

# 大分



日本第一  
溫泉縣 大分  
味力滿點



# 名產食材大全

豐沛的山海資源  
所孕育的美食  
種類豐富!



### 1 細蔥

大分縣栽培營養豐富  
滋味佳的細蔥

### 2 豬肉

大分的大自然所造就的  
良好環境下，飼育過程  
中嚴格貫徹安全管理

### 11 白菜

主要栽培於高海拔  
高地。大分縣是白  
菜的一大產地

### 12 玉米

多生產於海拔較高  
的縣中央地區，其  
甜味獲得好評

### 13 明蝦

天然蝦在縣內可大範圍捕獲。養殖  
蝦主要生產於以狐狸舞聞名的姬島

### 14 高貴海扇蛤

貝殼獨具特徵，呈橘、紅、紫、  
黃色，殼色鮮豔。據說吃起來比  
帆立貝更甘甜味

### 15 大葉

也稱為青紫蘇。是生魚  
片的佐料與天婦羅等日  
本料理的固定食材

### 16 白蔥

栽培於富含礦  
物質的沙地土  
壤上，甜味濃  
厚

### 17 養殖鯽魚

肉質緊緻，帶有鮮美  
油脂，令人一口接一  
口，深獲好評！

### 18 大分和牛

紋理細緻的油花與溫和且入口  
即化的口感令人欲罷不能

### 3 甘太君

番薯界的新明星！豐  
富的甘甜味與厚實的  
口感為特徵

### 4 養殖牡蠣

養殖飄散著海岸香氣，多  
汁且細緻鮮美的真牡蠣與  
岩牡蠣

### 5 雞蛋

大分縣有許多雞肉天婦羅、  
炸雞塊等有名雞肉料理。  
雞蛋的美味也不在話下！

### 6 乾香菇

生產量與品質傲居  
日本第一！  
菇肉厚實，  
帶有濃醇  
香氣

### 7 生香菇

以原木與菌床栽培。  
不但全年供貨，且  
香濃味美！

### 8 大分酸橙

富含檸檬酸與維他  
命C等有益身體的  
成分

### 9 梨

供貨時期為7月~2月，可長  
期供貨。香脆可口深獲好評

### 10 溫室蜜柑

甜味與酸味均衡，味道濃郁為  
特徵

這些都是大分縣產!

只有溫泉縣才有!

### 地獄蒸

利用溫泉噴出的蒸氣所炊煮的  
大分當地美食。調理方式簡  
單，吃法健康，利用約100°C  
的高溫瞬間蒸煮完成，美味加  
分。來大分縣一定要體驗！

### 如何來大分

- 從東京出發  
從羽田機場搭乘飛機1小時30分
- 從大阪出發  
從伊丹機場搭乘飛機約1小時
- 從福岡出發  
從JR博多站搭乘特急列車約2小時



## CONTENTS

四大必吃食材詳細介紹 ...P 2~5

養殖鯽魚、養殖黑鮪魚、  
大分和牛、乾香菇

產地特別資訊! ...P 6~7

大分農產品

盛產期一目瞭然 ...P 8

供貨日歷



生產量  
日本  
第二!

縣南地區為形式錯綜複雜的台灣式  
海岸，是極佳的養殖魚場

只在日本近海  
養育的固有魚種!

# 養殖鰺魚



實況報導  
油脂清爽不膩!  
大型魚隻的滋味頂尖!

魚身厚重，  
魄力十足!

實況報導  
生魚片享用起來  
彈性十足。  
一口咬下  
即可感受鮮嫩滋味!

供貨時期  
全年  
產地  
佐伯市、  
津久見市、  
臼杵市

沾醬必選 酸橙醬 (香母醋醬)

## 關於鰺魚



新年等喜氣場合的珍貴食材  
擁有豐富水域的大分縣  
生產量居全國第二

鰺魚是每個成長階段都有不同名稱的「晉升魚」，在  
喜慶場合是不可或缺的吉祥象徵。大分縣坐落台灣式海  
岸，不易受浪流影響，鰺魚的養殖興盛。

有美容瘦身、  
預防生活相關疾病的效果!?

鰺魚的高營養成分為人所知，富含優良  
蛋白質、維他命B群、維他命D群與鐵  
質等。據說也有預防改善生活相關疾病  
的效果。鰺魚也富含ω-3 (omega-3)  
脂肪酸。



養殖鰺魚的  
漁獲風景

## 怎麼吃?

輕輕涮一下  
更具風味

## 涮鰺魚

鰺魚切成薄片，放進高湯鍋輕  
輕地涮一下，搭配酸橙醬。鰺  
魚加熱後不但能提引美味，也  
能去掉多餘油脂，吃得健康。

## 日本首例! 取得HACCP認證的養殖場

HACCP是受國際認證的衛生管理法。  
大分縣有日本第一個從養殖場至加工廠  
的所有生產線皆取得HACCP認證的企  
業。政府與企業  
雙重把關，努力  
生產安心、安全、  
新鮮的鰺魚。



## 還有! 大分 漁業名產

也刊載於日本最早的美食書!  
「美味求真」發表於大正14年(1925)，是日本首次  
以食物為主題，當時榮登暢銷榜的散文。作者木下謙  
次郎於文章中對大分縣的食材有高度評價。

### 關竹筴魚

全國引以為傲的大分縣高級魚。  
是漁民從速吸瀨戶急浪中堅持一  
條一條垂釣上來的竹筴魚。產地  
在大分市佐  
賀關。  
全年皆  
為供貨  
時期。



### 關青花魚

和「關竹筴魚」相同，位於速吸瀨  
戶漁場，由漁民長年累積的直覺與  
技術一條一條垂釣上來的青花魚。  
產地在佐賀關。供貨時期為  
11月~5月  
左右。



### 養殖黃帶擬鰹

在以佐伯市為中心的大分縣南部  
十分盛行的養殖高級魚。油脂含  
量佳，供貨時期為6月~10月。



### 養殖比目魚

養殖比目魚的生產量位居全國前  
茅!於管理嚴格的陸上養殖場中  
進行養殖。全年皆為供貨時期。



### 高貴海扇蛤

主要養殖於佐伯市。貝殼與貝肉  
類似帆立貝，但殼色鮮豔，呈橘、  
紅、紫、黃色，  
獨具特徵。  
據說甘甜美  
味勝過帆立  
貝。全年皆  
為供貨時期。



### 養殖牡蠣類

在中津市、杵築市、國東市、佐  
伯市養殖真牡蠣、岩牡蠣等多種  
牡蠣。肉質緊  
緻，營養價  
值高，廣受  
歡迎。全年  
皆為供貨時  
期。



### 虎豚

棲息於豐後水道急流的虎豚，肉  
質緊緻，有獨特的口感。天然和  
養殖的虎豚的供  
貨時期皆為  
11月~3月。



### 白帶魚

漁民一條一條細心釣上來的白帶  
魚外型優美，肉質鮮嫩。在魚市  
場也深獲好評。  
供貨時期為  
4月~  
11月。



引以自豪的  
上等魚身與油脂!

# 養殖黑鮪魚

供貨時期  
全年  
產地  
佐伯市、  
津久見市

## 關於黑鮪魚



在嚴苛環境下仔細飼育而成  
至高無上的黑鮪魚 (真鮪魚)

黑鮪魚因其稀有價值，所以又被稱為「海洋黑鑽」。養  
殖場所在的豐後水道附近潮流快速，水溫較其他產地  
更低，因此成長費時。但因刻意在嚴苛的環境下費時  
飼養，因此生產出赤身肉質緊緻、油脂紋理細緻的美  
味鮪魚。

實況報導  
刻意在嚴苛環境下  
仔細飼養  
鮮美特色獨具  
至高無上的赤身!!

遼闊的  
漁獲風景  
是港口名產!



大葉 (青紫蘇) → P7

大分酸橙 → P7

## 品嚐養殖鰺魚最直接的方式就是 生魚片

養殖鰺魚肉質緊緻，帶有鮮美油脂，獲有高度評價。請從生魚片的原味開  
始品嚐。擠一點大分特產柑橘類「酸橙」，搭配著吃也不錯。也推薦搭配大  
葉 (青紫蘇) 一起吃，作為生魚片旁的配菜，有殺菌與增進食慾的效果。

## 大分的 配飯配酒皆適宜的料理 琉球

將生魚肉切碎，放入醬油和調味酒等醬汁中  
醃漬的料理。名稱由來有一說是作法是從「琉  
球 (沖繩)」傳來的，也有一說是從「利休  
和 (食物拌芝麻醬的一種料理法)」取名的。

來一杯 麥燒酒  
配 大分酸橙 吧?



在種牛部門  
榮獲  
日本第一

大分縣產和牛 新名產登場!

# 大分和牛



在大分縣的  
大自然孕育下所  
飼養的和牛



大分和牛

大分  
豐後牛

精選而出的高級名產  
「大分和牛」

## 關於大分和牛

擁有傲人的輝煌歷史與成績，  
牛肉的最佳傑作!

自從在大正10年(1921)所舉辦的全國評選會中獲得冠軍以來，曾經多次榮登日本第一的「大分豐後牛」。近年在平成29年(2017)年舉辦的第11屆全國和牛能力共進會的種牛部門中，贏得了日本第一的寶座。而在其歷史中值得紀念的第100年則誕生了「大分和牛」。即使是在品質優良的豐後牛裡，也是培育自講究美味的農場，肉質4級以上且傲視全國的頂級精品。

### 一入口就能感覺幸福的健康食品

除了蛋白質外，也富含美容維他命之稱的維他命B群。此外，必須胺基酸均衡，並富含人體合成有幸福荷爾蒙之稱的血清素時不可或缺的色胺酸。

#### 大分和牛的標準

- ① 上級(肉質4級以上)
- ② 看得見生產者臉孔的牛隻飼育
- ③ 追求美味的牛隻飼育(給予米或啤酒酒粕)



供貨時期  
全年  
產地  
全縣

### 實況報導

入口即化般的  
滑順口感。  
油花細膩且  
肉質軟嫩!

### 實況報導

上等的油花  
烤過之後香味俱增，  
美味更上一層樓！  
吃起來清爽不油膩，  
每天都想品嚐!

牛肉含有一種叫油酸的  
不飽和脂肪酸。據說含  
有率越高味道與口感越  
佳。大分和牛油酸豐富，  
非常美味。

## 還有! 大分 畜牧名產

### 豬肉

主要產地在九重町、竹田市、豐後大野市、國東市等。大分的大自然造就的良好環境下，以安全徹底的管理方式飼育。



### 雞蛋

大分縣有許多雞肉天婦羅與炸雞塊的料理。不僅雞肉生產量大，雞蛋的出貨量也多。也採取嚴格的衛生措施。



## 怎麼吃?

大分縣的  
日本酒 種類也豐富



就是這個! 日本的豪華鍋!

### 壽喜燒

利用鐵鍋將牛脂加熱，撒入砂糖後放入牛肉，兩面煎熟淋上一些醬油後，先將牛肉沾上蛋汁品嚐。這是肉質軟嫩的大分和牛的最棒吃法。



肉汁滿溢令人欲罷不能!

### 牛排

若要直接享受大分和牛的鮮美多汁，推薦您嚐試牛排。泡發後的乾香菇非常適合牛排，香菇充分吸收大分和牛的肉汁美味，味道也絕對不輸牛排。

香菇醬油 與  
源自大分的  
柚子胡椒醬 和  
牛排也很相配

生產量  
與品質  
日本第一

全國乾菇品評會連續21年，  
共53次獲得團體優勝

# 乾香菇



大分的乾香菇  
堅持採用麻櫟原木



昭和54年(1979)以來，  
相撲賽中獲勝的力士獲贈內有  
乾香菇的獎盃

供貨時期  
全年  
產地  
全縣

### 實況報導

香菇肉厚  
大朵，  
嚼具口感!

### 實況報導

香氣濃厚!  
一朵香菇做美味  
高湯綽綽有餘

## 關於乾香菇

大分縣乾香菇約佔國內生產量4成。  
品評會中是優勝的常客!

全國乾菇品評會中每次都以傲人的成績奪冠，不論是質或量皆居日本第一!除了氣候適合栽培香菇，也堅持使用麻櫟原木，並使用無農藥栽培法。

### 栽培方法十分環保!

麻櫟具有從砍伐後的餘木中發芽的再生優點。砍伐後的麻櫟透過生產香菇的過程重歸泥土，其營養將再次孕育豐富的森林。乾香菇是在森林資源的循環中產出，是非常友善地球的食品。

乾燥後美味加分  
有益身體的營養滿點!

乾燥過程中由於熱度與酵素的作用，美味成分的鳥苷酸俱增。據說其中的香菇多糖成分可提升免疫力。乾香菇也富含幫助鈣質吸收的維他命D與食物纖維。

### 真的很簡單! 乾香菇泡發方法

為了提升乾香菇的「美味」極限，低溫泡水法是最好的方式!

推薦方法 只需泡水後放入冰箱即可。慢慢放上一晚，即可回復美味。也可一次大量泡發後再冷凍。如果浸泡番茄汁或高湯，將可拓展料理的應用範圍，更添美味。



## 大分縣產乾香菇 新名產登場!



可按品種享受各式各樣的「美味」!

「美味菇」是2020年2月20日誕生於大分縣的新名產商品。因按品種裝袋，因此可視「香氣溫和」、「肉質厚實」、「口感卓絕」、「柔軟溫和」等特色，搭配喜好或料理挑選。



**秋月梨**  
 果肉細緻柔嫩，甜味濃厚中帶著微酸。供貨時期介於豐水梨與新高梨之間，平均重量約500公克。

供貨時期 產地  
 9月 日田市等



也有單顆超過1公斤的！

**新高梨**  
 果實非常大，富有口感且具強烈甜味。此外，特徵是越入秋則越美味。

供貨時期 產地  
 9月~10月、11月~2月(儲藏) 日田市等

◆產地特別資訊  
 在日田梨的產地，透過中秋節專用的溫室栽培、春節專用的冷藏儲藏庫，實現長期供貨。除豐水梨、秋月梨、新高梨之外，新興梨、豐里梨、晚三吉梨等亦可外銷。栽種眾多品種，以於四季供貨。



**豐水梨**  
 在縣內栽培最多的大分縣代表名產。果肉柔嫩，果汁豐富且糖度高。

供貨時期 產地  
 8月~9月 日田市、九重町、由布市



附有產地特別資訊！

# 大分農產品

大分縣有許多傲視世界的農產品，這是因為該地區除了環境與氣候的孕育以外，還有生產者的努力以及創意的成果！

西日本第一的產地

## 白蔥

溫暖的氣候加上有豐富礦物質的沙地土壤，種植的白蔥甜味濃厚。

供貨時期 全年  
 (冬季為縣北地區、夏季為高原地區)  
 產地 豐後高田市為中心的大分縣內各地



產量位居全國第二

## 大葉

也被稱為青紫蘇的和本草植物。主要於大分市進行全年栽培。

供貨時期 產地  
 全年 大分市



面積、生產量皆居全國第三

## 溫室蜜柑

藉由光學感測器挑選，糖度達基準的蜜柑甜美多汁。

◆產地特別資訊

為了生產皮薄且濃甜的溫室蜜柑，果農們細心調節溫室內的溫度與水量。得以實現日本最早出貨的成績。

供貨時期 4月~9月  
 產地 杵築市、佐伯市、國東市、日出町



糖度是一般番薯的1.5倍！

## 甘太君

番薯新名產，特徵是有豐富的甘甜味以及厚實的口感。烤過以後可品嚐到其潤澤甜美的蜜汁。

◆產地特別資訊  
 「甘太君」收穫後儲藏40日以上，期間澱粉會轉化成糖分，甜度更加提升。



供貨時期 12月~3月  
 產地 豐後大野市、臼杵市



大分縣特產番薯  
 大分特産かんしょ  
**甘太くん**  
 Kantakun



可連皮一起享用的水果，引人注目

## 麴香葡萄

酸味少甜味豐富的大顆系列品種。無籽可連皮一起食用為其特徵。



供貨時期 7月~10月  
 產地 宇佐市、日田市、豐後高田市



也有100%的有機茶

## 茶

生產煎茶、蒸青綠茶、炒茶等各式各樣茶種，臼杵市是縣內第一的有機茶產地。

供貨時期 產地  
 全年 杵築市、中津市、豐後大野市、佐伯市、臼杵市



大分縣佔全國生產量9成以上

## 大分酸橙 (2018年GI認證登記)

富含檸檬酸、維他命C等有益身體的成分。酸味溫和，可提引烤魚或肉等素材的原味。

供貨時期 3月~7月(溫室)、8月~9月(露地)、10月~2月(儲藏)  
 產地 竹田市、臼杵市、豐後大野市等





# 盛產期 一目瞭然!

# 供貨日曆

供貨月

農產品的詳情請見P6-7!

※顏色較濃的月份是盛產期

= 果樹  
 = 蔬菜  
 = 特用農產品

品項名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
新高梨	儲藏										儲藏	
梨 豐水梨												
梨 秋月梨												
麴香葡萄												
溫室蜜柑												
大分酸橙	儲藏				溫室			露地			儲藏	
甘太君												
Berryts												
大葉												
白蔥												
茶												

全年供貨品項



養殖鱈魚 → P2



養殖黑鯛魚 → P3



大分  
和牛 → P4



豬肉 → P4



雞蛋 → P5



乾香菇  
→ P5

洽詢處

**名產大分  
外銷促進協議會**  
 事務局 大分縣大分名產推廣課  
**TEL** +81-97-506-3631  
**FAX** +81-97-506-1761  
**e-mail** a15320@pref.oita.lg.jp

●發行…名產大分外銷促進協議會  
 ●企劃、編輯、製作…(株)JTB出版社  
 ©2020大分縣/JTB Publishing,inc. All Rights Reserved

※全國排行等數值：截至2020年9月