



NEXTおおいた News Letter 2020年 11月号



- ▶ 大分県や宇佐市のPRムービー公開！
- ▶ 県産和牛ブランド「おおいた和牛」の新プロジェクト始動！
- ▶ 観光サイト「#新しいおおいた」スタート！
- ▶ これからが旬で食べごろ！旨味の詰まったおおいたの牡蠣！

九州・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。別府や湯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、絶品グルメ等、実際に行ってみたくなることうけあいです。そんな大分県の観光や物産、芸術、文化といった旬の魅力を毎月お届けします。

おおいたのニュース／大分県のニュース

TOPIC



大分県を世界に向けて発信！

沸騰大分【おんせん県おおいた観光チャンネル】開設！

大分県では、県の観光情報などを国内外の方々にお知らせするため、沸騰大分【おんせん県おおいた観光チャンネル】を10月20日（火）に開設しました。別府在住のHaruka Stylesさんと、地元を知り尽くしたローカルナビゲーターが「おんせん県おおいた」の魅力を世界に向けて発信していきます。毎週土曜日に更新し、大分県の「宿泊」「体験」「アクティビティ」「食」「歴史・文化」に関する動画を配信していく予定です。

【Youtubeチャンネル】

<https://www.youtube.com/channel/UCVobCFISRhSWKIqCyWr6vXA>

【配信スケジュール】

2020年10月24日（土）19:00から本編を毎週配信（全20本を予定）

【配信内容】

- ・大分県民が自ら出演し、生の声で全国に誇れる地域の自慢を発信
- ・「宿泊」「体験」「アクティビティ」「食」「歴史・文化」の5テーマで県内全域の魅力を掘り起こす
- ・コロナ禍でも、安心して楽しめる場所を特に意識して紹介
- ・将来のインバウンド回復を見据え、多言語化して全世界に配信



コロナで活動できなかった学生たちの青春を取り戻すプロジェクト 宇佐市「#一勝に賭けた青春」動画を公開！

宇佐市は、大相撲で不滅の69連勝という記録を打ち立てた横綱「双葉山」が生まれた地であり、全国に4万社余りある八幡社の総本宮「宇佐神宮」があります。新型コロナウイルス拡大防止のため部活動の活動制限や大会の中止などを余儀なくされた学生たちを思い、宇佐市では、学生たちの「一勝に賭けた青春」を募集し、失われた「戦いの場」や「披露の場」「想いを伝える場」など“気持ちに区切りをつける場”を用意しました。

▼キャンペーンサイトと募集動画「#一勝に賭けた青春 募集篇」を公開

「一勝に賭けた青春」の募集では、「大会が中止になり戦えなかったライバルと再戦したい」などの実現したい内容を募集しています。特設サイトの応募フォームやTwitterにてハッシュタグ「#一勝に賭けた青春」を付けての投稿でも応募可能です。

また、募集篇のPR動画「#一勝に賭けた青春募集篇」も10月24日（土）から公開しました。動画内では、学生たちが部活動にかけていた思いや、伝えきれなかった思いなどを語っています。



【キャンペーンサイト】<http://kachimachi-usa.com/>

【#一勝に賭けた青春募集篇】<https://www.youtube.com/watch?v=ozXLK4DChRQ>

おおいたの和牛／大分県のキャンペーン

TOPIC



100年の歴史！大分自慢の豊後牛

県産和牛ブランド「おおいた和牛」の新プロジェクト始動！

■愛され続けるおおいた自慢の「おおいた和牛」

大分県伝統のブランド牛、豊後牛の歴史が始まって100年目の節目である2018年に、新しい県産和牛ブランド「おおいた和牛」は誕生しました。「おおいた和牛」は、品質の高い豊後牛の中でも美味しさにこだわった農場で育てられた肉質4等級以上のものだけを選んだ逸品。生産者の想いを反映した認定基準で、本当に美味しいと感じる肉質を追求しています。牛肉に含まれるヘルシーな脂肪成分であるオレイン酸を豊富に含んでいるため、香りや口溶けをお楽しみいただけます。

■「おおいた和牛推しプロジェクト」SNS投稿キャンペーン開催中！

100年続く伝統を誇る「おおいた和牛」の魅力を広く伝える「おおいた和牛推しプロジェクト」が始まり、大の和牛好きである中村獅童さんが「おおいた和牛推し隊長」に就任しました。それに合わせ、プロジェクト第一弾の「SNS投稿キャンペーン」が10月20日(火)よりスタートしました。取り扱い店舗やご自宅で「おおいた和牛」を食べて投稿すると、抽選でお食事券やおおいた和牛が当たる美味しいキャンペーンとなっています。

【応募方法】

- (1) @oita_wagyu をフォロー
- (2) キャンペーン参加店 (or ECサイトから購入) で「おおいた和牛」を堪能する
- (3) 指定のハッシュタグをつけて投稿

【応募期間】

- 第1弾：2020年10月20日(火)～2020年11月19日(木)
第2弾：2020年11月20日(金)～2020年12月19日(土)
第3弾：2020年12月20日(日)～2021年1月19日(火)
第4弾：2021年1月20日(水)～2021年2月19日(金)

【キャンペーンサイト】

<https://oita-wagyu.jp/>

おおいた和牛推し SNS投稿キャンペーン

2020 2021
期間 10/20(火)～2/19(金)

一緒に推そう！おおいた和牛
おおいた和牛推し隊長 中村獅童

お店で、お家で「おおいた和牛」を食べてInstagramに投稿！
抽選でお食事券やおおいた和牛が当たる！

おおいたの観光／大分県のキャンペーン

TOPIC



11月2日より第二弾スタート！お得なグルメ×観光情報！

「Discover “Oishii” in OITA」でおおいたの“味力”を体感！

楽天市場「県公式おんせん県おおいたオンラインショップ」内にて県産品をお買い求めの方を対象に、オンラインショップや楽天トラベルで使える割引クーポンがもらえる、お得なキャンペーンの第二弾が11月2日(月)よりスタートしました。食の宝庫・おおいたのグルメが満喫でき、大分への旅行がぐっとお得になる期間限定キャンペーンです。

★オンラインショップで使える商品割引クーポン

- 【内容】オンラインショップで使える20%割引クーポン
【対象】ご購入者全員 (1人10回まで)
【利用期間】第2弾：2020年11月2日～11月30日 (先着利用6,500回)
【オンラインショップURL】
<https://event.rakuten.co.jp/area/oita/exhibition/>

★楽天トラベルで使える宿泊割引クーポン

- 【内容】楽天トラベルの対象施設で使える8,000円割引クーポン
1組2名以上・1予約20,000円以上の宿泊ご予約で利用可能
【対象】県公式オンラインショップで3,000円以上ご購入
【利用期間】第2弾：2020年11月2日～2021年3月2日 (先着利用50回)
【楽天トラベルURL】
https://travel.rakuten.co.jp/movement/oita/202009/?l-id=machiraku_oita202009_PC05



Discover “Oishii” in OITA

おんせん県おおいた 味力も満載



大分は別府や由布院などを擁する一大温泉地であり、温泉数と湧出量では日本一※。大自然に育まれた新鮮な海の幸・山の幸が豊富で、食材を生かした食文化や、温泉地ならではの調理法も。豊かな温泉と自然の恵みに潤まれた大地で育まれる、おおいたの“Oishii”産品をぜひ一度お試しください。

※観光庁発表(2019年)※

おおいたのスポット／大分県のパワースポット

TOPIC



鬼にまつわる伝説がたくさん！「鬼滅の刃」の聖地も！

2021年に行きたい！オススメパワースポット

はちまんかまど

■八幡竈門神社(別府市)

社会現象が起きるほど人気を集めているアニメ「鬼滅の刃」の聖地としてファンの中で話題となっているのが「八幡竈門神社」です。八幡竈門神社は、別府市内竈(うちかまど)地区に鎮座する神社で、参道には鬼が一夜で築いたという伝説の残る「鬼が造った九十九の石段」があります。長い石段を上ると別府湾を望む絶景を楽しむことができます。また、幸運の兆しの象徴とされている御神亀の「なで亀」を触ると運気がアップすると言われています。大分トリニータ(Jリーグ)のマスコットのニータンの生誕の地としても知られています。

【住所】大分県別府市大字内竈1900

【問い合わせ】竈門神社社務所【TEL】0977-66-1633

【HP】<http://hachimankamado.sub.jp/>

じっぽうざんだいじょういん

■十宝山大乗院 鬼のミイラ(宇佐市)



宇佐市四日市にある「音の調べ通り」を南に少し歩くと、右手に急な階段があり、この108段の階段を上ると、十宝山大乗院が見えます。ここの右端の厨子に安置されているのが、鬼のミイラです。鬼のミイラは、立ち上がると2メートル以上はあると思われ、手足の指はいずれも3本、顔の長さは約30センチ、頭には長さ5センチの角が生えています。目はくぼみ、口は笑っているように見え、体育座りをするように見えます。「鬼さん」と呼ばれ、地元では試合前の必勝祈願に訪れるスポットとして有名です。

【住所】大分県宇佐市大字四日市3761 十宝山大乗院

【問い合わせ】宇佐市 観光・ブランド課【TEL】0978-27-8171

【HP】

<https://www.city.usa.oita.jp/tourist/touristspot/touristspot2/touristspot3/10170.html>

《話題のトピックに迫る、大分県深堀コーナー》

指原莉乃さんがPR！大分県独自の観光サイトオープン！

#新しいおおいたをつけてSNSで発信！

10月6日から独自の観光サイト「#新しいおおいた～おんせん県の旅のかたち～」を立ち上げました。サイトでは観光客に「#新しいおおいた」をつけてツイッターやインスタグラムに投稿してもらい、その内容をウェブ上に掲載していきます。

【HP】<https://goto-oita.com/>

おおいたの特産品／大分県の食

TOPIC



個性豊かな味わいが楽しめる！

これからが旬！ おおいた自慢のマガキは旨味たっぷり！

■くにさきOYSTER(国東市)

「くにさきOYSTER」は、しっかりとした甘味とスッパリした後味が最大の特徴です。一個一個がバラバラの状態で養殖され、自由に育った身は、小ぶりながら上品で贅沢な旨味がたっぷりの牡蠣の概念が変わるプレミアムな逸品です。現在は生産量が限られているため、お取り寄せは「ふるさと納税返礼品」のみのお取り扱いです。

【ご購入】ふるさと納税申し込みページ

<https://www.furusato-tax.jp/search?q=%E3%81%8F%E3%81%AB%E3%81%95%E3%81%8D%20OYSTER>



■ひがた美人(中津市)

「ひがた美人」は、日本三大干潟のひとつ、中津干潟で、最先端の技術により育てられた「日本初の干潟で作られた牡蠣」です。通常、養殖は常時海水の中ですが、干潟養殖では潮の干満により海水の中と外気に当たることを繰り返すことで、独特の歯ごたえと深い味わいを生み出します。特に見た目が美しく、ぷりっとした食感と強い甘みが特徴です。

【ご購入】ひがた美人公式オンラインショップ

<https://higata.thebase.in/>



干潟のゆりかごで太陽と波が育てた「美人」牡蠣
濃厚な味ととろける旨みがプレミアムな「ひがた美人」

■大入島オイスター(佐伯市)

2018年に佐伯市大入島に誕生した、オリジナルブランド「大入島オイスター/OONYUJIMA OYSTER」。山から栄養豊富な水が流れ込む佐伯市大入島の海で、生産者一家とその仲間によってすべて手作業で養殖を行っています。自然界にあるプランクトンを食べて1年以内で育った牡蠣は、クセがなくジューシーでありながら繊細なおいしさが特徴です。大入島の豊かな自然の恵みをたっぷり受けた自慢の牡蠣です。

【ご購入】合同会社新栄丸

<https://www.shinei-maru.com/>



おおいたのグルメ／大分県の食

TOPIC



横浜ベイシェラトンホテル&タワーズで大分グルメを満喫！

「グルメパレット～九州・大分フェア～」開催中！

横浜ベイシェラトンホテル&タワーズではオールデイブッフェ「コンパス」にて大分県のご当地グルメが満喫できるフェアを10月1日(木)より期間限定で開催中です。大分県名物の鶏めしをはじめ、「握り寿司」には新鮮な“豊後アジ”を使用。きめ細やかで美しい霜降りのコクが味わえる大分県産“おおいた豊美牛(とよみぎゅう)”の塩麴焼きやブランド豚“米の恵み”のポークソテーは、上質な肉の旨味とシェフ特製ソースが絶妙なバランスの、贅沢な一品です。デザートには大分県産“かぼす”シャーベットを楽しむことができ、横浜にいながら、日本有数の美食エリア「九州・大分」を満喫できます。

【期間】2020年10月1日(木)～2021年1月8日(金)

【時間】ランチ 平日：11:30～15:30 / 土日祝：11:00～16:00
ディナー 平日：17:30～21:30 / 土日祝：17:00～21:30
120分制(90分ラストオーダー)

【料金】ランチ 平日：大人 ¥3,900 子供 ¥1,950 (4歳～12歳)
土日祝：大人 ¥6,980 子供 ¥3,490 (4歳～12歳)
ディナー 大人 ¥6,980 子供 ¥3,490 (4歳～12歳)

【ご予約】<https://portal.marriott.com/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers-dining/all-day-buffet-compass>



おいたのニュース／大分県のニュース

TOPIC



巨人、日田に襲来！

人気漫画「進撃の巨人」銅像、お披露目！

人気漫画「進撃の巨人」の主人公ら3人の等身大銅像の除幕式が、日田市の大山ダムで11月8日に開催されました。原作者の諫山創氏も出席し、その模様は公式サイトにてライブ配信されました。市民有志によるプロジェクト「進撃の日田まちおこし会議」がクラウドファンディングを行い、2カ月で2,968万円の資金が全国のファンから集まりました。銅像は主人公エレンのほか幼馴染のミカサ、アルミンの少年期の姿で、日田市大山町の大山ダムを作中に登場する巨大な壁に見立てて設置されています。



©諫山創 / 講談社

©諫山創 / 講談社

奥深〜い「おんせん県おいた」を、県民が全力でオススメする
大分県の「隠れたミロク」発見コーナー

玖珠町のグルメ力を伝えたい！映えるデザートやすき焼きを紹介！



令和2年7月豪雨で日田市、由布市、九重町、玖珠町では大きな水害による被害が出てしまいました。今は一丸となって前を向き、復興に向けて頑張っています。4市町応援特集として、今回は玖珠町のお勧めスポットを紹介します！

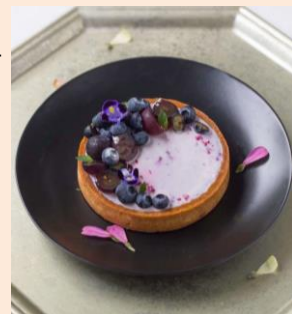
山の中にひっそりと佇む『cafe urikri』。天瀬高塚IC近くのトマトファームさんの入口横にヨーロッパの田舎を思わせる素敵な建物があります。陳列している商品を見ると想像を超える“映え”スイーツがずらり！素敵な女性オーナーmioさんにお話を聞くとイギリスやカナダに22年間住んでいたそうです。当時、mioさんの周りに日本人が多かったこともあり、その方々のために趣味でもあったケーキを作ってあげていたそうです。それが評判になったこともあり、本気でケーキを学ぼうと決心し、現地で進学。その後、多くの経験を重ねる中、誕生日に連れて行ってもらったフレンチのお店で料理に感動。むしろ「惚れた」らしく、すぐに履歴書を持ち込み&即採用をゲットしたとのこと。海外旅行している気分になれそうな雰囲気のお店にぜひ行ってみてください。

Cafe urikri(カフェ うりくり)

【住所】大分県玖珠郡玖珠町戸畑8715-22【TEL】080-2210-0095

【HP】<https://urikri.jimdofree.com/access/>

【アクセス】大分自動車道天瀬高塚ICより10分 【定休日】不定休（要問い合わせ）



職場の女性曰く、「玖珠町に取材に行くのだったら絶対『えいらく』に行ってください！そして『サバリン』を食べて！」と熱い助言（指示？）を頂き訪問することに。実は「サバリン」とは、玖珠町民が熱愛するお菓子屋のブランデーケーキでした。懐かしさを感じる昭和レトロな包装に感激。ノスタルジアを漂わせるお菓子です。サバリンの為だけに開発したゴールデン sponsジの中にクリームをサンドし、2代目の店主が20年をかけて研究開発した数種類の洋酒をブレンドしたシロップを染み込ませています。食べた瞬間、口いっぱい広がる洋酒の香りは最高です。これはお酒好きにはたまらない一品です。

お菓子の家えいらく

【住所】大分県玖珠郡玖珠町塚脇317-1【TEL】0973-72-0211

【HP】<http://eiraku.net/>

【アクセス】大分自動車道玖珠ICより車で約5分 【定休日】日曜日・第3月曜日



日本でただ2か所だけ。玖珠町は駐屯地から演習場まで、公道を使って戦車や装甲車が移動する全国的にも珍しい「戦車道」があります。その道の横にある「道の駅・童話の里くす」で食べられるのが、久留島流すき焼き。元を辿れば、町民のワークショップで参加者から上がった「すき焼きで町おこし」がきっかけとなったそうです。玖珠町出身の久留島武彦は口演童話活動を続け、「日本のアンデルセン」として全国の子どもたちから慕われました。そんな彼はすき焼きが大好きだそうです。玉ねぎは最初に炒める、肉は最後20分間で煮込むなどこだわりがあり、自ら銅奉行を務め、「よからう」と言うまで手を付けさせないほどだったとか。有志が過去の記録を調べ上げ、玖珠町産の食材を使ったすき焼きを復元しました。鍋底にタマネギを敷き詰め、甘味を際立たせているのが特徴です。

道の駅・童話の里くす

【住所】大分県玖珠郡玖珠町大字帆足2121【TEL】0973-72-5535

【HP】<http://www.kusu-michinoeki.jp/>

【アクセス】大分自動車道玖珠ICより車で約1分 【定休日】年末年始

