

⑦【甘太くんのかぼす煮
&大分県産からし椎茸】

県産のブランドさつまいも「甘太くん」をかぼす果汁で煮詰め、甘みと酸味をバランスよく仕上げました。ご飯のお供に郷土料理のからし椎茸を箸休めに用意しました。

使用県産食材：かぼす、甘太くん、しいたけ

⑧【大分味一ねぎの
キッシュ】

(県立宇佐産業科学高等学校考案)

大分味一ねぎの香りをベーコンのうま味や卵の甘み、チーズの塩加減と合わせて洋風に仕上げました。

使用県産食材：大分味一ねぎ、牛乳

⑨【かぼすゼリー】

大分県の特産品「かぼす」の清涼感を存分に味わえるデザートに仕上げました。

使用県産食材：かぼす

④【かぼすブリのつけ焼き
〜りゅうきゅう風〜】

(別府大学短期大学部考案)

大分県の郷土料理「りゅうきゅう」をイメージし、ブランド魚「かぼすブリ」をつけ焼きにしました。

使用県産食材：かぼすブリ、大分味一ねぎ、大葉

⑤【うまみだけの
ちらし寿司】

質・量ともに日本一の干しいたけ「うまみだけ」をまるごと1個乗せたインパクトのある一品に仕上げました。

使用県産食材：うまみだけ、米(つや姫)

⑥【米の恵み豚肉とうまみだ
けのハンバーグあんかけ】

米の恵み豚肉のミンチと刻んだ「うまみだけ」でハンバーグにしたものにポン酢の餡をかけてあっさり仕上げました。

使用県産食材：米の恵み豚肉、うまみだけ

①【海の恵みごはん】

(別府大学短期大学部考案)

県産のひじきやちりめんなどを使い、国東の名物「たこ飯」の要素も盛り込んだ海の幸たっぷりのご飯にしました。

使用県産食材：ひじき、ちりめん、米(つや姫)

②【ゆずこしょう香る
冠地どりからあげ】

(県立宇佐産業科学高等学校考案)

大分県民のソウルフード「からあげ」を食材の良さが引き立つようにゆずこしょう風味に仕上げました。

使用県産食材：冠地どり、ゆずこしょう

③【とりめしの
錦糸卵かけ】

大分県の郷土料理「とりめし」に彩りの錦糸卵をトッピングしました。

使用県産食材：鶏肉、米(つや姫)