

大分 品牌食品 目录

[简体字版]

上海·北京·大连



日本第一的
温泉县大分
美食也魅力十足

**③甘太君**

红薯产业的新星！特点是甜味浓烈、口感滋润

④养殖牡蛎

主要在中津市、杵筑市和佐伯市养殖。有真牡蛎和岩牡蛎等，种类丰富

⑤鸡蛋

大分有很多著名的鸡肉料理，如鸡肉天妇罗和日式炸鸡等。鸡蛋当然也很美味。

⑥干香菇

产量和质量均为日本第一！肉质肥厚和芳香的香气值得夸耀

⑦鲜香菇

采用原木和菌床进行种植。不仅可全年上市，并且味道浓厚！

⑧酸橙

日本全国产量的9成以上产于大分县。富含柠檬酸、维生素C

⑨梨

可在7至2月间长期上市。松脆的口感很受欢迎

⑩温室桔子

具有甜味和酸味平衡良好、味道醇厚的特点

目录

倍受关注的3个品种的特写！…P 2~5

养殖青甘鱼、大分丰后牛、干香菇

还有发自产地的考究信息！…P 6~7

大分的农产品

食材旺季一目了然！…P 8

上市日历

①小葱

种植营养价值高，风味十足的小葱

②猪肉

在大分优越的大自然环境中，实施彻底的安全管理进行饲养

③鸡蛋

P5

大分有很多著名的鸡肉料理，如鸡肉天妇罗和日式炸鸡等。鸡蛋当然也很美味。

④养殖牡蛎

P6

主要在中津市、杵筑市和佐伯市养殖。有真牡蛎和岩牡蛎等，种类丰富

⑤干香菇

P5

产量和质量均为日本第一！肉质肥厚和芳香的香气值得夸耀

⑥鲜香菇

P5

采用原木和菌床进行种植。不仅可全年上市，并且味道浓厚！

⑦酸橙

P7

日本全国产量的9成以上产于大分县。富含柠檬酸、维生素C

⑧梨

P6

可在7至2月间长期上市。松脆的口感很受欢迎

⑨梨

P7

具有甜味和酸味平衡良好、味道醇厚的特点

富饶的大海和大山
孕育了无穷无尽
的美味！



这些全部出产于大分县！

温泉县的独有特色！

地狱蒸

利用温泉的蒸气来蒸煮食材的大分当地菜肴。烹调方法环保且健康，由于采用约100℃的高温将食材一口气蒸熟，因此滋味也更好。如果前来大分，请您务必品尝一下！

**⑪白菜**

以高海拔地区为中心种植。大分县是白菜的主要产地之一

⑫玉米

主要出产于海拔较高的县中央地区，其甜度获得好评

⑬日本对虾

天然日本对虾可在县内多数区域捕获。养殖日本对虾在以狐狸舞闻名的姬岛村很盛行。

⑭华贵栉孔扇贝

贝壳很有特点，呈现橙、红、紫和黄等鲜艳的色彩。还被认为甜味优于扇贝

⑮大叶

也被称为青紫苏。是作为生鱼片的配菜等使用的日本料理的经典食材

⑯白葱

P7
在富有矿物质的沙土地上种植，甜味较强

⑰养殖青甘鱼

肉质紧凑富 P2
含脂肪，获得百吃不厌的高度评价！

⑱大分丰后牛

P4
纤细的霜降脂肪和入口即融的醇厚风味让人无法抗拒

**别府
汤布院****前往大分的交通方式**

- 从东京前往
从羽田机场乘坐飞机约1小时30分钟
- 从大阪前往
从伊丹机场乘坐飞机约1小时
- 从福冈前往
从JR博多站乘坐特快约2小时

在大分机场
品尝鱼类！



产量位居
日本
第二！

里亚斯型海岸错综
复杂的县南地区是
绝佳的养殖渔场

养殖青甘鱼

沉甸甸的
重量充满魄力！

只在日本近海培育的
特有品种！

实际品尝
后的感受

脂肪不油腻
很爽口！感
觉与普通的
青甘鱼相比
腥味较少



其他还有//

大分的 水产品牌

关竹荚鱼

在日本全国引以自豪的大分的
品牌鱼。是在速吸海峡的激浪
中竿钓上来的竹荚鱼。产地为
大分市佐贺
关，全年
上市。



关青花鱼

与“关竹荚鱼”同样，渔场位于
速吸海峡。是指渔夫凭借多年的
直觉和技术一条条竿钓上来的白
腹鲭。产地为大分市佐贺关，11
至5月
左右
上市。



养殖金枪鱼

这几年出货量有所增加，产量位
居日本全国第三。由于考虑到蓝
鳍金枪鱼的资源问题，从2015年起，
还在佐伯市开始了利用
人工鱼苗的完全养殖。



养殖比目鱼

养殖比目鱼的产量也是日本全国
顶级水平！在管理完善的陆上养
鱼池中进行培育。全年上市。



怎样享用？

如果想要直接品尝
养殖青甘鱼的美味

生鱼片

养殖青甘鱼因肉质紧凑、富含脂肪而
得到好评。首先可直接作为生鱼片享
用。请挤上一些大分特产的柑橘类—
酸橙的果汁一起品尝吧。作为生鱼片
的配菜，可添加一些被认为具有杀菌
效果和增进食欲效果的大叶。



酱汁采用酸橙柑橘醋



略微用火烘烤后
风味别具一格

青甘鱼涮涮锅

将切成薄片的青甘鱼在锅
内煮沸的高汤中涮一下，
然后蘸着柑橘醋品尝。通
过加热，青甘鱼的滋味更
好，还能涮掉多余的脂肪，
因此比较健康。



097-537-2100
①大分市中央町1-4-22 Sakuraya
大厦一楼
②从JR大分站步行6分钟
③11至14点、17至23点
④不定期休息 P无

*所登载的菜肴为摄影用的特殊菜肴

大分的当地菜肴

放在米饭上，
或作为下酒菜享用

琉球

是把鱼肉块用酱油和甜料酒等酱
汁腌制而成的料理。名字的由来
据说烹调方法是从“琉球(冲绳)”
引进的，也有一说
来自用芝麻调
制的“利
休拌”。



在大麦烧酒中加上
一片酸橙如何？

入口即融的脂肪，
食用后很有满足感

青甘鱼寿司

富含脂肪的养殖青甘鱼，做
成寿司食用也很美味。寿司
的白米饭(米)使用大分县
的主要品种日之光。



地酒和海鲜
海坊主 Yochan

老板秦先生是在九州地区第一个取得“鱼
师”资格的人。提供当季最美味的本地鱼烹
饪而成的料理。建议提前电话预约。

华贵栉孔扇贝

以佐伯市为中心养殖。贝壳和肉
都与扇贝类似，但具有贝壳呈现橙、
红、紫和黄等色
彩鲜艳的特
点。还被认
为甜味优
于扇贝。全年
上市。



日本对虾

天然日本对虾可在县内多数区域
捕获，7至1月上市。养殖日本
对虾在以狐狸舞
闻名的姬岛村
很盛行，养
殖区域曾经
是盐田，8至
12月上市。



虎河豚

被丰后海峡的激流拍打过的虎
河豚，肉身很紧实，具有独特的嚼
劲和风味。天然
和养殖的上
市时期均为
11至3月。



带鱼

渔夫们一条条精心钓上来的带鱼
外形优美，品味上层。在市场上
也受到高度好评。
上市为4至
11月。



大分的干香菇使用
橡木种植

在第10届日本全国和牛能力共进会的
2个部门中荣获日本第一



大分丰后牛

是这样的牛肉

历史、传统和可靠的质量值得骄傲

在大正10年（1921年）举办的日本全国畜牧博览会上，大分县产的“千代山”号荣获一等奖。在平成24年（2012年）举办的第10届日本全国和牛能力共进会上，在“若雄”和“繁殖雌牛群”这2个部门荣获了相当于日本第一的农林水产大臣奖等，更加确立了其坚固的地位。

保持青春容颜的健康食品。
而且吃了会感到幸福！？

除蛋白质外，还富含被称为美容维生素的维生素B族。此外，必需氨基酸的平衡良好，还含有大量色氨酸（合成被称为幸福荷尔蒙的血清素所不可缺少的成分）。

和牛的统一标志。为了在出口时向海外的消费者宣传日本国产和牛的优质和美味所制定的标志。只有满足条件的产品才能添加，大分丰后牛理所当然带有该标志。

上市时期 全年
产地 县内所有区域



其他还有！
大分的畜牧业品牌

感受肉在口中融化的无比幸福的一刻

涮涮锅



将切成薄片的牛肉在涮涮锅煮沸的汤中快速过一下，然后蘸着柑橘醋或芝麻酱汁品尝。鲜味十足的肥肉在口中融化，更加突出大分丰后牛的柔软。

怎样享用？

大分县还有种类丰富的日本酒

典型的日本火锅盛宴！

寿喜烧

把牛油在铁锅中加热，撒入砂糖后放入牛肉，当肉的两面都烤好后快速地浇上一圈酱油，首先请只吃肉，把肉蘸上蛋液品尝。这是享用具有肉质柔软特点的大分丰后牛的最佳烹调方法。

在大分得天独厚的自然中饲养而成



在日本全国干香菇品评会上18年连续、总计50次取得团体优胜



干香菇

实际品尝后的感受

烤过后优质脂肪的香味增加，变得更加美味！因为不油腻，所以每天都能吃下！



实际品尝后的感受
味道醇厚，入口即融。霜降脂肪纹理纤细，肉质也很柔软！

获得西方关注
“Bungo” = 丰后

在安土桃山时代由葡萄牙制作的世界地图上，有表示大分县的“Bungo”的文字。九州地区最早与海外有交流的丰后，当时就已获得西方人的广泛认知。



自昭和54年（1979年）以来，为职业相扑的优胜力士赠送装有干香菇的奖杯

上市时期 全年
产地 县内所有区域

实际品尝后的感受

总之就是肉质肥厚个头大，食用后很有满足感！

实际品尝后的感受
香味好闻！即使只用1个也能提取出很好的高汤



是这样的干香菇

日本国内产量的约5成为大分县出产。经常在品评会上取得优胜！

在日本全国干香菇品评会上每次都取得优异的成绩，产量和质量均为日本第一！除了适合香菇生长的气候，还特别使用橡木，进行无农药种植。

猪肉

主要产地是九重町、竹田市、丰后大野市、国东市等。在大分优越的大自然环境中，实施彻底的安全管理进行育肥。



鸡蛋

在拥有很多著名鸡肉料理（如炸鸡肉和日式炸鸡等）的大分县，鸡肉的产量很高，鸡蛋的出货量也很大。他们采取一切可能的对策确保卫生。



干香菇的泡软方法

为了最大程度地提取出干香菇的“鲜味”，最好用低温缓慢地将其泡软！

通过干燥处理提高鲜味
食物纤维是女性的强大盟友！

在干燥的过程中，热和酶的作用使得鲜味成分鸟苷酸增加。并且含有的成分物质香菇多糖有望提高免疫力。还富含有助于吸收钙质的维生素D和食物纤维。

推荐的泡软方法 将干香菇浸泡在5℃左右的冷水中并放入冰箱，如果是冬菇（伞闭合肉厚的种类）10小时左右，如果是香信（伞打开较薄的种类）5小时左右便可以将其美味地泡软。

受女性欢迎！

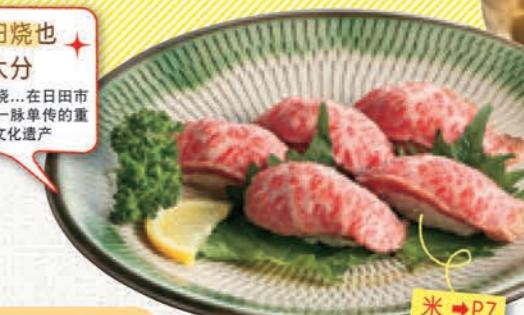
县产梅酒

肉寿司

是将烤过的牛肉切成薄片，与醋饭一起捏成的寿司。略微带些肥肉的大分丰后牛具有甜味，做成寿司也清淡可口。

小鹿田烧也
产于大分

※小鹿田烧...在日田市皿山地区一脉单传的重要非物质文化遗产



协助
拍摄店铺 肉料理 嘉牛

仅使用大分丰后牛中最高等级A5的高级丰后牛专门店。寿喜烧全席、涮涮锅全席均为每人5400日元起。建议尽可能提前预约。

097-536-5561
①大分市都町4-2-23
②从JR大分站步行15分钟
③17至23点
④不定期休息 ⑤5辆



大量溢出的肉汁让人无法抗拒！

牛排

如果想要单纯地享受肉的多汁，牛排是最佳选择。泡软的干香菇非常适合与牛排搭配在一起食用，充分吸收了大分丰后牛鲜味的香菇，风味丝毫不逊色于牛排。



食材旺季 一目了然!

上市日历

农产品的详情请查看P6-7!

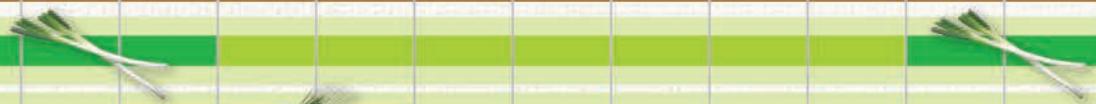
* 条带颜色较深的月份为旺季

上市月份

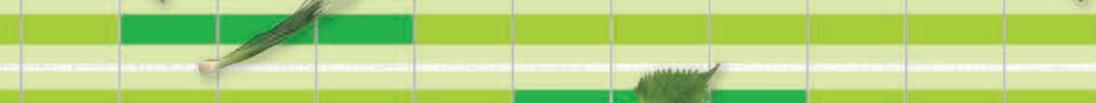
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

品种名

白葱



小葱



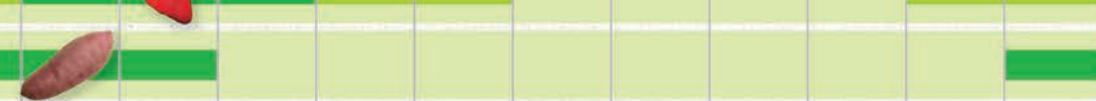
大叶



西红柿



草莓



甘太君



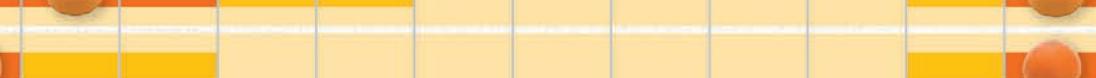
酸橙



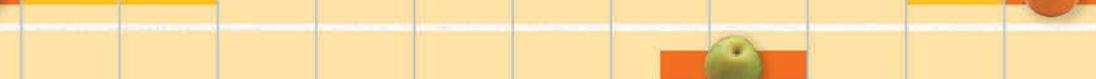
温室桔子



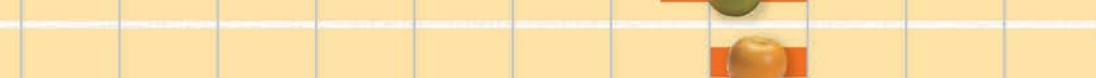
凸顶柑



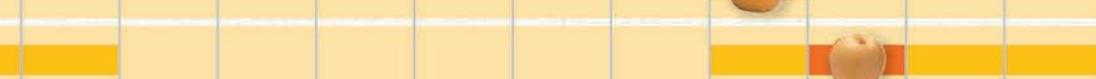
天草（美娘）



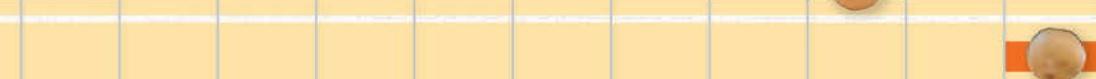
二十世纪



秋月



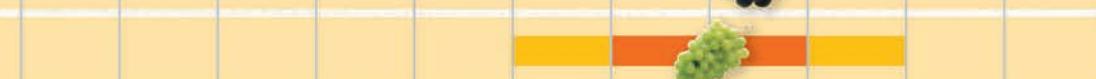
新高



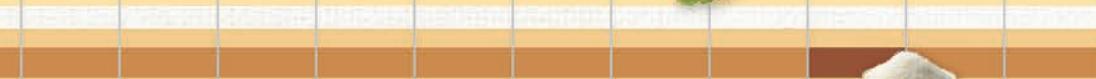
丰里



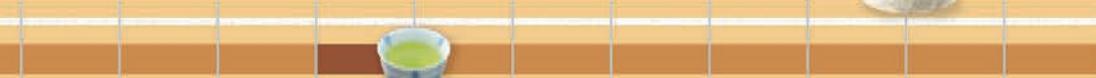
先锋葡萄



阳光麝香葡萄



米（日之光、艳姬等）



茶



全年上市的品种



养殖青甘鱼→P2



养殖比目鱼→P2



大分丰后牛
→P4



干香菇
→P5



鸡蛋→P5



猪肉→P4

联系方式

**大分品牌
出口促进协议会**

事務局 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

©2016大分县/JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved.