



NEWS RELEASE

大分県広報広聴課

2024年11月27日

**大分県の特産品・かぼすを使った試みから生まれたブランド「かぼす魚」の魅力を発信
「日本一のおんせん県おおいた 味力も満載 かぼす魚づくしコースを味わう会」開催レポート
かぼす魚を堪能できるコース料理を一日限りの特別コースで提供**

大分県は、2024年11月21日(木)に大分県のかぼす魚ブランドの魅力をお伝えすべく、「日本一のおんせん県おおいた 味力も満載 かぼす魚づくしコースを味わう会」を大分県の公式アンテナショップ 坐来大分にて開催しました。当日はブランド化に向けた取り組みや、かぼす魚をはじめとする大分の食の魅力に加え、かぼす魚を存分に使用した特別コースメニューをご紹介します。



**■大分県 東京事務所 横山純一 主任 「味よし！香りよし！見た目よし！」と
かぼす魚等、大分の魚の魅力について話す**

大分県の食の魅力のひとつである「かぼすブリ」等、「かぼす魚」の新たなブランド化に向けた取り組みについて、大分県企画振興部参事監兼広報広聴課 柴北友美 課長は「味の魅力を知っていただき、大分県のファンになってほしい」と意気込みました。

また、大分県 広報広聴課 屋野愛音 主事は「大分県のような観光資源・食の魅力」について説明し、「日本有数の好漁場・大分で取れる新鮮な海の幸は、1年を通して様々な種類を堪能できますので、ぜひ一度味わっていただきたいです」と話しました。

大分県 東京事務所 横山純一 主任は、「かぼす魚等、大分の魚の魅力」について「全国シェア1位のかぼすを有効活用することで、血合の色鮮やかな状態や鮮度を維持し、爽やかな香りとさっぱりとした味わいの養殖ブリを実現しました」と話しました。



■かぼす魚を使用したコース料理を特別提供！

坐来大分 櫻井政義 料理長「かぼす魚の爽やかな香りを堪能いただける料理に仕上げました」とコメント

当日は、「かぼすフグ唐揚げ」や「かぼすヒラメポワレ」などかぼす魚をふんだんに使ったコース料理を提供。坐来大分 櫻井政義 料理長は、コースメニューの内容を説明し、かぼす魚の特徴や調理方法について「かぼす魚の香りの良さを活かすため、お料理はシンプルに仕上げました」とコメント。

コース料理を堪能した方からは「魚独特の臭みもなく、爽やかな味わいでとても美味しい」などの声が寄せられました。

大分県 広報広聴課 屋野愛音 主事は、水産資源を守るために県が行っている取り組みや活動について説明し、「豊かな海や川を次世代へ引き継いでいくため、「つくり育てる漁業」に一層取り組むとともに、自然環境を守っていくことの重要性を県内外へ広く発信していきます」とコメント。



■大分県について

大分県は、日本一の「おんせん県おおいた」の名の通り温泉の湧出量、源泉数ともに全国1位。別府や由布院といった有名温泉目当てに毎年多くの観光客が訪れますが、魅力は温泉だけにとどまりません。知られざる絶景スポットやパワースポット、そして絶品グルメが多数あります。日本一のおんせん県おおいたは、味力（みりょく）も満載です。

■かぼす魚について

大分県が日本一の生産量を誇る“かぼす”（全国生産量の9割以上）を食べて育った“かぼす魚”シリーズ。ブリから始まり、現在は“かぼす4兄弟”へと仲間を増やしています。その中でも、生産量が一番多く首都圏でも流通しているのが長男の“かぼすブリ”です。元々、大分ではブリ養殖が盛んで全国第2位を生産量を誇ります。主に臼杵市や津久見市、佐伯市など、豊後水道の恵まれた環境で育てられたブリは、身が締まって脂ののりが良いと評判で、“豊（とよ）の活ぶり”として大分ブランドに位置づけられています。そんな中で新しく2010年から、ブリに脂がのり、美味しさのピークを迎える秋～冬限定で生産に取り組み始めたのが、“かぼすブリ”です。

一般的に、ブリは締めてから数日間はおいしく食べられますが、ヒラマサやカンパチに比べて血合いが早く変色してしまうため、見た目の悪さから商品価値が下がるという問題を抱えていました。しかし、柑橘系の抗酸化作用をもつ“かぼす”をエサに添加することで、より鮮度を長く保つことができ、くさみのない“かぼすブリ”の開発に成功しました。さらには、“かぼす”に含まれるリモネンの効果により魚臭さが抑えられ、脂がのってさっぱりとした肉質に仕上がります。

おすすめの食べ方はブリしゃぶで、熱を加えることでより「かぼす」の爽やかな香りを感じることができます。その他には、刺身はもちろん寿司、照り焼き、煮物と幅広い料理に用いることができ、こどもや女性でも食べやすいブリとなっています。

■坐来大分について



坐来
ZARAI OITA

坐来大分は、大分県の公式アンテナショップとして東京銀座に2006年に開業。大分県の食材を使った料理を提供するレストラン中心のスタイル。2021年5月に東京有楽町の数寄屋橋エリアに移転。大分の素材や伝統工芸を数多く取り入れたモダンでシックな内装が特徴。入口には大分の物販コーナーを設けています。

住所：東京都千代田区有楽町2丁目2-3 ヒューリックスクエア東京3階

電話番号：03-6264-6650

営業時間：

ランチ 11:30～14:00 (L.O.13:30)

ディナー 17:00～22:00 (L.O.21:30)

ギャラリー（物販）11:30～22:00



休館日：土・日・祝・年末年始・お盆

最寄り駅：

東京メトロ銀座線・日比谷線・丸ノ内線「銀座駅」下車 C 1 出口より徒歩約 1 分

東京メトロ日比谷線・千代田線・都営地下鉄三田線「日比谷駅」下車 A 1 出口より徒歩約 1 分

JR 山手線・京浜東北線「有楽町駅」下車 銀座口より 徒歩約 3 分