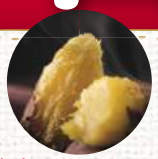
るるぶ 特辑

【简体字版】
上海·北京·大连

日本第一温泉县大分 美食亦十足

大分名牌食材大全

富饶的大海与高山 孕育出美味无穷！



❸甘太君 ➡P6
红薯界的新星！特点是高甜与口感紧实

❹人工养殖的牡蛎 ➡P3
养殖长牡蛎与岩牡蛎，拥有岩石海岸的香气与多汁细腻的美味

❺鸡蛋 ➡P5
大分拥有众多著名的鸡肉料理，如鸡肉天妇罗和日式炸鸡等。鸡蛋当然也很美味！

❻干香菇 ➡P5
产量与质量均为日本第一！肥美的肉质与芳醇的香气最为自豪



❼鲜香菇
采用原木与菌床栽培。全年上市，味道浓郁！

❽大分酸橙 ➡P7
富含有益身体的柠檬酸与维生素C等

❾梨 ➡P6
7月至次年2月长期上市。多汁脆爽的口感深受好评

❿温室桔子 ➡P7
酸甜平衡刚刚好、味道醇厚是特点



这些全都产于大分县！

⓫白菜
以高海拔地区为中心进行栽培。大分县是白菜的主要产地之一

⓬玉米
特别多产于海拔较高的大分县中央地区，其甜度深受好评

⓭日本对虾
县内多处可捕获天然日本对虾。在因狐狸舞闻名的姬岛盛行人工养殖日本对虾

⓮华贵栉孔扇贝 ➡P3
壳体颇有特点，橙、红、紫、黄，色彩鲜艳。甜味甚至优于扇贝

⓯大叶 ➡P7
又名青紫苏。刺身的最佳配角，天妇罗等日本料理的常用食材

⓰白葱 ➡P6
种植在富含矿物质的沙土地上，甜味较强



⓱人工养殖的鰤鱼 ➡P2
肉质紧实脂香味美，百吃不厌有口皆碑！

⓲大分和牛 ➡P4
细致的霜降纹理，醇厚的鲜美口感，入口即化，欲罢不能



温泉县的独具特色！

地狱蒸

利用温泉蒸气蒸煮食材的大分乡土料理。烹调方法环保且健康，采用约100℃的高温，一气呵成蒸熟食材，美味亦是蒸蒸UP。如果来大分，千万别错过！



聚焦！



前往大分的交通方式

- 从东京出发：从羽田机场乘坐飞机1小时30分钟
- 从大阪出发：从伊丹机场乘坐飞机约1小时
- 从福冈出发：从JR博多站乘坐特快列车约2小时

CONTENTS

聚焦倍受瞩目的4款食材！…P2～5
人工养殖的鰤鱼、人工养殖的黑金枪鱼、大分和牛、干香菇
还有产地的甄选信息！…P6～7
大分的农产品
是否时令一目了然！…P8
上市日历



产量位居日本第二！

里亚斯型海岸错综交杂的大分县南部地区是绝佳的养殖渔场



唯有在日本近海才能生长的特有品种！

人工养殖的鰤鱼



分量十足 瞧这魄力！

尝后实感
以刺身食之肉质Q弹。新鲜美味齿间留香！

尝后实感
不油无腻口感清爽！首选大鱼最是美味！

就是这种鱼

上市时期 全年
产　地 佐伯市、津久见市、臼杵市

是正月新年等庆典喜宴的一道大菜
渔场众多的大分县产量位居日本全国第二

鰤鱼因其在成长过程中名称不断变化而被喻为“发迹鱼”，寓意吉祥好运，是庆典喜宴必备之鱼。延绵不断的里亚斯型海岸不易受到海浪影响，所以大分县的鰤鱼养殖业十分兴隆。

对美容、美体，预防生活习惯病均有功效!?

鰤鱼因其营养价值高而著称。富含优质蛋白质、维生素B族、维生素D与铁等。据传能有效预防和改善生活习惯病，富含“欧米伽-3”脂肪酸。



人工养殖鰤鱼的捕捞风景



如何享用？

稍微加热 风味独特
鰤鱼涮锅

将切成薄片的鰤鱼在煮沸的高汤中涮一下，再蘸上柑橘醋即可品尝。加热可使鰤鱼更加美味，还能涮掉多余的脂肪，健康又营养。

日本第一家！取得HACCP认证的养殖场

HACCP是国际公认的卫生管理方法。大分县拥有日本第一家从养殖场到加工场的所有生产线均已获得HACCP认证的公司。无论政界还是商界，所有人都在不断努力提供放心、安全和新鲜的鰤鱼。



其他还有！ 大分的水产品牌

在日本最早的美食刊物上也有介绍！

在发表于1925年（大正14年）、当时极为畅销的日本最早的美食随笔《美味求真》中，作者木下谦次郎对大分县的食材给予高度评价。

关竹荚鱼

享誉全国的大分名牌竹荚鱼。在丰予海峡的激浪中，仅用一根鱼竿竿钓而来。产地为大分市佐贺关，全年上市。



关青花鱼

与“关竹荚鱼”相同，渔场位于丰予海峡，是渔夫凭借多年的直觉与技术，仅用一条鱼竿，竿钓而来的白腹鲭。产地为大分市佐贺关，11月至次年5月左右上市。



人工养殖的纵带鲹

以佐伯市为中心，在大分南部地区广泛养殖的高级鱼。肉脂肥美，6月至10月上市。



人工养殖的比目鱼

产量位列日本前茅！在管理完善的陆上养鱼池中进行养殖。全年上市。



人工养殖的黑金枪鱼



赤身肥脂皆上乘 值得骄傲！

上市时期 全年
产　地 佐伯市、津久见市

就是这种鱼

在严峻的环境中悉心养殖
最上等的黑金枪鱼（蓝鳍金枪鱼）

黑金枪鱼因其稀有难得而被誉为“海中黑钻石”。养殖场所在的丰后海峡附近，海潮流速较快，与其他产地相比，水温较低，故成长较慢。然而，正因为环境严峻，耗费时间，才能培育出美味绝伦的金枪鱼，赤身部分肉质紧实，肥脂部分纹路细腻。

尝后实感
特地选在严峻的环境下悉心养殖 拥有独特的脂肥美味 赤身部分无与伦比！！



大气磅礴的捕鱼风景是海港的名场面！





如果想要直击人工养殖的鰤鱼美味 刺身

养殖鰤鱼因其肉质紧实、脂肥味美颇受好评。可直接做成刺身享用。挤上一些大分特产的柑橘类酸橙汁，尽情品尝吧。还可配合大叶一起食用，作为刺身的黄金配角据说能杀菌并增进食欲。

大分的乡土料理

琉球 盖在米饭上，或作下酒菜

将鱼块用酱油和甜料酒等酱汁腌制而成的料理。关于名字的由来，有说是因烹调方法来自“琉球（冲绳）”，也有说是源自用芝麻调制的“利休拌”。



华贵栉孔扇贝

以佐伯市为中心进行养殖。贝壳与贝肉都与扇贝类似，但特点是贝壳呈现橙、红、紫、黄等鲜艳色彩。甜味或优于扇贝。全年上市。



人工养殖的牡蛎类

在中津市、杵筑市、国东市、佐伯市养殖着长牡蛎、岩牡蛎等多种牡蛎。因其肉质紧实，营养价值高，而极具人气。全年上市。



虎河豚

被丰后海峡的激流拍打过的虎河豚，肉质紧实，具有独特的嚼劲与风味。天然和养殖的品种上市时期均为11月至次年3月。



带鱼

渔夫们一条一条精心钓上的带鱼外形优美，品味上乘。在市场上亦受高度好评。上市为4月至11月。



种牛部门 日本第一！

大分县产和牛 新品牌登场！

大分和牛



在大分得天独厚的自然中饲育而成

大分和牛 4、5等级 甄选而出的高级品牌“大分和牛”

大分丰后牛

就是这样的牛肉

历史辉煌，成绩斐然 牛肉中的巅峰杰作！

自1921年（大正10年）在全国品评会上获得最优秀奖以来，“大分丰后牛”多次称霸日本。最近在2017年举办的第11届全国和牛能力共进会的种牛部门，又再次荣登日本第一的宝座。正值获奖百年之际诞生了全新品牌“大分和牛”。在高品质的丰后牛中，再次甄选在拥有极致品质的指定农场内培育的肉质4级以上的和牛。是符合日本最高水准的高端品牌。

让人充满幸福感的健康食材

“大分和牛”除了富含蛋白质外，还有众多被誉为“美容维生素”的B群维生素。其所含人体必需的氨基酸比例均衡，并拥有大量在合成被誉为“幸福荷尔蒙”的血清素时不可或缺的色氨酸。

“大分和牛”的标准
1. 高等级（肉质4等级以上）
2. 可见生产者面容的饲养方式
3. 生产农场对美味的追求（喂食大米或啤酒糟）

百年の恵み おおいた和牛



尝后实感：优质肉脂烤后 香气四溢 美味程度更上一层！不油不腻，每天吃不厌！

尝后实感：味道醇厚，入口即融。霜降脂肪纹理细致，肉质也很柔软！

油酸是牛肉中所含有的不饱和酸中的一种。油酸被认为与牛肉的风味和口感有极大关系。大分和牛的油酸含量相当高，这正是美味的秘诀。

上市时期 全年
产　地 县内所有地区

其他还有！大分的畜牧业品牌

猪肉

主要产地为九重町、竹田市、丰后大野市、国东市等。在大分优越的大自然环境中，贯彻安全管理，持续肥育。



鸡蛋

大分县拥有众多著名的鸡肉料理（如鸡肉天妇罗和日式炸鸡等），鸡肉产量高，鸡蛋的供货量也很大。始终采取一切可能的对策确保卫生。



如何享用？



极具代表性的日本火锅盛宴！

寿喜烧

用铁锅加热牛油，撒入砂糖后放入牛肉，当肉的两面都烤好后快速淋上一圈酱油，先将肉蘸上蛋液品尝。
这是享用肉质嫩软的大分和牛的最佳烹调方法。



满溢的肉汁令人无法抗拒！

牛排

若想直接享受四溢的肉汁，首选当是牛排。泡开后的干香菇与牛排完美搭配。香菇在充分吸收大分和牛的鲜味后，与牛排相得益彰。

产量与品质均为 日本第一！

在全日本干香菇品评会上连续21年、总计53次取得团体优胜

干香菇



大分的干香菇 专挑麻栎树做原木



自1979年（昭和54年）以来，为职业相扑的优胜力士赠送装有干香菇的奖杯



尝后实感：肉质肥厚个头大，吃罢唇齿留香！

尝后实感：香气四溢！只用1颗也能做出美味高汤

上市时期 全年
产　地 县内所有地区

就是这样的干香菇

大分县的产量约占全日本4成。品评会上的常胜将军！

在全日本干香菇品评会上，次次都取得优异成绩，产量与品质均为日本第一！大分县气候适合香菇生长，且只用麻栎树做原木，全程无农药栽培。

栽培方法非常环保！

麻栎树具有采伐后可再生出新芽的特性。被采伐后的麻栎树在生产香菇的过程中，回归土壤，其养分可再育富饶之林。干香菇产于森林资源的循环之中，是一种保护环境的食品。

干燥后更加美味 凝结身体所需营养！

干燥过程中，在热与酶的作用下，可增加鲜味成分鸟苷酸。所含香菇多糖有望提高免疫力。富含有助于吸收钙质的维生素D和食物纤维。

其实很简单！泡发香菇的方法



为最大程度提取出干香菇的“鲜味”，最好用低温慢慢将其泡软！

推荐的泡发方法　浸入水中放入冰箱即可。一晚过后泡发完成。还可一次性大量泡发后放入冷冻。若用番茄汁或清汤泡发，料理的可能性更为扩大，美味也进一步升级！

大分产干香菇 新品牌登场！

UMAMIDAKE うまみだけ OITA SHIITAKE



不同品种，各具“美味”，敬供享用！

“味美菇”是2020年2月20日大分县诞生的新品牌。不同品种分袋包装，可根据“温柔香气”“肉厚肥美”“口感超群”“柔软醇香”等特征，结合喜好与料理进行选择。

大分农产品

附录产地的甄选信息！

大分县拥有众多在全世界引以为豪的农产品，
除了因为环境与气候得天独厚，
还要感谢生产者的努力与创意！



梨



秋月

果肉细腻紧实，口感嫩软，高甜微酸。收获期位于丰水与新高之间，平均果重为500克左右。

上市时期 9月　产　地 日田市等



新高

有的单个超过1公斤！

果实大，有嚼劲，甜度高。特点是随着深秋到来，口味会变得更加浓厚。

上市时期 9月至10月、11月至次年2月（储存）
产　地 日田市等



产地的甄选信息

在日田梨的产地，为中秋节进行大棚栽培，为春节选择冷藏储藏库，以此实现长期上市。除了丰水、秋月、新高，新兴、丰里、晚三吉等也可出口。为提供多款品种，一年四季都进行栽培。

丰水

县内种植量最大，足以代表大分的品牌。果肉柔软，果汁丰富，糖度高。

上市时期 8月至9月　产　地 日田市、九重町、由布市





蓓丽莓

历时8年开发而成，是大分县的原创名牌草莓。酸甜刚好，香气四溢，形态娇美。

上市时期 11月至次年6月　产　地 大分市、杵筑市、佐伯市等





面积与收获量均为日本全国第三

温室桔子

通过用光传感器进行筛选，达到糖度标准，多汁且甜美。

上市时期 4月至9月
产地 杵筑市、佐伯市、国东市、日出町

产地的甄选信息

为培育皮薄高甜的温室桔子，生产者细致入微地对温室内的温度和水分含量进行控制。还实现了日本最早的上市。



大分县产量占全日本9成以上

大分酸橙（2018年GI认证登记）

含有益身体的柠檬酸、维生素C等成分。酸味醇厚，令烤鱼或肉等食材美味倍增。

上市时期 3月至7月（温室）、8月至9月（露天）、10月至2月（储存）
产　地 竹田市、臼杵市、丰后大野市等

糖度为普通红薯的1.5倍！

甘太君

新品牌，特点为甜味强烈、口感丰润。做成烤红薯时，会渗出亮泽的汁水。

产地的甄选信息

收获后储存40天以上，在此期间淀粉转变成糖，甜度进一步增加，成为高糖度的“甘太君”。

上市时期 12月至3月　产　地 丰后大野市、臼杵市



西日本第一的产地

白葱

有效利用温和的气候，在富有矿物质的沙土地上种植，甜味较强。

上市时期 全年（冬季为县北地区、夏季为高原地区）
产　地 以丰后高田市为中心的大分县内各地



出货量位居日本全国第二

大叶

“和制薄荷”，又名青紫苏。主要在大分市内四季种植。

上市时期 全年　产　地 大分市



可以连皮吃的倍受瞩目的水果

阳光麝香葡萄

酸味少甜味足的大粒品种。特点是无籽可连皮吃。

上市时期 7月至10月
产　地 宇佐市、日田市、丰后高田市







还有100%有机茶

茶

生产煎茶、蒸制玉绿茶和窑烤茶等各种茶叶。臼杵市是县内第一的有机茶产地。

上市时期 全年　产　地 杵筑市、中津市、丰后大野市、佐伯市、臼杵市



是否时令 一目了然!

上市日历

农产品详情请查看P6-7!

*深色月份为旺季

=果树
=蔬菜
=特殊农产品

品种名	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
梨 新高	储存										储存	
梨 丰水												
梨 秋月												
阳光麝香葡萄												
温室桔子												
大分酸橙	储存				温室			露天			储存	
甘太君												
蓓丽莓												
大叶												
白葱												
茶												

全年上市的品种


人工养殖的鰤鱼➡P2


人工养殖的黑金枪鱼➡P3


大分和牛 ➡P4


猪肉➡P4


鸡蛋➡P5


干香菇 ➡P5

※全国排行等数据:截至2020年9月

联系方式
大分品牌出口促进协议会
事务局 大分县大分品牌推进科
TEL +81-97-506-3631
FAX +81-97-506-1761
e-mail a15320@pref.oita.lg.jp

●发行…大分品牌出口促进协议会
●策划编辑制作…(株) JTB出版社

©2020大分县／JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved.