

岩城屋新聞



超簡単 女性の味方 時短メニュー



材料：りゅうきゅうたれ（当社商品）
鯛のお刺身・ごま・ネギ



1. 鯛のお刺身にりゅうきゅうたれをかけます



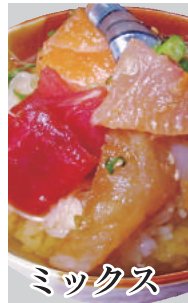
2. 薬味（ごま・ネギ）を加えれば出来上がり！

豊後水道でとれた新鮮な魚の刺身を自家製のたれ（りゅうきゅうたれ）に浸します。すぐに召し上がっても、しばらく漬けて込んでじっくりたれを染み込ませても美味しく召し上がれます。漬けた刺身は一品料理、酒の肴（りゅうきゅう）ごはんののせて（りゅうきゅう丼）熱いお茶をかけると（りゅうきゅう茶漬け）

大分の郷土料理

りゅうきゅう

今年の夏は「冷やしりゅうきゅう茶漬け」がおすすめです！



ミックス



ひらまさ



サーモン



きびなご

旬の魚によく合います

グルメ漫画『美味しんぼ』の日本全県味巡り大分編（単行本第71巻）において、大分の郷土料理「りゅうきゅう」とりめしなどが紹介されています。

大分の郷土料理

りゅうきゅうたれ

コウキヤ

検索



ごま



かつお削りぶし



昆布



いりこ（煮干し）

本品はいりこ（煮干し）、昆布、かつおぶし、ごま、特製たれを混ぜるだけで簡単に佃煮が出来ます。ごはんのお友、お酒のおつまみに・・・九州の味、美味しいいりこの佃煮です。（加熱も水も不要です）

手作り佃煮セット

作り立ての美味しさが人気の秘密です



いりこのか

特製たれ付

ごはんがススム

おかわり一番

コウキヤ

検索



岩城屋新聞



祝

『大分かぼす』が 日本初(GI)に登録。

GIとは「ジオグラフィカル・インディケーション」の略。
世界的にも、保護するべき知的財産権の一つです。

大分県は国内のかぼす生産量の
約9割を占める日本一の産地。
柑橘類では全国で初めての登録です。

フジテレビ系『その原因Xにあり! 5月12日(金) 放送』にて
“大腸がん”が日本一少ない大分県と紹介されました。

大分県の健康の秘訣を
探ったところ、“かぼす”を
日常的に摂っていることが判明。
大分のかぼすの魅力が紹介されました。



大分から直送
かぼす果汁100%

コウキヤ

検索

緑忍じゃ!



かぼすの術

大分の焼き肉
タン塩は
かぼす果汁で
食べると・・・
うまいのじゃ!

かぼす果汁ジュース



クエン酸パワーで健康に!
カボス果汁を
スポーツ飲料で割るだけで、
手軽に美味しく飲めます。
その他にも炭酸水や
お酒などで割っても
美味しいですよ!

材料

カボス果汁100%…適量
お好みのスポーツ飲料…適量

当社商品



美味しさの秘密は
強火で短時間!

大分発祥の『にら豚』



『にら豚』は、大分市でにらの栽培が
始まった3年後の昭和46年、大分市内の
中華料理店において、「大分市の特産品を
使って安くおいしい料理を作ろう」と
いう発想から誕生したそうです。
豚肉とキャベツといっしょに炒める
醤油味ベースの料理です。
大分市民に愛されているソウルフードです。



にら豚のたれ

280ml



《にら豚の作り方》①中華なべにサラダ油を熱し、豚肉を炒める
②肉に火が通ったら、キャベツを加えて炒め、にらを加える
③最後にタレを加えて、軽く炒めてできあがり!

お問い
合せ先

大分県農業協同組合
大分市大字羽屋600番地の10 TEL 097-546-1148