

きつぎ  
やみつぎ  
お墨付き



杵築ん美味しいもんカタログ



## 杵築の「きつきん」スイーツ

穏やかで温かな豊後の海風と日差しを浴びた杵築産のみかんを使用した、杵築オリジナルの新作スイーツが仕上がりました。

### みかん大福

(お飲物付) ¥550(税込)

杵築産のみずみずしい青島みかんを、丁寧に練りあげた柔らかな生地で包み込んだ大福。



みかんのコンフィチュールを練りこんだ、珍しいオリジナルのらくがん。杵築ならではのものを使った、新感覚の組み合わせ。

### みかんのらくがん

(お飲物付) ¥550(税込)



### オレンジのシフォンケーキ

(お飲物付) ¥550(税込)

杵築産のみかん果肉をそのまま使い、コンフィチュールを練りこんだふわふわのシフォンケーキ。



香ばしい生地に、皮ごとスライスしたフレッシュな杵築産オレンジのカaramel煮を。サクッとした爽やかな味わい。

### オレンジのタルト

(お飲物付) ¥550(税込)



1 ギャラリー喫茶 台の茶屋 tel.0978-62-0330

杵築市杵築208-1【営業時間】10:00~16:00/不定休

果皮が薄く果汁たっぷりで  
糖度と酸味のバランスが取れた  
杵築産のみかんは、  
どんなスイーツにしても美味しく頂けます。  
一口食べれば爽やかな風味が広がる  
杵築のスイーツを、  
ぜひ味わいに来てください。

中面の「やみつきグルメマップ」で  
各店の場所をご確認いただけます。



### さわやかミカンの ムッチリムース (ドリンク付) ¥630(税込)



“春の目覚め”  
さわやか酸味と  
ムッチリ触感の二重奏。  
青島みかんの香りが  
爽やかに口の中に  
広がる。

**6 喫茶 紙ふうせん** tel.0978-62-3984  
杵築市大内4537-5  
【営業時間】8:00~22:00/火曜定休



ブランデー入りシロップに  
漬けた杵築産みかんを  
たっぷりを使用した、  
みかん尽くしの一品。

### みかんの プリンケーキ (コーヒー付) ¥580(税抜)



自家製のゆずを使った  
手作りの寒天。  
添えられたシロップ漬けの  
ゆず皮が香ばしい。

### ゆず寒天 ¥200(税抜)

**11 海鮮亭 ざこば** tel.0978-63-6771  
杵築市猪尾203-1  
【営業時間】11:00~14:00/17:00~22:00/不定休



杵築のハウスみかんを  
たっぷり使った、  
つぶつぶ果肉入り  
手作りシフォンケーキ。

### みかんの シフォンケーキ (ドリンク付) ¥800(税抜)

**8 茶房 一番館** tel.0978-63-3228  
杵築市杵築293  
【営業時間】10:00~22:30/第2火曜定休

## お墨付き 杵築の「お墨付き」特産品

素材や製法にこだわって作られた「お墨付き」商品。  
お墨付き商品とは、杵築産の食材を使い杵築で作られた、  
安心して安全な美味しい商品。  
★ 豊後水道の豊かな魚介類や、杵築茶、みかんなど、杵築の素材を  
贅沢に使った、杵築の良さが詰まったお墨付き商品をご賞味あれ。



認定商品マーク

このマークが目印。  
杵築産の食材を使い杵築  
で作られた、安心して安全な  
美味しい商品の目印。  
委員会の審査を受け、  
認定された商品に付けら  
れるお墨付きマーク。

※参考価格のため、変更になる場合があります。



### 塩糎しょうゆ ¥800(税抜)

独特の  
甘味をもつ  
九州産の  
醤油を使用。  
「rouge=魅惑の紅 甘口」、「blanc=  
淡麗の白 辛口」、「gold=刺激の金 生姜」  
のラインナップを取り揃え。

**若菜屋** tel.0978-63-5555  
杵築市杵築665-429  
【営業時間】11:00~15:00/年末年始定休



### 3種の コンフィチュール ¥700(税抜)

エコファー  
マーと  
ジュニア  
野菜ソムリエが  
作り上げたコンフィチュール。  
青島みかん、ほんかん、伊予柑の3種を  
食べ比べて。

**豊予農場** tel.0978-63-0788  
杵築市相原495-18  
【営業時間】9:00~18:00/日祝定休



杵築茶を粉にしてパン生地に練りこんだ  
香り高いパン。

### 芋ブレッド 杵築茶仕立て ¥420(税込)

### 杵築んみかんパン ¥150(税込)

### 杵築ん お茶あんパン ¥130(税込)

**住吉浜リゾートパーク**  
杵築市守江1165-2 tel.0978-63-9116  
【営業時間】11:00~14:00/不定休



全国連会長表彰

### 鱧椎茸ステーキ (6個入) ¥700(税抜)

椎茸の筥に、生姜とネギを  
鱧と混ぜのせた、  
見た目にも可愛い一品。  
フライパンで焼き、  
バジルなど  
お好みのソースで。



### 鱧ねぎ味噌 ¥550(税抜)

杵築産の鱧と  
特産のねぎを  
味噌で仕込んだ、  
鱧の食感と旨味、  
ねぎの風味が生きた逸品。  
ごはんのお供などに最適。

**フードコミュニケーション 絆** tel.0978-68-8668  
杵築市片野1014-1 【営業時間】9:00~17:00/日祝定休



### 鱧まん ¥200(税抜)

おなじみの肉まんの中身が鱧に。  
ふんわりとした皮と、  
味わい深い鱧の組み合わせに、  
身も心も温まる。



大分県杵築市商工会  
tel.0978-62-2539 fax.0978-62-2568



# 城下町杵築の、 一度食べたらずめられない「やみつき」ぐるめ。

水揚げ量九州トップクラス、鱧の産地「杵築」の鱧料理をご紹介します。

鱧と言えば「京都の夏の高級食」というイメージの人も多いと思いますが、実は高タンパク低カロリー、カルシウムやコラーゲンたっぷりの美容食です。そこで、「たくさんの人に気軽に味わってほしい」と杵築の料理人は考えました。鱧の産地「杵築」だからこそ出来る、杵築ならではの鱧料理。いろんな鱧料理を食べ比べて、あたらしい鱧の魅力を感じてください。



このマークが目印。

鱧料理提供店マーク

杵築ならではの鱧料理提供店の目印。このマークのあるお店で、杵築で獲れた鱧の料理を味わえます。

※税金変動により金額が変更になる場合があります。



## 松花堂弁当 鱧尽くし

(要予約)  
¥2,200(税込)

鱧のフライ、鱧入りの寿司、ハモペン汁、鱧の煮物と、まさに鱧尽くし。いろんな鱧が味わえる。

### 1 ギャラリー喫茶 台の茶屋

杵築市杵築208-1 tel.0978-62-0330  
【営業時間】10:00~16:00/不定休



## ハモのキッシュ

¥850(税抜)

### 3 フランス料理 M.Miura

杵築市守江1807-5 tel.0978-63-9816  
【営業時間】11:30~14:00/17:30~21:00  
【定休日】月曜日のディナー・火曜日



## ハモの ホットサンド

ハモしそ(2枚)、ハモチーズ(2枚) ¥800(税込)  
ドリンクセット ¥950(税込)

濃い目のソースと青じそを挟んだ「ハモしそ」、焼き鱧と相性ぴったりのチーズを入れた「ハモチーズ」。

### 6 喫茶 紙ふうせん

杵築市大内4537-5 tel.0978-62-3984  
【営業時間】8:00~22:00/火曜定休



## ハモツケ

¥800(税抜)

山芋入りでふんわり感がたまらない鱧のコロツケ「ハモツケ」。とんかつソースか梅肉をお好みで。



## はもライスサンドセット

¥900(税込)

杵築産の鱧フライを焼おにぎり風サンドで包んだ和食店ならではの一品。

### 2 お食事処「故郷」

杵築市杵築665-172 tel.0978-62-5300  
【営業時間】11:00~14:00/年末年始定休



## きつきん鱧ピザ セット

¥830(税込)

ピザ生地に、スモークにかけた鱧を乗せて焼き上げた深い味わいの自家製ピザ。

### 5 キッチンカフェ・紀茶

杵築市南杵築1642-6 tel.0978-63-4381  
【営業時間】11:00~21:00/木曜日定休



## ハモの 唐揚げ

¥540(税込)

外はカリカリ。骨は全くなく、ふわふわの身とぷりぷりした皮の食感が楽しい、スパイシーな味。

### 7 食事処 松樹

杵築市南杵築185-1 tel.0978-63-6161  
【営業時間】10:00~16:00/月曜定休



## ハモツケ テイクアウト

5個入り  
¥300(税抜)

タコ焼きのような一口サイズでとても食べやすい。サクサク、フワフワ。

### 8 茶房 一番館

杵築市杵築293 tel.0978-63-3228  
【営業時間】10:00~22:30/第2火曜定休





**はもの甘酢だんご**  
¥720(税抜)

鯉団子とピーマン、人参、さくらげ、玉ねぎ、筍などたっぷり！  
鯉団子の食感が絶妙。



**はもの豆鼓炒め**  
¥720(税抜)

丁寧に骨切りした鯉と、にんじん、白ネギ、  
ちんげん菜など季節の野菜を、豆味噌の一種、  
豆鼓で炒めました。

**9 中国食事処 点心喜楽**  
杵築市大内3406-3 tel.0978-62-5011  
【営業時間】11:30~15:00 17:00~21:30/木曜定休



**鯉カツ丼**  
¥760(税込)

鯉独特の  
骨の食感が味わえる。  
鯉のカツを卵でとじた、  
ボリュームたっぷりの一品。

**10 きつき漁業館**  
杵築市守江4780-86 【お食事】11:00~14:00/火曜定休  
tel.0978-62-2263



**ハモハモサンド**  
¥1,500(税抜)

杵築産の活ハモとがりを  
山香米の酢飯でサンドした  
巻き寿司風サンド。  
鯉とがりが合う。

**11 海鮮亭ざこば**  
杵築市猪尾203-1 【営業時間】11:00~14:00 17:00~22:00/不定休  
tel.0978-63-6771



**鯉にぎり**  
¥1,500(税抜)

丁寧に骨切りをした  
活ハモを、酒蒸して  
握りに仕上げました。  
酢飯には、山香米を使用。

**鯉しゃぶ**  
1人前 ¥1,500(税抜) ※注文は2人前から  
コース ¥3,500(税抜)

うすピンク色の新鮮な活ハモを出汁に  
くぐらすと真っ白でふわふわに。  
コースは、小鉢、雑炊、フルーツ付き。  
丼の雑炊でうまみとコラーゲンをたっぷり吸収。