あるお菓子です。 【第16回全国菓子博覧会 総裁賞受賞】 ※その他110gのサイズもございます。	■昭和ロマン蔵 豊後高田市新町989番地1/0978-23-1860 ■宇栄喜号本舗 豊後高田市新町992-6／0978-22-2786	■豊後高田市観光まちづくり株式会社 TEL 0978-23-1860
菜の花油（90g）486円／ ひまわり油（90g）756円 	豊後高田市の長崎鼻で栽培から製造まで行っている安心安全の菜の花油（菜種油)は、純国産の「ナナシキブ」のみを使用。「遺伝子組み換え」を一切行っていない安心安全の種です。 ※掲載金額はfioreでの販売金額	■昭和ロマン蔵 豊後高田市新町989番地1/0978-23-1860 ■長崎鼻リゾートキャンプ場 豊後高田市見目4060/0978-54-2200	■豊後高田市観光まちづくり株式会社 TEL 0978-23-1860 ■fiore（長崎鼻リゾートキャンプ場内） TEL 0978-54-2200
南蛮落花生チョコレートもなか　1400円 	自然乾燥、天日干しの豊後高田産落花生で、和菓子職人が練り上げた落花生チョコレート餡をかわいい落花生型もなかで包みました。和菓子のなかに洋風テイストを加えた「南蛮」もなかです。	■菓子禅高田屋 豊後高田市金谷町633-1/0978-22-3033	■菓子禅高田屋 TEL 0978-22-3033
そばせんべ　380円 	豊後高田産そば粉と黒ごま、きな粉で作った、香ばしいおいしさのおせんべいです。 個包装で食べやすく、お土産として大人気です。	■昭和ロマン蔵 豊後高田市新町989番地1/0978-23-1860 ■餅屋清末　杵や 豊後高田市新町950番地/0978-24-2402	■豊後高田市観光まちづくり株式会社 TEL 0978-23-1860 ■餅屋清末　杵や TEL 0978-24-2402
豊後高田そば（なまそば）2食入り つゆなし　550円 	豊後高田市そば粉を使用した風味ゆたかななまそばです。1食分づつ個包装になっています。そばつゆはついていませんので、お好みのつゆでお召し上がりください。 （100g×2袋）	■豊後高田そば道場 豊後高田市玉津987番地（豊後高田市中央公民館内） 0978-24-3668 ■昭和ロマン蔵 豊後高田市新町989番地1/0978-23-1860	■豊後高田市観光まちづくり株式会社 TEL 0978-23-1860

地域おススメのお土産情報　（豊後高田市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
豊後高田韃靼そば茶　920円（100g） 	豊後高田市産の韃靼（だったん）そば茶です。 韃靼そば茶は普通のそば茶に比べてルチンの成分が多く、健康に良いと言われており、美味しくて、ノンカフェインです。 日本茶と同じ要領で、急須に小さじ1杯程度入れて、熱い湯を注いでお召し上がりください。 冷たく冷やしても、さっぱり美味しくいただけます。	■昭和ロマン蔵 豊後高田市新町989番地1/0978-23-1860	■豊後高田市観光まちづくり株式会社 TEL 0978-23-1860

地域おススメのお土産情報　（杵築市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
きつき紅茶（80g）　650円 	「べにふうき」「べにたちわせ」など国産品種の個性を生かして仕上げた国産紅茶です。 自家栽培の匂い桜、豊後梅、レモングラスをブレンドしたフレバードティーもあります。全国の紅茶専門店や紅茶通の皆様からも高い評価をいただいています。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■きつき紅茶 TEL 0978-63-3704
コンフィチュール（140g）　750円 	ジュニア野菜ソムリエ監修。果実のおいしさを活かしたコンフィチュールです。 パンやヨーグルトにはもちろん料理のソースとしても楽しめます。 （アンコール／温デコ／完熟梨／ぽんかん／青島みかん全5種類） 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■豊予農場 杵築市相原495-18／☎0978-63-0788 オンラインショップ　dekopon.raku-uru.jp	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■豊予農場 TEL 0978-63-0788 WEB: mogitatebin.com
りゅうきゅう各種（2食入）　864円～ 	郷土料理として愛されている「りゅうきゅう」をお求めやすいパックにしました。 小鉢に盛りつけて生わさびやネギをちらして一品料理に。熱々のご飯にのせてタレをかけ「りゅうきゅう丼」にしても楽しめます （真鯛／ぶり／関アジなど、全7種類） 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■株式会社　絆屋 杵築市片野1014-1／0978-68-8668 オンラインショップ　kizunaya.shop-pro.jp	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■株式会社 絆屋 TEL 0978-68-8668 WEB: kizunaya.biz
山浦ハーブティー（野草茶）　1,080円～ 	「お悩み別ブレンド」と1種類の野草だけを使った「ストレート」タイプがあります。毎日の健康習慣にお役立てください。 原料となる野草は、山浦地域で旬の時期に手摘みした天然の野草、または、農薬・化学肥料・畜産堆肥を使わずに栽培した野草を使用しています。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■野草の里やまうら オンラインショップ　yamauraherb.base.shop	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■野草の里やまうら TEL 0977-51-5721 WEB: yamauraherb.base.shop
山浦ハーブの湯（入浴剤）　1,080円～ 	原料は野草100%。香料も着色料も何も入っていません。自然の優しい香りと色をお楽しみください。 お湯を張る前に浴槽に入れて、入浴の際に揉み出すとより良く出ます。 浴槽に色が残る場合がありますが、スポンジなどで掃除をするととれます。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■野草の里やまうら オンラインショップ　yamauraherb.base.shop	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■野草の里やまうら TEL 0977-51-5721 WEB: yamauraherb.base.shop

地域おススメのお土産情報　（杵築市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
ちえびじん　紅茶梅酒（720ml）　1,650円 	天然水で水出しした「きつき紅茶」を、杵築産の南高梅で漬けた2年熟成の梅酒とブレンド。紅茶の香りと梅酒の旨みがマッチした逸品です。 アルコールは7度と控えめで、甘口に仕上げているので、お酒が弱い方にもおすすめ。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■有限会社 中野酒造 杵築市南杵築2487-1／0978-62-2109	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■有限会社 中野酒造 TEL 0978-62-2109 WEB: chiebijin.com
ちえびじん　純米酒（720ml）　1,650円 	フランスの日本酒コンクールで数々の受賞歴を持つ「ちえびじん　純米酒」 立ち香は控えめ、フルーティな含み香とまろやかな口当たり。食中酒としてお楽しみください。 【杵築ブランド認定品】 Kura Master プレジデント賞（2018年）	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■有限会社 中野酒造 杵築市南杵築2487-1／0978-62-2109	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■有限会社 中野酒造 TEL 0978-62-2109 WEB: chiebijin.com
温泉うなぎ蒲焼（70g）　1,550円 	杵築の温泉かけ流しで育てたうなぎ。美味しさの決め手は餌。飼料に天然のうなぎが食べる小魚やエビを混ぜ、ほど良く脂がのったしっかりとした旨みを持つうなぎに仕上げました。 飼育から加工まで全て自社で管理した安全と安心、味と質にとことん拘った商品です。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■大分水産有限会社 杵築市猪尾680-2／0978-63-3070 オンラインショップ　bungo-fugu.com	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■大分水産有限会社 TEL 0120-937-936/0978-63-3070 WEB: oita-suisan.com
きつきシャリ羊かん（240g）　750円～ 	先代から受け継ぐ味と製法。 寒天を少なくし水分がなくなるまで練りあげることで時間が経つと表面が白く固まります。中はしっとり外はシャリっとした食感をお楽しみください。 通常のシャリ羊かんと杵築産の抹茶を使用した風味豊かな抹茶シャリ羊かんの2種類。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■木付や 直売店 杵築市南杵築2914／0978-63-5552 オンラインショップ　kitsukiya.shop-pro.jp	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■木付や 直売店 TEL 0978-63-5552 WEB: kitsukiya.com
かぼすジンジャーハニー（250g）　1,112円 	自社農園で収穫したかぼすと生姜を搾り、てんさい糖と国産はちみつでやさしい甘さと風味豊かなおいしさに仕上げました。 お湯・水・炭酸水などで5～6倍に割ってお飲みください。お酒を加えてカクテル、ハイボールにしてもおいしくいただけます。 【杵築ブランド認定品】	■杵築ふるさと産業館 杵築市杵築665-172／0978-62-2000 ■オレンジ農園 杵築市中642-1 オンラインショップ　orangenouen.theshop.jp	■杵築ふるさと産業館 TEL 0978-62-2000 ■有限会社 オレンジ農園 MAIL info@orange-nouen.com WEB: orange-nouen.com

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
大分麦焼酎 西の星、果実酒安心院ワイン（卑弥呼（赤、白）、フランシスコデラウエア）、日本酒秋の雫　よろちのも、本格麦焼酎iichiko SUPER USA 	「西の星」新品種の宇佐産大麦ニシノホシを原料に、じっくり醸した麦焼酎。気品のあるやわらかな香りとシルクを想わせる味わい。 「いいちこスーパー宇佐」甘く深い香り、重厚なコクと旨味が楽しめます。 「果実酒安心院ワイン」安心院町で収穫されたシャルドネを100%利用したスパークリングワインで国内でも珍しいビン内2次発酵にて製造。 「日本酒秋の雫よろちのも」会員制販売の逸品。フルーティーな香りとやわらかい旨味の傑作です。	■朝霧の庄 ■道の駅いんない ■まほろばうさ物産館 ■トキハインダストリー 宇佐四日市店 ■小の岩の庄 ■JAふれあい市場四日市 ■大分空港空の駅「旅人」	■三和酒類株式会社 TEL 0978-32-1431
清酒　至宝 双葉山・角聖 双葉山・木鶏 双葉山、大分むぎ焼酎 安心院蔵（黒麹仕込、高精白） 	宇佐出身の大横綱の名を冠した「双葉山」。精米の加減で3種あり、70%まで削った原料米を本醸造酒に仕込んだ「至宝」、60%まで削り、純米酒に仕込んだ「角聖」、50%まで削った「木鶏」と好みに応じて選べます。「至宝」はやわらかな味とふっくらした風味が醍醐味で、「角聖」はさらりとした風味が特徴。「木鶏」はすっきりした味と華やかな香りで女性にも飲みやすいお酒です。 安心院盆地の自然を感じてほしいと造られた焼酎「安心院蔵」は、クセの無い飲みやすさで人気です。	■朝霧の庄 ■道の駅いんない ■まほろばうさ物産館 ■トキハインダストリー 宇佐四日市店 ■小の岩の庄 ■JAふれあい市場四日市 ■佐藤酒舗 ■大分空港空の駅「旅人」 ■酒のひろた	■縣屋酒造株式会社 TEL 0978-44-2250
豊潤 特別純米酒 大分三井 豊潤 純米吟醸酒 大分三井 	大分県で開発され地元で愛されたものの、大粒で栽培が難しいことから、昭和40 年代に姿を消したお米「大分三井」。このお米を使い、大分でしか造れないお酒を造りたいとの思いから、（株）小松酒造場は一握りの種籾から復活に取り組みました。こうして、何度も自問自答しながらようやく生まれた清酒「豊潤」は、食べ慣れた何気ない料理が、何倍も美味しくなる…。 そんな、名脇役のような日本酒です。	■佐藤酒舗 ■酒のひろた ■田染荘	■株式会社 小松酒造場 TEL 0978-38-0036

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載　②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
大分本格むぎ焼酎 爲ゝ（ためしてん） リキュール 常徳屋 ゆず（ALL usa） 	豊穣の国・宇佐平野の裸麦を全量使用し、宇佐の水、宇佐の醸し人、宇佐の風土で醸された「爲ゝ」は、常圧蒸留後、約1～2年熟成させています。このため、優しい香ばしさの中にある芳醇で濃厚な味わいが口に広がり、どんなお食事にもぴったり。”ALL usa（宇佐産）“にこだわった逸品が「リキュール 常徳屋 ゆず（ALL usa）」。宇佐産の裸麦を100%使用した麦焼酎をベースに、院内産のみのフレッシュなゆず果汁を加えた新しい商品で、”焼酎屋“が造るだけに焼酎の風味もちゃんと残しつつ、甘さを抑えた大人のリキュールとなっています。	■常徳屋酒造場 ■佐藤酒舗 ■酒のひろた ■山城屋 ■田染荘 ■大分空港空の駅「旅人」	■有限会社 常徳屋酒造場 TEL 0978-32-0011
長洲蒸留蔵　久保 	既存の麦焼酎に飽き足らない焼酎党のために、厳選された宇佐産裸麦だけを使用し、日々精進努力して造り上げた「長洲蒸留蔵 久保」。仕込水には宇佐平野を流れる駅館川（やっかんがわ）の伏流水を地下から汲み上げて使用。ミネラル豊富な硬水で仕込水には最適です。地産の原料を使い、常圧蒸留することでその個性を生かした自信の一品は、やわらかでクセが無く、飲みやすい味です。	■久保酒造 ■佐藤酒舗 ■大分空港空の駅「旅人」	■久保酒蔵株式会社 TEL 0978-38-0109
宇佐千財茶 （新茶あさつゆ／特上新茶／特上一番茶） 	茶葉そのもののような水色と、渋み・苦みの少ないソフトな口あたりの「特上新茶」「特上一番茶」のほか、さらに強く蒸した「新茶あさつゆ」は鮮やかな緑の水色にまろやかなコクと甘みがあり、”天然玉露“とも言われる佳味を出しています。肥料は魚かすを主体として低農薬有機栽培に気を配り、”お茶は鮮度が命“と摘んですぐ粗茶にするなど、こだわりのお茶です。	■千財農園 ■まほろばうさ物産館 ■JAふれあい市場河東部店 ■JAふれあい市場四日市	■株式会社 千財農園 TEL 0978-33-2388
親玉饅頭／みそまん 	人気商品「みそまん」は、味噌と饅頭という意外な取り合わせの逸品。宇佐で作られる地元産の合わせ味噌と、なめらかでしっとりした自家製こしあんの相性は抜群で、味噌ならではの豊かな風味と“甘じょっぱさ”を楽しめる饅頭です。「親玉饅頭」しっとりやわらかい生地から中身が所々見えるくらいぎっしり詰まったあんは、豆本来の味わいを活かしつつ甘さをおさえたみずみずしい手作りあんで、飽きのこない味に二度三度と買いに来るお客様も。	■親玉本舗 ■トキハインダストリー 宇佐四日市店	■合資会社　親玉本舗 TEL 0978-32-0178
宇佐飴、かぼすピール 	「宇佐飴」は、宇佐神宮に祀られている神功皇后が応神天皇を育てる際に母乳の代わりに与えた飴と言われ、宇佐神宮の参拝者や地元の方に長年愛されています。是恒商店では、砂糖や添加物を一切使用せず、「麦芽水飴」と「もち米水飴」を使用しているため、口に含むとゆっくり溶けてゆき、どこか懐かしい風味のやさしい甘さが広がります。 「かぼすピール」は、大分県産のかぼすと宇佐市の伝統菓子「宇佐飴」を使用したドライフルーツです。	■JAふれあい市場四日市 ■まほろばうさ物産館 ■トキハインダストリー 高田店	■是恒商店 TEL 0978-37-0144

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
てづくりんとう。／オートミールクッキー 米粉の妖精／ゆずの華 	「米粉の妖精」は地元の高校生が考案したパウンドケーキで、米粉ならではのきめ細やかな口どけが特徴です。袋のまま10秒レンジアップすると、ふんわり食感が楽しめます。 「てづくりんとう。」はカリッポリッと、歯ごたえのよさについ手が止まらなくなります。昔から各家庭で子どものおやつとして作られていたかりんとうを再現したものです。 「オートミールクッキー」はオートミールならではのザクザクした食感が特徴で、噛む回数が自然と増えそう。“体にいいものをおやつでも”と健康食品として注目のオートミールを使うことを考えた商品です。 「ゆずの華」発売当初から置かれている馴染みの味です。	■有限会社 てづくりおやつの店 ■道の駅いんない ■まほろばうさ物産館 ■JAふれあい市場安心院 ■宇佐空の郷	■有限会社 てづくりおやつの店 TEL 0978-42-7165
くれ橋／神勅の誉／清麿饅頭 	「くれ橋」国産もち米の寒梅粉を使用しているので口溶けが良く、落雁本来の風味を伝承しています。 「神勅の誉」宇佐八幡の神勅を天皇に伝え、道鏡の野望を防いだ和気清麻呂の誉をたたえ、神勅の巻物をイメージして作られたお菓子です。 「清麿饅頭」饅頭生地に隠し味としてバターを使い、しっとりとしたクッキーのような歯ごたえです。	■清月堂橋津本店 ■清月堂宇佐神宮店 ■トキハインダストリー 宇佐四日市店 ■トキハインダストリー 長洲店 ■トキハインダストリー 高田店	■有限会社　清月堂 TEL 0978-37-0025
宇佐市吟醸米／宇佐の米味くらべ 	自家栽培のお米3品種を無洗米加工し、それぞれ真空パックにしたものです。使い切りサイズで、常温で1年間の保存が可能なので、非常食用の備蓄米としても役立ちます。		■末松農園 TEL 0978-48-2235
久保さんちのお米（玄米・白米） 	「自分の子ども達に食べさせるお米を皆様に」という理念のもとに、種まき～精米、梱包まで全ての作業を自社で行っています。JGAP認証を取得した農場管理により、安心・安全のお米をお届けします。	■自社EC	■久保さんちのお米株式会社 TEL 0978-32-4831

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

④

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
しあわせ米のあまざけ（赤・青）しあわせ米 	（有）宇佐本百姓をはじめとする宇佐の米農家13軒で栽培法の研究を重ね、農薬も肥料も使わず作られた「しあわせ米」。このお米から出来る「しあわせ米の甘酒」は、同じお米の生糀と水だけを使っています。	■まほろばうさ物産館	■有限会社 宇佐本百姓 TEL 0978-33-3265
大麦若葉青汁　大麦のちから 	麦焼酎『いいちこ』の焼酎製造時の副産物（大麦発酵液）を有効利用して開発した機能性表示食品です。GABAが配合されており、一時的に落ち込んだ気分を前向きにする機能が報告されています。原料の大麦若葉は宇佐を含む九州産。農薬も不使用。焼酎かすを堆肥として利用するなど資源循環にも取り組んでいます。		■三和酒類株式会社 TEL 0978-33-3366
リッチグリーン 	新鮮な大麦若葉を活力、栄養価ともピーク時に生搾りし、その青汁を熱を加えず活性を保ったまま粉末化。鮮やかな緑色と自然な味わいです。		■ケンプリア株式会社 TEL 0978-32-3355
THE　PIZZA　8種 南の大地　無添加ソフトパン粉 	「THE　PIZZA」ふっくらもっちりとした食感の生地にするため、一枚ずつ手伸ばしで仕上げています。地道な作業により生地内に気泡が入り表面はカリっと内部はモッチリとした食感を実現しました。ニューマルゲリータ、バジル、極クワトロフォルマッジ、豊後鶏の炭火焼、ほくほく明太シーフード、照り焼きチキンマヨ、しらす・ツナ＆桜えび、高菜明太マヨの8種。「南の大地　無添加ソフトパン粉」添加物であるイーストフードの代わりに米麹を使用し作り上げた安心・安全を追及した完全無添加のパン粉です。	■トキハインダストリー四日市店 ■トキハインダストリー長洲店 ■トキハインダストリー豊後高田店 ■トキハインダストリー中津店	■スターフーズ株式会社 TEL 0978-38-0274
黒川さんちのパン 	自家栽培の小麦を使用し、真心を込めて作っています。低糖質・低カロリーで食物繊維を多く含む「ふすまパン」、宇佐市の特産品である大分味一ねぎを使用した「ねぎパン」など、様々な種類のパンを取り揃えています。	■黒川さんちのパン（店舗）	■黒川さんちのパン TEL 090-5023-4626

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載　⑤

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
国産大豆使用　手作り豆腐（もめん豆腐） 	通常は硫酸カルシウムを使って豆腐を固まらせますが、身深食品では塩化マグネシウム（ニガリ成分）を使用しています。ただし、100%のニガリ成分では気温差で固まり具合にムラが出るため95%のニガリを用い、あとは長年の経験と勘だけが頼り。夏は冷奴、冬は鍋に合うよう、季節によって硬さや食感も変えています。作りたての美味しさを味わいたいなら、何と言ってもシンプルな冷奴がおすすめです。	■まほろばうさ物産館 ■トキハインダストリー 長洲店 ■JAふれあい市場四日市 ■トキハインダストリー 宇佐四日市店 ■道の駅いんない	■身深食品 TEL 0978-32-1599
天日干し長洲麺（乾麺）／長洲海老つゆ 	「天日干し長洲麺」そうめん・ひやむぎ・うどんがあり、中でも「嘉市（かいち）」シリーズは、宇佐産小麦を含む大分県産小麦100%を使用しています。 「長洲海老つゆ」原料となる醤油は主に宇佐産丸大豆を使用し、長洲で水揚げされるエビの風味を豊かに新鮮なままに閉じ込めています。	■道の駅いんない ■小の岩の庄 ■JAふれあい市場四日市 ■JAふれあい市場安心院 ■トキハインダストリー 宇佐四日市 ■まほろばうさ物産館 ■朝霧の庄 ■宇佐空の郷	■有限会社 四井製麺工場 TEL 0978-38-0008
豆の力茶 からだ美人　大豆茶 	有機無農薬を原則とした自社栽培の宇佐産大豆フクユタカを100%使い、豆乳を搾乳せずにそのまま焙煎しています。この大豆焙煎茶こだわり製法は、平成17年（2005年）に知的財産権を取得。焙煎後、粗挽きにしたものが7gずつパックにしてあるので、麦茶のように煮出して飲みます。温かいままでも冷たく冷やしてもOK。きな粉のような香ばしさとほんのりした甘みが楽しめますが、煮出すほどに味と香りが濃くなるので、お好みで時間を調整してください。	■JAふれあい市場四日市 ■JAふれあい市場河東部店 ■トキハインダストリー 宇佐四日市店 ■道の駅いんない ■宇佐空の郷 ■大分空港空の駅「旅人」	■有限会社 むら豊富 TEL 0978-38-3688
手ごね味噌 （米味噌・合わせ味噌・黒大豆味噌） 	宇佐市内の生産業者から厳選した米・大豆を仕入れ、すべてにおいて手作りを徹底。麹菌も味噌に適した菌を選んでじっくり熟成させ、ほかにはない深みのあるまろやかさを追求しています。こうして熟成した味噌は、発酵を抑えるため、最高の出来上がりとなった時に冷凍室で保管・管理して販売しています。	■JAふれあい市場河東部店 ■JAふれあい市場四日市 ■まほろばうさ物産館 ■トキハインダストリー宇佐四日市 ■道の駅　いんない	■渡邉こうじ屋 TEL 0978-32-2393
はちまんの恵（黒豆きな粉） 	「はちまんの恵」最大の特徴は、通常のきな粉とは異なる甘い香り。また、クロダマルには種皮に含まれるアントシアニンが一般的な黒大豆より多く含まれ、栄養価も高くなっています。	■JAふれあい四日市 ■清月堂宇佐神宮店 ■宇佐空の郷	■株式会社 久保田ファーム TEL 0978-38-3922

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

⑥

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
水煮（大豆・黒豆）／黒煮豆 	「黒煮豆」は、調味液に一晩漬け込んでからじっくりと炊き上げるので、豆の皮がパンと張ってシワが無く、色・ツヤの良いきれいな仕上がり。封を開ければすぐに食べられ、正月のおせちや日常の食卓での箸休めに最適です。 「水煮」は少し硬めに仕上げてあるため、触感が楽しめるサラダやカレー、シチューに相性抜群。	■清月堂　宇佐神宮店	■宇佐市認定農業者組織 うさファーマーズ加工部会 TEL 0978-38-3922
黒大豆（クロダマル）ざる豆腐 黒大豆（クロダマル）田舎揚げ 	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。もちろん珍しいだけでなく、濃厚な味わいも栄養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みがあるため、豆腐は醤油をつけずにそのまま食べても美味しく、なめらかな食感はデザートのよう。揚げは表面をあぶり、焦げ目をつけると香ばしさが増します。	■わたなべ豆腐店 ■JAふれあい市場安心院 ■まほろばうさ物産館	■わたなべ豆腐店 TEL 0978-42-5772
ねぎしゃぶ発送パック ねぎしゃぶ発送パック（鱧はも） 	宇佐の美味しいは、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、締めくくりには、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っています。	■菊水旅館	■有限会社　菊水旅館 TEL 0978-32-0442
ねぎねぎ団、ねぎ味噌 （レッド・グリーン・ブラック） 	レッド、グリーン、ブラックの3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」は辛みがなく甘めで、子どもからお年寄りまで美味しくいただけます。「ブラック」は黒豚を加えており、おにぎりの具にばっちりです。どれも白ご飯によく合うので、おにぎりの具材にしてもOK。豆腐田楽にしたり、野菜のディップにしたり、食卓に常備しておきたい“おかず味噌”です。	■葱屋本舗 神宮店 ■鉄板バル 葱屋 ■JAふれあい市場四日市店	■葱屋おおくぼ　有限会社 TEL 0978-37-0625
アリラン 焼肉のたれ 	あっさりとした醤油ベースのたれに、大分のブランドねぎ「味一ねぎ」を生のままふんだんに使用した「アリラン焼肉のたれ」は、どんなお肉とも相性抜群です。お好みでねぎを追加するとまた一味違うおいしさを楽しめます。	■トキハインダストリー宇佐四日市店 ■JAふれあい市場安心院 ■まほろばうさ物産館 ■ゆめマート宇佐店	■株式会社 アリラン食堂 TEL 0978-32-0908

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

⑦

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
ゆずぽん酢、柚子ごしょう 柚子ジャム、はちみつ＆ゆず 	ゆずの皮まで絞った果汁と安心院で作られた醤油のみを合わせた「ゆずぽん酢」は、今まさにゆずを絞ったような清々しい香り。まろやかな醤油の甘みと旨みがゆずの酸味を引き立てます。昔ながらの製法で作られる粗目の「柚子ごしょう」。ゆず、青唐辛子、塩のみで添加物は使用せず、粗く刻んだゆずの香りと風味が味わえます。「はちみつ＆ゆず」香り豊かなドリンクに仕上げました。アイスでもホットでもどちらでもOKです。ゆずの皮と砂糖だけで作る「柚子ジャム」は、冬にとれたゆずを原料加工して保管し、注文に応じて製造しています。	■大分空港空の駅「旅人」 ■道の駅いんない ■JAふれあい市場四日市 ■JAふれあい市場安心院	■JAおおいた　院内加工場 TEL 0978-42-6298
ゆずごしょう、ゆず七味 ゆず蜜、宇佐の柚子サイダー 	「ゆずごしょう」昔ながらの手法を再現し、青ゆずの皮を塩漬けしてじっくり熟成。ゆずの命である香りを大事にしています。 ゆず果汁に糖質とはちみつを加えシロップ状に仕上げた「ゆず蜜」は、さらっとした口当たりと、すっきり爽やかな味わい。 「宇佐の柚子サイダー」は、国産の甜菜グラニュー糖を使用し、爽やかな炭酸飲料に仕上げました。 「ゆず七味」は、乾燥させたゆず皮と、6種の香辛料をブレンド。香辛料とゆずの香りが広がって食欲をそそります。	■まほろばうさ物産館　■トキハインダストリー 宇佐四日市店 ■道の駅いんない　■双葉の里 ■宇佐空の郷 ■櫛野農園 ■大分空港空の駅「旅人」 ■朝霧の庄 ■JAふれあい市場安心院、四日市 ■小の岩の庄	■株式会社櫛野農園 TEL 0978-42-5650
安心院干しぶどう、大分県干しみかん、 日本の干しぶどう、日本の干しみかん 	ドライフルーツは、食品添加物をいっさい使わずにつくっています。甘味料も使っていないので、ぶどうの品種ごとの甘味をお楽しみいただけます。	■農村BASEセレクトショップ ■大分空港空の駅「旅人」 ■宮田ファミリーぶどう園直売所 ■朝霧の庄	■株式会社ドリームファーマーズJAPAN TEL 0978-58-3534
安心院＊小さなワイン工房　ワイン3種 安心院＊小さなワイン工房 微発泡ワイン3種 	「安心院＊小さなワイン工房ワイン」安心院産ぶどうを一つ一つ手選りし、良いぶどうの手搾り果汁だけを使って、個性派の地ワインを醸造・販売しています。種類は、マスカットベリーAを使った「赤」、デラウエアから生まれる「白」、そして「ロゼ」の3種。安心院盆地の寒暖差が育てる美味しいぶどうそのものの味わいがしっかり残り、まるでぶどうを食べているようなフルーティなワインです。 「安心院＊小さなワイン工房 微発泡ワイン」発酵を途中で止め、ぶどうの糖度を残し、アルコール度数を5%程度に抑えた新しい甘口ワイン。	■百笑一喜 ■小の岩の庄 ■朝霧の庄 ■道の駅いんない	■企業組合 百笑一喜 TEL 0978-44-4244
手作りジャム・マーマレード 	「いちご」「いちじく」「でこちゃん」「ブルーベリー」「桃」の5種類のジャムと「ゆず」と「かぼす」の2種類のマーマレードがあります。主原料は県産素材にこだわり、品質管理が確かな契約農家から”生でも美味しい“果物を仕入れるほか、一部の主原料は自家栽培も。果物と砂糖、ゆず果汁だけを使い、ペクチンを添加せずに手作りしています。しっかり煮込んで果糖の甘さを引き出してから砂糖を加えるので、コクのある甘さ控えめな仕上がりに。果実もたっぷり入った手作りジャムです。	■道の駅いんない ■朝霧の庄 ■トキハインダストリー四日市店 ■まほろばうさ物産館 ■清月堂宇佐神宮店 ■小の岩の庄	■HappyFarm株式会社 TEL 0978-32-1201

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

⑧

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
ひろましま農園のフルーツトマト 	微生物の住み心地の良い土づくりにとことんこだわり、化学肥料は使用せず、トマトの生命力を最大限に引き出す栽培を心がけています。 2024年全国トマト選手権で金賞を受賞しています。	■トキハインダストリー ■まほろば物産館 ■イオン九州	■ひろしま農園 TEL：090-7477-1628
自家農園栽培　青たかな漬 うま辛高菜漬け 	自家農園で作る「ちりめん高菜」を使用した青たかな漬け。生育状態を見極めて収穫した高菜をその日の内に塩漬けし、野菜の蓄えた滋味と美味しさを製品に生かしています。 「うま辛高菜漬け」は、自社にて高菜を栽培し良い原料にこだわった商品です。ごま油、唐辛子などで味付けし高菜の風味が感じられるよう辛すぎず、濃すぎない味付けにしております。	■まほろばうさ物産館	■有限会社　松本漬物 TEL 0978-38-0324
ジェノベーゼソース フレッシュバジルソース メキシカンバジルソース プチプチマスタード ぷちぷち柚子マスタード 	「フレッシュバジルソース」農薬を使わずに栽培したバジルをふんだんに使用し、オリーブオイル・ガーリック・塩だけでシンプルに仕上げたソースです。 バジルソースにチーズと松の実を加えて作られた「ジェノベーゼソース」は濃厚な仕上がりで、松の実のほのかな香りがアクセントに。 「メキシカンバジルソース」香り豊かな国産バジルとまろやかなクリームチーズ、情熱的なホットチリ、ガーリックでアクセントをつけたメキシカンタイプのバジルソースです。 「プチプチマスタード」辛みが強く出ないマイルドな味とプチプチ弾ける食感がクセになる商品です。 「ぷちぷち柚子マスタード」マスタードシードと独自のだし醤油をベースに「宇佐産のゆず皮」をふんだんに加えました。	■大分空港空の駅「旅人」 ■朝霧の庄 ■小の岩の庄	■株式会社 ファインド・ニューズ TEL 0978-44-2382
大山椒魚～オオサンショウウオ～こんにゃく びっくりこんにゃく～オオサンショウウオ～ 	宇佐市院内町はオオサンショウウオの九州唯一の生息地であり、生息地域の南限でもあります。平成25年には世界農業遺産にも認定され、環境保護の大切さを感じてもらえる商品です。おでんにいれたら子供たちは大喜び。	■道の駅いんない	■坂本商店 TEL 0978-38-0376

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

⑨

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
かやくご飯の素（しいたけ・鶏めし） 	「かやくご飯の素」は、1時間以上かけて、具材を炒め煮し、隠し味のはちみつがコクと照り、ほんのりとした甘味を添えているので、ついついおかわりが進みそう。炊きたてご飯に混ぜるだけで、冷めても美味しいので、おにぎりなどにも最適です。	■うどんや大黒 ■トキハインダストリー四日市店 ■小の岩の庄 ■大分空港空の駅「旅人」 ■まほろばうさ物産館 ■道の駅いんない ■宇佐空の郷	■株式会社　大黒 TEL 0978-38-2234
ばぁばぁのかしわめし（かしわめしの素） 	鶏肉や油揚げ、こんにゃく、人参、ごぼうなど九州産の具材をメインに、ひとつひとつ心を込めて作るかしわめしは、お子様からお年寄りまで好まれる甘めの味付け。炊き上がったご飯に混ぜ合わせるだけなので、誰でも簡単に作れて失敗はありません。	■宇佐空の郷 ■小の岩の庄 ■まほろばうさ物産館 ■JAおおいたふれあい市場四日市 ■トキハインダストリー大分 宇佐四日市店 ■ふるさと納税	■株式会社　祐貴や TEL:0978-32-4744
ひょうたん七味入れ・箸置き 	宇佐神宮の勅使街道沿いでひょうたんを造り続けて創業103年。市内の契約農家で栽培された天然ひょうたんを使用し、通気性がよく調味料がサラサラした状態で使用できます。	■溝口ひょうたん本舗	■有限会社　溝口ひょうたん本舗 TEL 0978-37-0340
安心院生ソーセージ ジビエソーセージ（猪肉・鹿肉） 	「安心院生ソーセージ」国産の原料と宇佐市の農産物にこだわり、国産豚肉・鶏肉、大分県産のにら、ねぎ・ゆずこしょうを使用。保存料・発色剤・着色料・化学調味料を一切使わない無添加ソーセージです。味は「プレーン」「にら」「味ーねぎ」「ゆずこしょう」「チーズ」「辛口」の6種。「ジビエソーセージ（猪・鹿）」地元で獲れる鹿と猪のうち良質なものだけを厳選して原料にしています。その後、宇佐では唯一、また全国的にも希少なジビエ加工の基準（国産ジビエ認証取得）をクリアした専用の自社工場で、専門知識と技術を持った職人が適切に処理しているため、臭みもなく子どもでも美味しく食べられます。もちろん、これらも無添加仕上げの安心・安全品質です。	■安心院ソーセージ ■道の駅いんない ■まほろばうさ物産館	■有限会社 サンセイ 安心院ソーセージ宇佐ジビエファクトリー TEL 0978-42-5777
若鶏からあげ（冷凍・冷蔵） 宇佐からあげ（レンジアップ） 	厳選した新鮮な若鶏（生肉）のみを使い、秘伝のタレは醤油をベースににんにくや生姜、十数種類のスパイスで味付け。独自の製法で薄衣にしてあるため油っぽさが少なく、素材の旨味が生きています。このからあげを簡単・手軽に多くの方に楽しんでいただきたいと考案されたのが「若鶏からあげ」と「宇佐からあげ」です。	■太閤 ■トキハインダストリー ■大分トキハ	■株式会社 太閤 TEL 0978-33-3766

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
鶏の唐揚げ（冷凍） 	鶏肉は大分・宮崎・鹿児島産に限定し、提携農場の直営工場から毎朝直送される新鮮なもののみを使用。タレは地元で醸造された醤油をベースに十数種類のスパイスをブレンド。さらに、にんにく、生姜、玉ねぎ、りんごなど旨味野菜やフルーツをプラスしています。この秘伝のタレに一晩漬け込んだものを、ご家庭でも本物の味が再現できるよう、「美味しい唐揚げの揚げ方」というレシピを付けて全国発送しています。	■BOROYA（唐揚げ専門店とりあん）	■株式会社 BOROYA （唐揚げ専門店とりあん） TEL 0978-32-6500
鶏の炭火焼ともちゃん （味付け鶏の炭火焼の真空パック） 	宇佐産を中心に九州産の鶏を使用し、タレとのからみがいい7ミリにカット。実際に炭火で手焼きしたものを詰めているので、炭火の香ばしさもちゃんと残っています。タレは醤油ベースで、甘すぎず辛すぎず、鶏の旨味を引き出す味。開封してそのまま食べることもできますが、ご家庭では湯せんで温めて食べるのがおすすめです。	■米沢観光園	■有限会社 米沢観光園 TEL 0978-32-0709
宇佐餃子 （スタンダード・スタミナ・青じそ・柚子胡椒） 宇佐餃子極もち 	地元産のねぎを使用したオリジナル餃子。たれが不要なほど素材のうまみと味付けがマッチしています。	■JAふれあい市場四日市店 ■円座屋　安心院 ■太平楽 ■道の駅しんよしとみ	■NPO法人　結び恵会　味深屋 TEL 0978-25-5151
炭火焼鶏珍味（とりちん、とりちん大分かぼす味） 黒毛和牛入り牛すじ煮込み 宇佐からあげ 漬け込みタレキット 	希少な宇佐産の鶏肉を備長炭でじっくり焼き、創業当時から継ぎ足しているにんにく醤油ベースの「秘伝のタレ」に漬け込んでいます。温めてごはんに乗せ、卵の黄身とねぎを添えると簡単どんぶりになります。 「黒毛和牛入り牛すじ煮込み」厳選した黒毛和牛のスジ肉と、脂の甘みが豊富なスネ肉を使用しています。 「宇佐からあげ 漬け込みタレキット」からあげ専門店発祥の地、宇佐市のソウルフード「宇佐からあげ」がお家で作れる簡単キットです。表面にしかつかないパウダーからあげ粉と違い、漬け込みタレはお肉の中まで味が染み込みますので、誰でも簡単に本場の味・食感が楽しめます。	■うっかり八兵衛 ■トキハ本店 ■まほろばうさ物産館 ■別府湾サービスエリア ■小の岩の庄 ■シーガーデン日出	■（株）ナルミ総合企画 TEL 0978-33-4400

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
大分地鶏豊のしゃも地鶏出汁 スパイスカレー（コク旨・健康薬膳・大辛） 	自家生産の大分地鶏豊のしゃもの鶏ガラスープと鶏肉を使用。お子様にも対応可能な「コク旨」、健康志向の大人向けの「健康薬膳」、辛さを求める方向け「大辛」の3種類展開しています。	■温泉座	■有限会社　天峯ファーム TEL 0978-25-6900
安心院すっぽん切身セット 安心院ぺっぴんこらーげんスープ 	切身にしたパックを割下、ゆずごしょうとセットにした「安心院すっぽん切身セット」。切身だけのパックのセットもありますが、いいダシのとれる甲羅付もあります。温泉育ちのすっぽんは身が柔らかく、臭みもなく、まわりのエンペラまで美味しくいただけるのだとか。地元料亭の料理長が味付けした、さっぱり味の栄養満点スープで、袋のまま湯せんで温めるだけの手軽さと美味しさがうけています。自社養殖の活きのいいすっぽんと醤油と塩だけを使い、自社工場で製造している手作り。疲労回復、美肌効果も期待できます。	■安心院すっぽんセンター ■小の岩の庄 ■JAふれあい市場安心院店 ■道の駅いんない	■有限会社 安心院すっぽんセンター TEL 0978-44-1866
すっぽん鍋セット【院の宴】スッポンスープ スッポンジュレまるまるコラーゲン （レモン、ブルーベリー＆カシス） 	すっぽんの切り身とスープ、柚子こしょう、ポン酢がセットになっているので、お好みで好きな具材を加えてお楽しみいただけます。中でもきのこ類は、すっぽんのだしが際立ち、よりいっそう風味が出るのでおすすめの具材です。 「【院の宴】スッポンスープ」自社養殖のすっぽんを丹念に煮込んだ、滋味豊かな和風スープです。 「スッポンジュレまるまるコラーゲン」スッポンを蒸気鍋でじっくり煮込み、溶け出したエキスにロイヤルゼリーと各種果汁をブレンドしています。	■塚崎薬品工業株式会社	■塚崎薬品工業株式会社 TEL 0978-44-2121
料亭やまさ　すっぽん鍋セット すっぽんスープ 	良質なすっぽんをご家庭でも手軽に食べていただけるようにと料亭やまさが販売する「すっぽん鍋セット」は、可能な限り料亭と同じ味をとの思いから、生で真空パックにした商品を冷蔵配送しています。上質なすっぽん、秘伝の特製だしと自家製ポン酢。ゆずごしょうのセットです。滋養効果の高さからお見舞いの品としても重宝されているほか、リピーターの多い品です。 「すっぽんスープ」は、コラーゲンをたっぷり含んでいるため、美容に関心の高い女性からも注目の的です。	■やまさ旅館	■有限会社やまさ TEL 0978-44-0002
津房館安心院すっぽ料理シリーズ 	商品に使用するすっぽんは1週間前より泥抜きを行い、臭みを抜く作業を行っています。また、鮮度の良いうちにさばき、酒で臭みを取り、沸騰する直前で丁寧に灰汁（アク）を取っています。この際には醤油・酒・塩だけを利用したシンプルな味付けで、素材を活かしたバランスで仕上げており、調理手順までは宿泊客に提供している料理とまったく同じ工程を踏んでいます。 スープ、雑炊、鍋、うどん、酢の物	■里の駅小の岩の庄	■有限会社 津房館 TEL 0978-48-2208

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
冷凍 ツガニの甘辛煮 がん汁の素（冷凍）／文福のがに飯の素 	宇佐市に流れる駅館川で獲れたモクズカニを洗って冷凍仮死状態にし、殻のまま煮付けた「ツガニの甘辛煮」は、古くから宇佐に伝わる郷土料理。ツガニが丸ごと冷凍真空パックされているので、湯せんにかけて温めたり、レンジアップしたりするだけで、そのまま食卓へ出せます。残っただし汁を温かいごはんに混ぜれば、カニの風味満点の〝がに飯〟にもなります。 「がん汁の素」駅館川で獲れるモクズカニと地元産の高菜を使った、昔ながらのシンプルでオーソドックスな味付け。 温かいご飯に混ぜるだけの「飯の素」シリーズ。そのまま茶碗にもってもおにぎりにしても美味しくいただけます。	■観光館文福	■有限会社 観光館 文福 TEL 0978-37-0125
ベタの潮風干し 鱧の潮風干し、鱧のみりん干し 	「ベタの潮風干し」は、豊前海で獲れるベタを透き通るほど新鮮な状態で下処理して、浜の北風で一夜干しにしたもの。魚本来の味を損なわないうす塩に仕上がっています。オーブントースターで3～5分、焦げ目が少し付くくらい焼けば身がふっくらとして、ご飯のおかずに、お酒のつまみにぴったり。最近はベタの漁獲量が少なく他県ではあまり手に入らないため、お土産にも喜ばれそうです。 「鱧の潮風干し、鱧のみりん干し」ハモを活き〆にし、一本一本丹念に骨切りした後、ハモの生臭さを消すためにかぼす汁を使って下処理を行っています。	■道の駅くにみ ■JAふれあい市場院内	■漁師の嫁の干もの工房 TEL 0978-38-3650
地えびの唐揚 スパイシーフライドシュリンプ 	朝獲れた赤えびの鮮度が落ちないうちに、でんぷん・小麦・塩だけの衣をつけて冷凍した「地えびの唐揚げ」 「スパイシーフライドシュリンプ」サルえびの風味と味を残しつつ、オリジナルのガーリックオイルとブラックペッパーを効かせたからあげは、スパイシーかつアクセントのある味わいで、ついついビールが進みそう。	■浜繁水産	■株式会社　浜繁水産 TEL 0978-38-0075
宇佐長洲　赤えび、かちえび 開運　宇佐勝ちえび 	「宇佐長洲赤えび」天然の塩味とサクサクした殻の食感がやみつきになります。スナック菓子感覚でカルシウムをたっぷり摂れるのも嬉しいポイント。 「かちえび」獲れたての赤えびをすぐに水洗いし、塩のみを加えて釜茹でした後、乾燥させ殻を取った干しむきえびです。勝負事や受験等の縁起物としても親しまれています。	■JAふれあい市場四日市店 ■道の駅いんない ■まほろばうさ物産館 ■宇佐空の郷	■有限会社 上野水産 TEL 0978-38-0011
椎茸かぼす　練りおかず 海老ゆずごしょう　練りおかず 	うさ庵では、地元の“うまい”を練りおかずにして、ご飯・パン・お酒がすすむ商品づくりを行っています。 「椎茸かぼす練りおかず」は凝縮された椎茸の旨味とかぼすの爽やかな香りが特徴です。「海老ゆずごしょう練りおかず」は宇佐市のアミ海老、味一ねぎ、無農薬柚子果皮を使用した女性を中心に人気の練りおかずです。	■いんない妙見温泉 ■別府湾SA	■うさ庵 TEL 0978-33-3041

地域おススメのお土産情報　（宇佐市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
はちまんサワラの藁焼き 生ハム風 はちまんサワラのりゅうきゅう 	11月から12月にかけて宇佐市長洲に面する周防灘で水揚げされる“はちまんサワラ”。南部海域から冬の荒波を乗り越え、宇佐八幡宮に初詣に来るように、豊前海に群れを成してきたサワラは淡白でクセがなく、上品な味わいながらも上質な脂が絶品です。「サワラの藁焼き～生ハム風～」は自然解凍でそのままにんにく醤油やわさび醤油でいただけるほか、塩胡椒やオリーブオイルをかけてカルパッチョ風にしても美味しくいただけます。「特製サワラのりゅうきゅう漬け」はそのままではもちろん、お茶漬けでも美味しくいただけます。		■事業者名：宇佐長洲サワラCLUB TEL 090-3015-3983

地域おススメのお土産情報　（豊後大野市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
きよかわ　ももジュース 	【豊後大野市ブランド認証商品】 幻の桃と呼ばれる「クリーンピーチ」のとろりと濃厚なジュース。その美味しさは折り紙つきであの「ななつ星」にも採用されています。 クリーンピーチは超高糖度のため配送ができず、道の駅きよかわにはクリーンピーチを求めて早朝から行列ができるほど。	■道の駅きよかわ 豊後大野市清川町砂田1574番地1/ 0974-35-2117	■道の駅きよかわ 清川ふるさと物産館夢市場 TEL 0974-35-2117
米粉のVEGEタルト 	【豊後大野市ブランド認証商品】 低農薬・有機肥料の自家栽培ヒノヒカリを製粉した米粉と大分県産野菜パウダーを使用したカラフル＆ヘルシーな米粉タルト。食感を楽しめるライスパフと天然色豊かな野菜チョコレートにナッツとドライフルーツをトッピング。野菜を美味しいと思ってもらえるよう味にもとことんこだわりつくっています。	■ANTIQUE（アンティーク） 豊後大野市緒方町天神50／0974-24-4512	■ANTIQUE（アンティーク） TEL 0974-24-4512
酒蔵のチーズケーキ 	豊後大野市の酒蔵『浜嶋酒造』と『吉良酒造』の酒粕で作ったチーズと自家製の米粉を使用したチーズケーキ。 酒粕の香り豊かなしっとりとしたなめらかな口どけです。	■ANTIQUE（アンティーク） 豊後大野市緒方町天神50／0974-24-4512 ※ご注文は予約制となります。お気軽にお問い合わせください ■道の駅原尻の滝 豊後大野市緒方町原尻936-1／0974-42-4140	■ANTIQUE（アンティーク） TEL 0974-24-4512 ■道の駅原尻の滝 TEL 0974-42-4140
里芋と焼酎のチョコバー 	【豊後大野市ブランド認証商品】 香り高き焼酎「聞牟禮鶴」と豊後大野市特産物里芋を組み合わせた大人のケーキ。	■紺や（こうや） 豊後大野市三重町市場1610／090-1083-5080	■紺や（こうや） TEL 090-1083-5080
里芋と焼酎のチョコバー 	【豊後大野市ブランド認証商品】 プレミアム焼酎 泰明「ここから」と豊後大野市特産物里芋を組み合わせた大人のケーキ。	■紺や（こうや） 豊後大野市三重町市場1610／090-1083-5080	■紺や（こうや） TEL 090-1083-5080

地域おススメのお土産情報　（豊後大野市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
日本ミツバチの純粋生蜂蜜 	【豊後大野市ブランド認証商品】 幻の蜂蜜と称される日本ミツバチの純粋生蜂蜜。100%地元産の生蜂蜜であり、自然と共生する日本ミツバチがもたらす恵みの蜂蜜です。 味、芳香とも申し分なくお楽しみいただけます。	■道の駅あさじ 豊後大野市朝地町板井迫1018-1／0974-64-1210 ■道の駅原尻の滝 豊後大野市緒方町原尻936-1／0974-42-4140	■ミツバチが育む山郷 豊後大野市朝地町鳥田1045番地 TEL 0974-74-2552
いもレーヌ 	【豊後大野市ブランド認証商品】 さつまいもペーストを入れることで生地がしっとり柔らかくいくつでも食べられる魅力の商品。三重総合高校の生徒と作成した商品で商品名は高校生がネーミング。	■いもの力屋 豊後大野市三重町芦刈38番地1／0974-22-0168	■いもの力屋 豊後大野市三重町芦刈38番地1 TEL 0974-22-0168
純米吟醸酒粕石けん 	豊後大野市に伝承する発酵文化の、酒粕を利用した商品。アンチエイジング効果も高い酒粕をふんだんに使い、使用成分はすべて天然素材。しっとりもっちり美肌を支えます。	■浜嶋酒造 豊後大野市緒方町下自在381／0974-42-2216	■浜嶋酒造合資会社 豊後大野市緒方町下自在381 TEL 0974-42-2216
おかずピーマン 	豊後大野市の特産ピーマンを乾しいたけとねぎ、麹で仕上げた万能タレ。ご飯のお供に、野菜スティックに、冷や奴にと使い方は色々。濃厚でピリ辛なタレはくせになる美味しさです。	■豊後大野市内道の駅など	■道の駅原尻の滝 豊後大野市緒方町原尻936-1 TEL 0974-42-4140
日本酒・焼酎 	豊かな山々から湧き出た清らかな水とそれに育まれた米や麦。良質な素材に恵まれた豊後大野市は古くから酒造りが盛んで、今も伝統的な酒造りに取り組む酒蔵があります。 4つの蔵元で造ったこだわりの日本酒、焼酎をぜひ。	■豊後大野市内各酒蔵、道の駅など	■浜嶋酒造合資会社（日本酒蔵） 豊後大野市緒方町下自在381 ■吉良酒造合資会社（日本酒蔵） 豊後大野市緒方町下自在519-1 ■牟礼鶴酒造合資会社（焼酎蔵） 豊後大野市朝地町市万田570 ■藤居醸造合資会社（焼酎蔵） 豊後大野市千歳町新殿150-1

地域おススメのお土産情報　（豊後大野市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
やまのまりも（かぼす甘露煮） 	【豊後大野市ブランド認証商品】 自社農園で初夏に収穫した「早採りかぼす」を10日間かけて丁寧にじっくりと煮込んだ甘露煮です。和菓子の餡のような甘さで、中の種までそのまま食べられる希少な新食感の一品です。 （2016年ふるさと名品オブ・ザ・イヤー　部門賞グランプリ受賞）	■あねさん工房 豊後大野市緒方町冬原832-3／0974-45-2928 ■道の駅原尻の滝 豊後大野市緒方町原尻936-1／0974-42-4140	■あねさん工房株式会社 豊後大野市緒方町冬原832-3 TEL 0974-45-2928
かぼすコンフィチュール（緑・黄） 	【豊後大野市ブランド認証商品】 自社農園で丹精込めて育てたかぼすを使ったマーマレードです。 初夏に収穫した緑色のかぼすと晩秋から冬にかけて収穫した完熟黄色かぼすを使い、色鮮やかな2色のマーマレードに仕上げました。 「緑」は爽やかな香りと程よい酸味と甘さが、「黄」は完熟かぼすのまろやかな酸味と甘さが調和したマーマレードです。 （2008年度大分ふるさと賞品コンクール　最優秀賞受賞）	■あねさん工房 豊後大野市緒方町冬原832-3／0974-45-2928 ■道の駅原尻の滝 豊後大野市緒方町原尻936-1／0974-42-4140	■あねさん工房株式会社 豊後大野市緒方町冬原832-3 TEL 0974-45-2928
クロワッサンアイス 	【豊後大野市ブランド認証商品】 自社農園（あっきらきら農園）内のカフェで焼き上げたクロワッサンに、自家製アイスを挟んだ新感覚のスイーツです。イチゴとチョコの2種類を用意しており、目でも楽しめるかわいい仕上がりになっています。	■すずかけ（あっきらきら農園） 豊後大野市三重町小坂1968／0974-22-0826	■企業組合すずかけ（あっきらきら農園） 豊後大野市三重町小坂1968 TEL 0974-22-0826
	【豊後大野市ブランド認証商品】 地元の野菜をふんだんに練りこんだかりんとうです。 豊後大野市産の食材を使い、砂糖をできるだけ使わないでいかに美味しくできるかにこだわり、ひとつひとつ丁寧に手づくりで作っています。 商品パッケージは地元の三重総合高校の生徒に作成してもらいました。	■手づくりの店ホープ 豊後大野市三重町芦刈39-12 0974-22-7385	■手づくりの店ホープ 豊後大野市三重町芦刈39-12 0974-22-7385
	希少な豊のしゃものたまごで作ったプリンで、 濃厚でおいしい	■道の駅おおの 豊後大野市大野町田中43−10 0974-34-3231	■道の駅おおの 豊後大野市大野町田中43−10 0974-34-3231

地域おススメのお土産情報　（豊後大野市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

④

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
大分 甘太くんと里芋のスイートポタージュ 	【豊後大野市ブランド認証商品】 大分県産の「べにはるか」を収穫後40日以上貯蔵し、甘味を増加させた大分県独自ブランド”甘太くん”と里芋のとろみをいかしたいかしたスイートスープ。 冷やしても、温めても美味しく召し上がって頂けます。	■道の駅あさじ 豊後大野市朝地町板井迫1018-1 0974-64-1210 ■株式会社成美オンラインショップ https://narumi.theshop.jp/items/1304372	■株式会社成美 豊後大野市犬飼町柴北字市1098-1 TEL 097-579-7177
IMOKEMPI 	【豊後大野市ブランド認証商品】 市内で生産されたさつまいもを使用した芋けんぴです。厳選したおいしいさつまいもを使用しているので、人工の甘みを抑えさつまいも本来の味を楽しんでいただけるようこだわって作っています。 種類も豊富で9種類（オリジナル、カレー、青唐辛子、ごま、きな粉、ココア、バニラオイル、粉茶、かぼす）のフレーバーが味わえます。	■道の駅みえ 豊後大野市三重町宮野2791−1 TEL 0974-24-0010	■道の駅みえ 豊後大野市三重町宮野2791−1 TEL 0974-24-0010
おおいた乾しいたけと玉ねぎの無限ソース 	【豊後大野市ブランド認証商品】 大分県産原木乾椎茸の新ブランド「うまみだけ」を使用し旨味と歯ごたえ、玉ねぎのシャキシャキとした食感が感じられます。 粗くみじん切りにしたしいたけを入れることで、ざくざくとした食感をお楽しみいただき、野菜はもちろんお肉やハンバーグ等幅広いお料理にお使いいただけます。 ※他にも商品有り	■株式会社 茂里商店 豊後大野市大野町田中2370-1 TEL 0974-34-2162 ■市内　各道の駅 ■株式会社茂里商店オンラインショップ https://www.mori-shouten.co.jp/?pid=173454647	■株式会社 茂里商店 豊後大野市大野町田中2370-1 TEL 0974-34-2162
いもや吉 	いもや吉は、大分県豊後大野市の小高い丘の上にある、夫婦で営む小さなさつまいも農家です。日当たりと水はけの良い畑で、土づくりから栽培・収穫・加工・販売まで一貫して自社で行い、「紅はるか」や「金時芋」といった品種のさつまいもを丁寧に育てています。 いもや吉の看板商品は、さつまいもの甘みと食感を最大限に引き出した「干し芋」と「石焼き芋」。特に干し芋は、蒸したさつまいもを丁寧に皮むきし、一本まるごと使った“丸干し芋”も手掛けており、噛むほどに広がる自然な甘みが特徴です。	■いもや吉オンラインショップ https://shop.imoya-kichi.com/ ■その他取扱店 https://shop.imoya-kichi.com/	■いもや吉 豊後大野市三重町秋葉2646番地 TEL　0974-27-5680

地域おススメのお土産情報　（由布市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
Pロール 	ふわっと柔らかなロールケーキは、食べるとみんなが笑顔で幸せな気持ちになれるよう、ひとつひとつ真心を込めて手作りしています。（なるべくご購入当日にお召し上がりください）	■B-Speak 由布市湯布院町川上3040-2／0977-28-2166	■B-Speak TEL 0977-28-2166
ゆず胡椒 	地元特産のゆずを使った万能調味料。 お店オリジナル商品が多く、辛さや色合い等、お好みの商品を見つける楽しみもあります。 特に冬場（鍋の季節）が人気の商品です。	■湯布院町内の主要土産品店で購入可能	
箸屋一膳のお箸 	箸屋一膳では、主にゆふいんで育った木を通じてゆふいんの自然をより身近に感じていただけるように、木の乾燥から数年をかけて一膳ずつ心を込めて手作りしています。また、お時間がある方向けには、箸作り製作体験も行っています。	■箸屋一膳 由布市湯布院町川上2093-2／0977-84-4108	■箸屋一膳 TEL 0977-84-4108
赤司菓子舗のそば饅頭 	厳選したそばの実を石臼で挽いたそば饅頭 自家製柚子煉りを白餡に煉り込んだ柚子饅頭 さくらの花びらの塩漬けを生地に煉り込んださくら饅頭 それぞれお楽しみください。 ※さくら饅頭は2月～4月頃までの限定販売商品となります。	■赤司菓子舗、亀の井別荘・鍵屋、由布院玉の湯・由布院市、一休（由布院駅前）など	■赤司菓子舗 TEL 0977-84-2575
アマンドショコラ 	【ちょこちょこ買える上質なチョコレート】を目指してすべて熟練ショコラティエが作るチョコレート専門店。アマンドショコラやトリュフ、ガトーショコラ、焼き菓子などたくさんの種類があり、地元でとれた牛乳から作られたバターなどが使用されています。	■choco×choco 由布市湯布院町塚原 609-52／0977-75-8417	■choco×choco TEL 0977-75-8417

地域おススメのお土産情報　（由布市）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
ベリーツミルクの素（つぶ）（さら） 	【ベリーツ100%いちごミルク】 大分県が8年かけて開発した高級いちごベリーツと希少な日本蜜蜂のハチミツに大分県産カボスで仕上げました。保存料や添加物を一切使わずひとつひとつ手作りした安心安全な自然な味をお楽しみください。	■はなえみ工房とカフェ 由布市庄内町大龍1704／090-8830-5388 ■Oita Made赤レンガ館 大分市府内町2丁目2ー番1号／097-533-1616	■はなえみ工房とカフェ TEL 090-8830-5388
香ぼす胡椒 	ピリ辛！！リピーター急増中！！「道の駅」ではすぐ売り切れてしまうので見かけたあなたは購入の大チャンス！！保存料、着色料を一切使用していません。うどんやそうめん等の麺類から鶏の炭火焼やコロッケやメンチカツ等の揚げ物まで用途は様々です。サイズも家庭で使用出来る少量サイズから居酒屋等でも使用できる大容量ｻｲｽﾞも承っております。是非お手に取ってみてください。	■道の駅ゆふいん 由布市湯布院町川北899-76／0977-84-5551	■由布の麓 TEL 0977-76-5215
由布院温泉ミスト 	由布岳の麓に広がる由布院温泉は、お肌の艶をつくる天然成分を豊富に含む「美人の湯」です。温泉水を時間をかけて何度もろ過を行うことにより、防腐剤を添加せず、温泉水に含まれるミネラルを残したまま、肌になじむ、由布院温泉100%化粧水を実現しました。ナチュラルな美肌成分たっぷりの由布院温泉を活かしたスキンケアをあなたのライフスタイルに取り入れてみませんか？ 他にも、由布院温泉を使用した「YUFUIN　PLUS」シリーズとしてフェイスマスク、ハンドクリーム、リップクリームもございます。	■一休商店 由布市湯布院町川北4ー1　1階　ゆふいんー休 ■日乃新 由布市湯布院町川北3ー3	■一休商店 TEL 0977ー85ー2801 ■日乃新 TEL 0977-84-5515

地域おススメのお土産情報　（国東市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
特別本醸造 くにさき 	西の関で有名な萱島酒造の酒。国東をモチーフにしたラベルの「特別本醸造 くにさき」。落ち着いた雰囲気で飲み飽きしない旨味とさばけの良いお酒。 （1800ml）2,449円　（720ml）1,122円	■SAKE GALLERY東西（萱島酒造内） 国東市国東町綱井392-1/ 0978-72-1181 ■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■萱島酒造 国東市国東町綱井392-1 TEL 0978-72-1181
とっぱい 	明治元年創業の南酒造の看板商品の「とっぱい」です。数ある本格麦焼酎の中でも一段とまろやかでほのかな吟醸香と引きの良さがくせになる一品です。 （900ml）　麦25度1,188円・麦20度1,056円	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■南酒造 国東市安岐町下山口269-1 TEL 0978-67-0024
森羅万象 	両子山系の伏流水で仕込んだ逸品。華やかな香りとスッキリとした後味が特徴。 （720ml）1,420円	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■矢野酒造（松島屋） 国東市安岐町成久11 TEL 0978-67-0011
国東オリーブ 	地中海性気候に似た国東で、こだわりをもって育てられたオリーブ。収穫したての新鮮なオリーブを搾ったオイルは、様々なお料理に使えます。 （180g）4,050円	■道の駅くにみ 国東市国見町伊美4252－1/0978-89-7117 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■大分県農業行動組合東部エリア 国東市国東町鶴川56-1 TEL 0978-72-0617
国東オリーブ オリーブコンフィ ナッツ＆お芋 	8種類のナッツ・ドライフルーツと大分県産干し芋を、大分県国東産のエキストラバージンオリーブオイルとソムリエが厳選したエキストラバージンオリーブオイルの2種類をブレンドし、独自の製法で漬け込みました。 （114g）¥1,296	■道の駅くにみ 国東市国見町伊美4252－1/0978-89-7117 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■国東クリーブガーデン 国東市国東町安国寺2797-3 TEL 0978-73-2255

地域おススメのお土産情報　（国東市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
国東わかめ 	国内のわかめのほとんどが養殖の中、国東わかめは貴重な天然もの。栄養価の高い乾物は、自宅でお気軽に国東の香りをお楽しみいただけます。 （23g）570円、（30g）850円	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■（有）竹永海商 国東市国東町田深298-8 TEL 0978-72-0299
ケベス漬け 	国東半島には奇祭「ケベス祭り」が受け継がれています。夏に漬けた‘うり’がちょうどケベスが始まるころに食べごろを迎えることから、「ケベス漬け」と名付けられました。清酒「西の関」の酒粕を使い、九州産‘うり’を漬けたものです。素朴で上質な旨味をお楽しみいただけます。 (170g)1,100円、(90g)600円	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■民宿コンセグロ 国東市国見町伊美2494 TEL 080-5176-0313
姫だこ天 	国東産のハモや太刀魚などの上質なすり身をベースに、食感が楽しめるよう手作業でカットされた国東産タコ（姫だこ）がゴロゴロ入った練り物揚げ。地元の食のグランプリで上位になった人気商品です。お酒のアテにも最適。 （3枚入）648円	■林田かまぼこ 国東市国東町田深363/0978-72-0450 ■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■林田かまぼこ 国東市国東町田深363 TEL 0978-72-0450
西の関吟醸酒粕プリン 	「西の関」でお馴染みの萱島酒造の吟醸酒の酒粕を加えて作ったプリン。プリン本来の濃厚なコクと甘味、ふわっと広がる酒粕の芳醇な香りが鼻に抜ける。 価格：400円	■SAKE GALLERY東西（萱島酒造内） 国東市国東町綱井392-1/ 0978-72-1181 ■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■ビストロ　エスポワール 国東市国東町小原145-1 TEL 0978-72-3034
たこめしの素 	本格的な国東たこの炊き込みご飯をお気軽にご家庭でお楽しみいただく商品です。付属の具材入りの出汁を2合のお米と一緒に炊くだけで、料亭顔負け、本格的なたこの炊き込みご飯が完成！たこの旨み出汁がお米ひと粒ひと粒をコーティングする上品で贅沢な逸品となります。存在感のある具材（タコのブツ切り）も食欲をそそります。	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■国東物産株式会社 国東市武蔵町糸原3284-5 TEL 0978-68-0283/フリーダイヤル0120-179-230

地域おススメのお土産情報　（国東市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
七島イ工芸品 	大分県の国東市だけで栽培されているカヤツリグサ科の植物で、畳表の材料となります。七島藺の耐久性や独特な肌触り・香りを生かした草履や円座、畳など様々な工芸品がございます。	■道の駅くにみ 国東市国見町伊美4252-1/0978-89-7117 ■空の駅「旅人（たびと）」（大分空港内） 国東市安岐町下原13番地/0978-67-1175	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■（株）青木本店 国東市安岐町成久67 TEL 0978-67-2721
国東半島かね松　味噌 	明治25年の創業以来、代々受け継がれた昔ながらの伝統製法を守り続ける手作り味噌と 醤油の老舗・安永醸造。「国東にはこんな美味い味噌があるのか！」と反響をいただく二代目礼治味噌です。	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■安永醸造(有) 国東市武蔵町古市628 TEL 0978-68-0025
国東しいたけ　香りちゃん 	「香りちゃん」と言う名のもと、味、香りが良く、肉質が柔らかく、食感が良いことが特徴。厳選な選別をし、大きさ・厚さ・形・色合い等のバランスのとれた極上品のみを詰めた贈答用商品です。特にステーキがおススメで、食感はまさに森のアワビ！と言っても過言ではありません。	■黒津之庄（道の駅くにさき内） 国東市国東町小原2662-1/ 0978-73-2121	■国東市観光協会 国東市国東町小原2662-1 TEL 0978-72-5173 ■大分県椎茸農業協同組合国東支部 国東市国東町鶴川53-1 TEL 0978-72-0024

地域おススメのお土産情報　（姫島村）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
生食用凍眠凍結養殖姫島車えび 	活き〆した姫島車えびを急速冷凍しているため鮮度が落ちず、加熱料理はもちろん刺身でも食べられます。 4～5尾　（200g）＝1，500円 6～7尾　（200g）＝1，400円 8～9尾　（200g）＝1，300円 ※令和6年度時の表示価格です。	■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■（株）おおいた姫島　0120－898－808 ■姫島港船客待合所内農協売店　0978－87－3618	■姫島車えび養殖（株）　0978－87－2119 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
姫島車えびフライ 	車えびにパン粉をつけて冷凍しているので、揚げるだけで美味しい「車えびフライ」が出来上がります。カラッと揚げたサックサクの車えびは頭から丸ごと食べられ、プリッとした食感や格別の甘さを味わえる一品です。 3～4尾（230～250g）＝1，700円 4～5尾（190～210g）＝1，400円 5尾小　（160～180g）＝1，200円	■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店 ■（株）おおいた姫島	■姫島車えび養殖（株）　0978－87－2119 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618 ■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067
姫島うに 	黄金の色つや、しっかりとした粒感は、まさに海の宝物。濃厚でとろけるような美味しさ。 1個＝3，200円（70g） ※令和6年度時の表示価格です。	■大分県漁協姫島支店　0978－87－2211 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店　0978－87－3618	■大分県漁協姫島支店　0978－87－2211 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
魚介類の真空パック 	周防灘を望む姫島近海は、豊かな海の幸に恵まれた絶好の漁場で、新鮮な魚介類が水揚げされています。そんな新鮮な魚介類を真空パックしたものです。 えそフライ　1パック＝450円（200g） タイフライ　1パック＝600円（200g） タコのぶつ切り　1パック＝600円（200g） イカのぶつ切り　1パック＝600円（200g）	■大分県漁協姫島支店　0978－87－2211 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店　0978－87－3618	■大分県漁協姫島支店　0978－87－2211 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
姫島ひじき（漁協） 	師走の2日間に収穫した新芽ひじきはやわらかい食感と上品な味わいが特徴。カルシウムや鉄分が豊富で、煮物はもちろんサラダや和え物にしても美味しくいただける一品です。 20g＝330円～ 40g＝550円～ 店舗により販売額が異なります。	■大分県漁協姫島支店 ■姫島港船客待合所内農協売店 ■ビ・ボーン	■大分県漁協姫島支店　0978－87－2211 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618 ■ビ・ボーン　0978－87－2844

地域おススメのお土産情報　（姫島村）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載　②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
姫島ひじき 	師走の２日間に収穫した新芽ひじきはやわらかい食感と上品な味わいが特徴。カルシウムや鉄分が豊富で、煮物はもちろんサラダや和え物にしても美味しくいただける一品です。 18g＝300円 36g＝550円	■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン	■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844
幻の２日ひじき 	毎年十二月。一年でたった二日だけの漁期にやわらかな新芽のみを摘み、天日干しで仕上げたのが「幻の２日ひじき」です。ふつうのひじきを水で戻しただけではそれほど美味しくないこともあるのですが、２日ひじきならそのままサラダにしても食感はシャキシャキ、爽やかな海草の風味も豊か。煮物にするのが惜しくなるほどの新鮮な味わいです。2015年日本ギフト大賞を受賞しました。お姫様の伝説にまつわる拍子水の、鉄分豊富な炭酸泉を使って仕上げます。 15g＝1，080円	■（株）おおいた姫島	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067
早生ひじき 	瀬戸内海に浮かぶ小島「姫島」。 1年で2日だけの漁期にやわらかな新芽のみを摘み、天日干しで仕上げました。 15g＝540円	■（株）おおいた姫島	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067
姫島わかめ 	ミネラルの豊富な環境で育った姫島わかめを手作業で丁寧に仕上げた乾燥わかめです。やわらかい食感と礒の風味が楽しめます。味噌汁の具やサラダ、酢の物等にしても美味しくいただける一品です。 20g～＝380円～	■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店 ■（株）おおいた姫島	■大分県漁協姫島支店　0978－87－2211 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978-87-3618 ■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067
くるまエビかりんとう 	姫島車えびを贅沢にも頭から尻尾まで丸ごと粉末にし、生地に練り込んだ風味豊かな「姫島産あおさ味」のかりんとうです。全国でも車えびのかりんとうが食べられるのは姫島だけかもしれません。 1袋＝540円（60g）	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店 ■姫島エコツーリズム	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618

地域おススメのお土産情報　（姫島村）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載　③

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
極上車えびの出汁　Miso 	車えびを丸ごと使った車えびの万能味噌出汁です。煮物やパスタ、野菜炒めなど、あらゆる料理に使えます。毎日の食卓に、料亭の深みを加えてお楽しみください。 出汁パック5袋入＝640円（1パック：43g）	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
天然あおさ 	島の漁師が手摘みで採る香り豊な逸品です。 15g＝640円	■（株）おおいた姫島 ■まるい商事 ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■まるい商事　0978－87－3505 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
島だこ冷やし唐揚げ（2種） 	姫島の近海で獲れる天然のマダコを使った「冷やし」でおいしい「唐揚げ」です。サクサクのから揚げに当店自慢の特性ダレをかけて冷凍にしました。冷凍の状態から解凍していくにつれ、変化する食感が魅力です。 （ピリ辛）100g＝1，080円 （甘口）　100g＝1，080円	■（株）おおいた姫島	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067
島のたこめしの素 	たこのだしでうっすらと赤く染まる島のたこめしは、赤飯代わりにお祝いなどの席でも喜ばれる逸品です。 また、冷えてもおいしいため、おにぎりにしても人気です。 （2合）1，250円	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436
幻の2日ひじき煮 	毎年十二月。一年でたった二日だけの漁期にやわらかな新芽のみを摘み、天日干しで仕上げたのが「幻の2日ひじき」を島の味わいで美味しく煮ました。 120g＝760円	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店 ■ビ・ボーン	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■ビ・ボーン　0978－87－2844

地域おススメのお土産情報　（姫島村）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

④

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
あおさ(天然) 	姫島近海のミネラル豊富な環境で育ったあおさを手作業で丁寧に仕上げた乾燥あおさです。やわらかい食感と磯の風味が楽しめます。味噌汁の具や天ぷら等にしても美味しくいただける一品です。 20g＝500円	■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
カンコロ粉 	生芋(サツマイモ)を薄く輪切りにし、1週間程度天日干しにします。それを細かく砕き、すり、粉状にしたものをカンコロ粉と言います。姫島の郷土料理「いもきり」はこれを使います。 500g＝300円～ 1kg＝500円	■まるい商事 ■ビ・ボーン	■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844
切り干し大根 	寒風で一昼夜干した大根は釜茹でにして、乾燥させることにより味がよく深まり、やわらかく、甘味が増します。他にはない姫島での通称「ほしかぶ」のおいしさです。 40g＝200円 100g＝380円～	■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
車えびラーメン 	旨味たっぷりの車えびからとったスープの美味しさは絶品です。コクがあるスープをお楽しみください。 2人前＝860円（塩/味噌）	■（株）おおいた姫島 ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
姫島車えびせんべい 	姫島車えびを薄焼き煎餅に入れてパリッと香ばしく焼き上げました。 12枚入り＝790円	■（株）おおいた姫島 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■東みやげ店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■東みやげ店　0978－87－3436

地域おススメのお土産情報　（姫島村）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

⑤

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
無塩わかめ 	姫島近海のミネラル豊富な環境で育ったわかめを製造過程で塩を一切使用することなく仕上げました。塩抜きや水洗いなどの手間要らずで、豊な海の香りとシャキシャキの食感が楽しめるわかめです。 20g＝1，080円	■（株）おおいた姫島	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067
たこみそ 	ごはんのお供はもちろん、野菜や冷奴、お茶漬け、おにぎりの具などでお召し上がりください。 100g＝690円～	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
天然真だこ使用 島のたこカレーライス 	海産物に恵まれた大分県姫島産の天然真蛸がゴロゴロと入った島風カレーに仕上げました。たこの風味と旨味が味わえる逸品です。 200g＝870円	■（株）おおいた姫島 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
幻の2日ひじきと焼き貝の 炊き込みごはんの素 	島のおいしさを伝えたい。磯の香り豊かなひじきとうまみをギュッと引き出す貝ひも、特製のだし汁で炊き込むと島の味が楽しめる逸品の完成。 200g＝760円	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
海のシーソース 	カルパッチョ・海藻サラダ、ひじき、わかめ、魚介類など、全ての海の素材をおいしく引き立てる、しその風味豊かなドレッシングソースです。 200mℓ＝480円	■（株）おおいた姫島 ■東みやげ店 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■（株）おおいた姫島 0120－898－808、0978－87－2067 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618

地域おススメのお土産情報　（姫島村）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

⑥

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
お面ストラップ（キツネ・タヌキ） 	姫島盆踊りのキツネ踊りとタヌキ踊りをモチーフにしたストラップ。木でできているので軽くてかわいいデザインです。裏に願い事を書けるようになっていて、大帯八幡社の絵馬としても活用されています。 お面ストラップ：700円 お面プレート　：900円	■姫島エコツーリズム ■まるい商事 ■ビ・ボーン	■姫島エコツーリズム 0978－87－2022、080－6452－0263 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844
のんびり島ぐらしシリーズ 	姫島盆踊りのキツネ踊りとタヌキ踊りをモチーフにしたゆるかわなキャラクターのグッズたち。ミニバックや、マグネット、缶バッチやキーホルダーにシールも登場しました。	■姫島エコツーリズム ■まるい商事 ■ビ・ボーン	■姫島エコツーリズム 0978－87－2022、080－6452－0263 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844
お面（キツネ・タヌキ） 	姫島盆踊りをモチーフとした、きつねとたぬきのお面。盆化粧と同様、全て手作業で塗っています。 1枚・・・1，100円 姫島エコツーリズムにて絵付体験もできます。所要時間1時間。 絵付体験（1枚）・・・900円	■姫島エコツーリズム ■東みやげ店 ■まるい商事 ■ビ・ボーン ■姫島港船客待合所内農協売店	■姫島エコツーリズム 0978－87－2022、080－6452－0263 ■東みやげ店　0978－87－3436 ■まるい商事　0978－87－3505 ■ビ・ボーン　0978－87－2844 ■姫島港船客待合所内農協売店 0978－87－3618
組立式ソーラーカー 	太陽光で走る、環境にやさしい組立式の木製のソーラーカー。店内で組立もできます。 1セット・・・1，300円	■姫島エコツーリズム	■姫島エコツーリズム 0978－87－2022、080－6452－0263
手ぬぐい 	姫島キツネ踊りと姫島車えびをモチーフにしたかわいい 手ぬぐいです。 キツネ踊り柄・・・1，450円 姫島車えび柄・・・800円	■姫島エコツーリズム	■姫島エコツーリズム 0978－87－2022、080－6452－0263

地域おススメのお土産情報　（日出町）

日本一の おんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
かれい浪漫 450円（6個袋入） 	城下かれいをモチーフにした、ふんわりとした食感のひとくち饅頭です。良質な卵をたっぷりと使用しています。中身はこしあん、カスタード、ゆず餡の3種類があります。 かれい浪漫 450円（6個袋入）	■二の丸館 速見郡日出町2612-1/ 0977-72-4255	■一社）ひじ町ツーリズム協会 TEL 0977-72-4255 〇製造者：㈲鈴木養鶏場
トラピストクッキー 500円（9包入） 	大分トラピスト修道院の修道士たちが心を込めて焼上げたクッキーで、素朴でやさしい味わいです。食べるとバターの香りが口中に広がります。ティータイムのお供にぜひ。 トラピストクッキー 500円（9包入） 1,000円（18包入）/1,500円（27包入）	■二の丸館 速見郡日出町2612-1/ 0977-72-4255	■一社）ひじ町ツーリズム協会 TEL 0977-72-4255 〇製造者：大分トラピスト修道院
ひじめいど 	日出町の自然やストーリーを元に、 日出に暮らす人がつくる商品をセレクトして、リ・ブランディングする取り組みです。 ユーカリ消臭抗菌剤・ユーカリ虫除け抗菌剤　50ml/660円、100ml/880円 峰　陽（HOYO）（竹箸）　1,500円 城下味噌　300g 648円	■二の丸館 速見郡日出町2612-1/ 0977-72-4255	■一社）ひじ町ツーリズム協会 TEL 0977-72-4255 〇製造者： （ユーカリ）株式会社グリーンエルム （竹箸）サン創ing （味噌）阿部三郎商店

地域おススメのお土産情報　（九重町）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
八鹿酒造のお酒 	くじゅう連山の伏流水で育まれたお酒は豊かで芳醇な味わいを醸し出します。 清酒や焼酎、リキュールなど様々な商品があり、女性に人気のスパークリング酒なども取り扱っています。	■舟来蔵（八鹿酒造売店）ほか 玖珠郡九重町大字右田3364 ／0973-76-2888	■八鹿酒造 TEL 0973-76-2888
飲むヨーグルト 	飯田高原の大自然で育った牛からとれた牛乳だけを使用した、安心・安全の無添加ヨーグルト。さらっとしたのど越しと、コクのある味わいが自慢。	■NU:KUJU　ほか 玖珠郡九重町田野1681-14　／0973-73-0080	■NU:KUJU TEL 0973-73-0080
ブルーベリージャム、ブルーベリーソース 	採れたてのブルーベリーをふんだんに使ったジャムとソース。 さっぱりとした酸味とほどよい甘さで、パンやケーキはもちろん、アイスクリームやヨーグルトにかけてもおいしくいただけます。	■ベリージュファーム ほか 玖珠郡九重町大字町田3285 ／0973-78-8018	■ベリージュファーム TEL 0973-78-8018
ルバーブジャム 	ルバーブはシベリア原産のお野菜で、青リンゴやキウイ、梅のような風味と、独特のコク、爽やかな酸味が特徴です。	■花鳥使 ほか 玖珠郡九重町田野1726-40 ／0973-79-2299	■花鳥使 TEL 0973-79-2299

地域おススメのお土産情報　（玖珠市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載

①

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
玖珠米 2kg 2,400円～ 	豊富な水と太陽の恵み、盆地特有の寒暖の差、さらに肥沃な赤土の土壌で丁寧に育てられた美味しいお米。全国食味ランキングで 最高の特Aの評価を獲得。 JR九州のクルーズトレイン「ななつ星 in 九州」でも提供されている。	■くすここのえ産直ネット ■道の駅童話の里くす ■道の駅慈恩の滝くす ■町内食品販売店舗	■くすここのえ産直ネット TEL：0973-72-1147
かいぞくかりんとう 70g　350円～ 	サクサクとした食感と、ほどよい甘さが人気の秘密。国内産の食材、新鮮な食材を厳選し、一本一本愛情を込めて手づくりしている。	■手づくり夢工房 ■道の駅童話の里くす ■道の駅慈恩の滝くす ■ストア	■手づくり夢工房 TEL：0973-72-4198
きんつば　1枚80円～ 	刀のつばの形を模したきんつば。 すっきりした甘さともちもちの食感がくせになる。	■和泉屋 玖珠郡玖珠町森991-1	■和泉屋 TEL：0973-72-0978
栗まんじゅう　1個　150円 	日本遺産に選ばれた玖珠町の栗まんじゅう。饅頭全体が栗の実のように薄茶色で淡白な舌ざわりが特長。	■あんこ菓子いわした：玖珠郡玖珠町塚脇370 ■道の駅童話の里くす ■道の駅慈恩の滝くす	■あんこ菓子いわした TEL：0973-72-0336
玖珠町ものがたり/機関庫ものがたり 	玖珠町の米粉を使ったプレーンクッキーと、石炭をイメージしたココアクッキーの2種。久留島武彦氏の残した言葉や、旧豊後森機関庫の説明が載った箱と、絵本や写真で装飾された個包装が特徴。 1箱12枚入　1,100円	■森のクレヨン ■道の駅童話の里くす ■トキハインダストリー玖珠店	■森のクレヨン TEL：0973-72-2424

地域おススメのお土産情報　（玖珠市）

日本一のおんせん県おおいた 味力も満載　②

品名	紹介文	購入可能場所	問合せ先
からししいたけ 	うまみの強いしいたけを、砂糖や唐辛子で味付け、仕上げたもの。ピリッとあと引く辛さが、ご飯にも、お酒にもよく合う。 1瓶550円～	■道の駅童話の里くす　ほか ■道の駅慈恩の滝くす ■くすここのえ産直ネット ■町内食品販売店舗	■道の駅童話の里くす TEL：0973-72-5535
平川ようかん 	「ようかん」と名がついているが、餡を餅で包んだ郷土菓子。赤い線が描かれた独特な見た目と、木の香りがよいお菓子。 1袋330円	■道の駅童話の里くす　ほか ■道の駅慈恩の滝くす ■町内食品販売店舗	■平川ようかん TEL：0973-73-7612
きくらげピクルス　1瓶　680円 	玖珠町産のキクラゲをピクルスにしたもの。1枚1枚が肉厚でぷりぷりとした食感のキクラゲはワインや日本酒によく合う。少し甘目の味付けで病みつきに。	■道の駅童話の里くす　ほか	■キュウエイファーム㈱ TEL：0973-72-0487
食べる黒米甘酒　1瓶　700円 	天然の色素アントシアニンが豊富な黒米を使った食べる甘酒。そのまま食べてもよし、ヨーグルトに入れてもおいしい。料理にも使える。「つぶつぶ」と「とろとろ」の2種類がある。	■道の駅童話の里くす　ほか	■童話の里・くす黒米研究会 TEL：080-5208-1196

こちらでご案内しているお土産は一例です。
商品や金額等の詳細につきましては、各市町村または問合せ先へご連絡ください。

【各市町村お問合せ先】

市町村名	担当課名	電話番号	観光協会名	電話番号
大分市	大分市観光課	097-537-7043	大分市観光協会	097-537-5764
別府市	別府市観光課	0977-21-1128	別府市観光協会	0977-24-2828
中津市	中津市観光課	0979-62-9034	中津耶馬渓観光協会	0979-64-6565
日田市	日田市観光課	0973-22-8210	日田市観光協会	0973-22-2036
佐伯市	佐伯市観光・国際交流課	0972-22-3942	観光まちづくり佐伯	0972-23-1101
臼杵市	臼杵市産業観光課	0972-63-1111	臼杵市観光協会	0972-64-7130
津久見市	津久見市商工観光・定住推進課	0972-82-9542	津久見市観光協会	0972-82-9521
竹田市	竹田市商工観光課	0974-63-4807	竹田市観光ツーリズム協会	0974-63-0585
豊後高田市	豊後高田市商工観光課	0978-25-6219	豊後高田市観光協会	0978-25-6219
杵築市	杵築市商工観光課	0978-62-1808	杵築市観光協会	0978-63-0100
宇佐市	宇佐市観光・ブランド課	0978-27-8171	宇佐市観光協会	0978-34-4839
豊後大野市	豊後大野市商工観光課	0974-22-1117	豊後大野市観光協会	0974-27-4215
由布市	由布市商工観光課	097-582-1304	由布市まちづくり観光局	0977-85-8611
国東市	国東市観光・地域産業創造課	0978-72-5168	国東市観光協会	0978-72-5173
姫島村	姫島村水産・観光商工課	0978-87-2279	姫島エコツーリズム	0978-87-2022
日出町	日出町まちづくり推進課	0977-73-3158	ひじ町ツーリズム協会	0977-72-4255
九重町	九重町商工観光・自然環境課	0973-76-3150	九重町観光協会	0973-73-5505
玖珠町	玖珠町商工観光政策課	0973-72-7153	玖珠町観光協会	0973-72-1313

※掲載されている情報は、2025年7月現在のものです。内容等が変更になる場合があります。