

大分サステナブル
ガストロノミー
Oita Sustainable Gastronomy



文化を
味わう
美食旅



大分サステナブル
ガストロノミー
Oita Sustainable Gastronomy



Gastronomy Tourism Oita

文化を味わう美食旅

お皿の上には、食を支える人々の工夫や知恵、そしてこの土地の風土や歴史が凝縮されています。複雑な地質と地形、そして表情豊かな海岸線を持つ大分県。その風土が育んだ豊富な食材に人々の創意工夫が加わって、食にまつわる多彩な文化が生まれました。地域固有の物語をひもとくようにお料理を味わい、大分県の食文化をめぐる美食の旅に出ませんか？





オーナーシェフ
梯 哲哉

オット エ セツテ オオイタ
Otto e Sette Oita



伝統と革新をかけあわせた温泉地・鉄輪の新しい食文化

国内随一の温泉観光地・別府市の、湯けむりたなびく鉄輪の温泉街にある『Otto e Sette Oita』。できるだけ大分県の食材だけを使用することにこだわり、温泉の蒸気を活用した調理法「地獄蒸し」や温泉水を駆使したお料理を提供する創作イタリアンレストランです。

オーナーシェフの梯 哲哉さんは、地獄蒸し釜の温度や圧力、蒸気の量を微調整しながら、食材との無限の組みあわせを試行し、自分の舌で確かめながらメニューを考案しています。

季節の野菜のソースを添えた豚肉は、5時間かけて繊維までほろほろに蒸しあげられています。ソースに使用した菜の花や付けあわせの露も、地獄蒸しにすることでアクが抜けて風味と旨みが増すのだそう。温泉水で茹でるパスタは、乾椎茸と生椎茸をブレンドしたペーストがまろやかなクリームソースに深い味わいを加えます。温泉水や蒸気の活用は減塩にもつながります。温泉に含まれる豊富なミネラルが食塩に代わる役割を果たすので、塩に頼らず調理できるのです。

大分県の豊かな食材と、大地の恵みである温泉の力を最大限に活用した、鉄輪にしかない伝統と革新をかけあわせた新しい食文化を体験してみてください。



所在地：別府市井田2組
電話番号：0977-66-4411
営業時間：昼12:00～LO14:00
夜18:00～LO21:00
定休日：火・水曜
駐車場：15台

交通手段：別府駅から車で15分
席数：テーブル40席
個室の有無：無
予約の有無：前日までの要予約
料金の目安：昼3,500円～ 夜8,000円～

エグゼクティブシェフ

タシ・ジャムツォ

エノワ
ENOWA



心と身体の活力を取り戻す「Farm to Table」の食体験

2023年6月8日に開業するオーベルジュ『ENOWA』の最大の魅力は、N.Y.『ブルーヒル・アット・ストーンバーンズ』副料理長の経歴を持つタシ・ジャムツォさんが提供する食体験。使用する食材を可能な限り自家栽培や地域との連携で賄うため、由布院に立ちあげた農園をタシさんが案内してくれました。

「これはりんごの一種。実まで赤いんですよ。僕が生まれたチベットには、りんごがたくさんありました」果樹とハーブが植えられた柔らかい土の上には、サザエや牡蠣の貝殻が撒かれています。これはミネラル豊富な天然の肥料。この農園では、収穫した作物がお料理となってテーブルに運ばれ、残渣は肥料として土に還す「循環式農法」によるサステナブルな有機栽培を実践しています。

農園から食卓へと食材を直接届ける「Farm to Table」を『ENOWA』で実現したいと考えるタシさん。農園での食事や収穫などの体験も計画しているそうです。

農園から直送される、エネルギーを多く蓄えた食材を活かした食体験は、心と身体の活力を取り戻す贅沢なリトリート。豊かな自然と温泉で人々を癒す由布院の、食を軸にした新たな滞在モデルとなるでしょう。



所在地：由布市湯布院町川上 丸尾544
電話番号：0120-770-655 (受付時間9:00～17:45)
交通手段：JR由布院駅から車で5分
詳細はWebサイトをご覧ください
<https://enowa-yufuin.jp>

ユネスコ創造都市ネットワーク(食文化分野)加盟都市 臼杵市のサステナブルな取組

中世の武将・大友宗麟が築いた臼杵城を中心に城下町が広がり、豊後水道と里山の幸に恵まれた臼杵市。江戸時代に興った醸造業や、城下町ならではの食、質素儉約の精神から生まれた郷土料理など、多様な食文化を大切に受け継ぎながら発展させてきました。これらの取組が評価され、臼杵市は2021年11月にユネスコ創造都市ネットワーク(食文化分野)に加盟しました。

ここでは、臼杵市の食文化を「土づくり」「発酵・醸造」「歴史・伝統」の3つの観点からご紹介します。



土づくり

臼杵市では6か月発酵させた、自然の腐葉土に近い『うすき夢堆肥』を製造しています。これらの完熟堆肥で土づくりをおこない、化学肥料や化学合成農薬を使わずに栽培された野菜を『ほんまもん農産物』として認証し、地域内での消費を推進しています。こうして臼杵では、子どもから大人まで安心安全な地産野菜を日常的に食べることができるのです。有機の土は、野菜はもちろん、地域内の循環や市民の健康も育んでいます。



発酵・醸造

醸造に適した水資源を有していたことから、臼杵市では1600年ごろから醸造業が始まりました。その後、地の利を活かし海運によって販路を拡大して、市の主要産業として発展。城下町の商家が今も残る中心市街地では、1600年から続く九州最古の味噌・醤油屋をはじめ、江戸時代に創業した歴史ある酒蔵や市内醸造メーカーのアンテナショップなどをめぐることができます。



歴史・伝統

臼杵藩の質素儉約の政策のもとに考案された『きらすめし』は、魚の切れ端をおからでまぶしたものです。食材を無駄なく活用し、美味しくかさまするアイデア料理です。宣教師がもたらしたパエリアを模したとも言われる『黄飯』や『かやく』、武家時代の作法を受け継ぐ『本膳料理』など、臼杵市には歴史や伝統と人々の創意工夫が織り成す食文化が数多く根付いています。





所在地：別府市堀田4-2
 電話番号：050-3647-3123
 営業時間：12:00～/18:00～
 ※一斉スタート
 定休日：不定休
 駐車場：3台

交通手段：JR別府駅から車で15分
 席数：カウンター6席
 個室の有無：無
 予約の有無：前日までに要予約
 料金の目安：23,000円～

日本料理 別府 廣門

| 店主 廣門泰三 |



食材への感動から始まる 産地を旅するような食体験

「大分県は山がいいから海もいい。野菜も魚も、自分が本当に美味しいと思うものを揃えることができます」東京や大阪で料理の腕を磨いた廣門泰三さんが別府に出店した理由は、大分県の複雑な地形と環境が育む食材の豊かさでした。安心して美味しい野菜を栽培するには、豊かな自然が不可欠。さらに、多様な地質と起伏に富んだ複雑な地形に育まれた豊かな漁場を有する大分県は、廣門さんの求める食材が数多く手に入る環境なのだそうです。国内屈指の水揚量を誇る県産鰻の特徴を活かした『骨抜き鰻』は、この店のスペシャリテ。「この技術を県内の料理人にシェアし、大分県の名物に育てていきたい」と、食文化の発展にも意欲的です。「僕の料理は食材に対する感動からスタートしています。食材を誰がどんな思いで生産しているのかを知ることができるのは、地元の強みですね」廣門さんは産地へ直接足を運び、自分の目と舌で知った食材のストーリーを、お料理を通じてお客さまに伝えています。県内各地を旅するように、産地の風景に想いを馳せながら味わってみてください。

おおいた 花山椒

| 店主 川並孝昌 |

包丁の切れ味も 料理人ならではの「味」

『おおいた 花山椒』は『ゆふいん 山椒郎』で腕を磨いた川並孝昌さんが営む和食店。川並さんが「花屋の息子」で「山椒郎の弟子」であることが店名の由来です。この日は川並さんのもとで8年間修行しているお弟子さんが刺身を引いてくれました。蒲江で揚がった5種の魚は、それぞれに切り方や薬味、味付けが異なります。「魚って、そのままでも美味しいでしょう？それをさらに美味しくするのが料理。だから味付けしているんです。包丁の切れ味も味の1つ」と川並さん。切れ味のいい包丁で繊維が潰れないように引いた刺身は、味も食感も格別です。このスペシャリテは『ごぼう豆腐の揚げだし』。通年提供していますが、時期や産地で微妙に変化する味の違いを知るのには通い詰めた人だけ。川並さんが修行時代に学んだことの1つは、お客さまと向き合うこと。「料理が美味しいのはあたりまえ。お客さま1人ひとりに合った接客をすることで、『美味しかった』以上の感想をいただけるようなおもてなしを心がけています」その思いは、川並さんからその次の世代へも継承されていきます。



所在地：大分市都町3丁目2-30
 中山第5ビル大分1階
 電話番号：097-538-2085
 営業時間：17:30～最終入店 22:00
 定休日：水曜
 駐車場：無

交通手段：大分駅から徒歩で13分
 席数：テーブル14席・カウンター6席
 個室の有無：1室
 予約の有無：予約がおすすめ
 料金の目安：5,500円～

味あら井

| 店主 荒井寛義 |



九州の食文化の粋を尽くした 「九州割烹」

JR中津駅近くの日本料理店「味あら井」。月ごとに変わるコースは、九州風の味付けにこだわり、九州の旬がふんだんに盛り込まれています。「九州の名を冠した料理を作りたいと思ったんです」そう語る店主の荒井寛義さんは、そのお料理を「九州割烹」と称しています。板場とほとんど同じ高さに設えられた檜の一枚板のカウンターからは、お料理が完成するまでの様子をライブ感たっぷりに見ることができます。荒井さんは、咲いたばかりの初々しい桜を添えた器に刺身を盛りつけながら「こんなに素晴らしい食材が目の前にいっぱいあるんですから、それを使わない手はありません」と、九州・大分の食材に心底惚れ込んだ様子でにこやかに語ります。この日は蒲江や別府湾、豊前海など、近隣の港から集まった新鮮な魚介を使用。自ら川魚を獲ったり、つくしなどの山菜を摘んだりもするという荒井さん。「まだまだ九州の食材は、発掘できると思います」と、その探究心は尽きません。食材はもちろん、お酒や器までも地元のものを使用し、九州の食文化の粋を尽くしたお店です。



所在地：中津市上博多町2001
 電話番号：0979-23-5550
 営業時間：カウンター16:00～/19:00～
 ※一斉スタート
 座敷18:00～

定休日：日曜
 駐車場：5台

交通手段：中津駅から車で4分
 席数：カウンター8席、
 座敷2室(最大10名)
 個室の有無：無
 予約の有無：予約がおすすめ
 料金の目安：19,800円～



所在地：大分市中央町1丁目4-22
 サクラヤビル7F
 電話番号：097-538-1014
 営業時間：18:00～LO22:30
 定休日：日曜・祝日
 駐車場：無

交通手段：JR大分駅から徒歩で7分
 席数：個室6席/8席・カウンター6席
 個室の有無：2室
 予約の有無：前日までの要予約
 料金の目安：8,800円～

裏舌鼓

| 店主 中園彰三 |



価値ある時間を ゆっくり過ごせる和食店

大分市中心部のビル7階。表通りに看板のない、知る人ぞ知る名店がここに 있습니다。中園彰三さんは「もっと真摯に和食と向きあい、自分の力を試してみたい」と、2019年に6年間営んだ『国東食彩 ZECCO』を閉じ、ここに『裏舌鼓』を出店しました。当初はわかりにくい場所にお店を構えることを心配する声もあったと言いますが、中園さんは「お客さまに認められる美味しい店になれば、ここは特別な場所になるはず」と固く信じていました。それは師匠から引き継いだ和食の伝統に、飽くなき鍛錬を重ねてきた自負があったからこそ。「和食は伝統の引き継ぎ。師匠がいたから今の自分があるんです」そしてそれを次世代につなげたいという思いが込められた中園さんのお料理。大分県産牛を甘辛い九州風の味付けで提供するなど、九州産の食材や大分県らしい要素を取り入れた、食べ応えのあるコース料理を構成しています。市街地を一望できる店内は、カウンター・個室ともに落ち着いた隠れ家的な雰囲気。大切な人と、価値のある特別な時間を過ごすのにぴったりなお店です。



ヌーヴェル・キュイジーヌ・タカハシ

| オーナーシェフ 高橋 翔大朗 |



五感を刺激する まるで美術工芸品のような一皿

大分市の中心部に位置する『ヌーヴェル・キュイジーヌ・タカハシ』は2009年創業。ルージェ社主催のフォアグラと地元食材を使用したレシピコンクールでのファイナリスト、大分技能者賞などの受賞歴を持つシェフの高橋翔大朗さんは「一目で誰が作ったかわかる料理を作りたい」と語ります。その言葉通り、テーブルに運ばれてくるのは、まるで美術工芸品のように美しく手の込んだ品々。フレンチを代表する食材であるフォアグラに、大根の糖分を飴化させて作る花を載せた一皿は、食べることをためらってしまうほどの繊細さ。菊の花のパウダーが、甘くエキゾチックな香りを漂わせます。ブルーシーフードや、地元農園の野菜、味噌やカボスのような意外な食材まで、地域の食材を積極的に使用することで、産業支援や地域循環につなげることも意識しているのだそうです。フレンチの伝統や技巧と地域性、そして日本独自の感性とシェフの創造性を掛け合わせたエモーショナルなコース料理は、目や舌だけでなく五感で楽しむ、ここにしかない食体験です。



所在地：大分市府内町2-4-22 田中ビル2F
電話番号：097-536-0700
営業時間：昼 11:30～LO14:00
夜 18:00～LO21:00
定休日：不定休
駐車場：無

交通手段：JR大分駅から徒歩で8分
席数：テーブル25席
個室の有無：無
予約の有無：前日までの要予約
料金の目安：昼6,800円～
夜13,800円～

La Verveine

ラ ヴェルヴェンス
| オーナーシェフ 渡辺 亨 |



食材の魅力を複合的に引き出す 南フランス風料理

「同じ野菜でも作る人によって味が違うんです」生産者の人柄を知ることから食材を選ぶという渡辺 亨さんは、フランスで7年間の修行を経て『La Verveine』をオープン。「そもそも食材が美味しいので、僕はそこに少し手を加えているだけ」とは言いますが、真鯛のポワレにめかぶを加えた里芋のピューレを添えるなど、よく知る食材も調理法と意外な組み合わせで、その魅力を複合的に引き出します。このお店では、食材の組み合わせや味付けをお客さまにあわせてアレンジしています。予約時に伝えれば、ビーガンやベジタリアンへの対応も可能。いつ誰と訪れても、地域の食材の魅力を、そのストーリーとともに味わうことができます。



所在地：由布市湯布院町川上3064-3
電話番号：0977-85-7829
営業時間：昼 12:00～LO13:30
夜 18:00～LO19:30
定休日：不定休(要問い合わせ)
駐車場：共同駐車場

交通手段：JR由布院駅から徒歩で4分
席数：テーブル14席
個室の有無：無
予約の有無：夜は前日までに要予約、
昼も予約がおすすめ
料金の目安：昼3,850円～
夜6,600円～

Atelier de Champi

アトリエドゥシャンピ
| オーナーシェフ 松竹祐介 |



地元食材にこだわり 竹田の自然を料理で表現

四方を山に囲まれた、自然豊かな竹田市の中心部にある『ピストロ シャンピ』。このお店では、地元で採れた新鮮な野菜やジビエを使った創作料理を味わうことができます。「いつも手に入るわけではないけれど、燃料まで地元のものを使っているんですよ」と、オーナーシェフの松竹祐介さんは、鹿肉を薪で炙りながら教えてくれました。この日に使用していた薪は、松竹さんが自ら地元の農園で剪定してきた葡萄の枝なのだそうです。「ジビエは山のもの食べて育っています。そのお肉と同じ山で育った食材は、相性がいいに決まっていますよね」松竹さんは地元産のジビエと野菜を組み合わせ、まるで竹田の自然が凝縮されているかのようなお料理を提供しています。



所在地：竹田市竹田町416
電話番号：0974-63-1553
営業時間：昼 11:30～LO13:30
夜 18:00～LO19:30
定休日：不定休
駐車場：2台
※2023年9月店名変更

交通手段：豊後竹田駅から
徒歩で14分
席数：テーブル14席・カウンター4席
個室の有無：有
予約の有無：要予約(当日も可)
料金の目安：昼2,800円～
夜5,500円～

ムッシュカワノ

ムッシュカワノ
| オーナーシェフ 河野辰也 |



豊かな浦と山が支える 佐伯の本格フレンチ

フランスの三ツ星レストランや欧州日本大使館での公邸料理人を経た河野辰也さんが、郷里の佐伯市に構えたフレンチレストラン。山を守ることで豊かな漁場を育む佐伯市は食材が豊富で、県内唯一の塩の産地でもあります。オーガニックな地元の食材にミネラル豊富な佐伯の塩を取り入れると、お料理が一層美味しくなると河野さんは言います。食材を選ぶときに重視するのは「誰が作っているか」。生産者への信頼が、食材への信頼へとつながっているのです。『ムッシュカワノ』にはメニューがありません。ソムリエや利酒師の資格を持つ河野さんが、その日、そのお客さまのためだけに用意するお料理とお酒の組み合わせで、多くの食通を魅了しています。



所在地：佐伯市東町6-26
電話番号：0972-24-2423
営業時間：11:00～22:00
定休日：不定休
駐車場：10台

交通手段：JR佐伯駅から車で3分
席数：テーブル19席
個室の有無：2室
予約の有無：前日までに要予約
料金の目安：昼10,000円～
夜15,000円～

TOMO Clover

トモクローバー
| オーナーシェフ 大久保 智尚 |



家庭的なおもてなしで 特別な時間を過ごせるお店

府内町のフレンチレストラン『Tomo Clover』。この日の前菜は、旬のアスパラを主役に津久見のモイカや久住高原の卵をあわせた一品。ブイヤベースには佐伯のイトヨリ、白杵のアンコウ、竹田のサフランなど、県内各地の食材がふんだんに使用されていました。オーナーシェフの大久保 智尚さんは「大分県は自然が豊か。そのなかで、生産者も料理人も自分の作るものに真剣に向きあい刺激あっているんです。道の駅や直売所も品揃えが豊富で、料理人としてはテンションが上がりますね」と語ります。小さな子ども連れのお客さまも多いそうで、『Tomo Clover』では来店回数や年代性別にかかわらず、お客さまにとって心地よい、家庭的なおもてなしを提供することを信条にしています。「ベビーカーを押したお客さまもいらっしゃいますよ。お子さま用のメニューもご用意できますし、大人と同じメニューをお出しして、テーブルマナーを知る機会としてご利用いただくこともあります」。誰にとってもあたたかく、特別な時間と場所が用意されています。



所在地：大分市府内町1丁目4-22
おかべ12ビル102
電話番号：097-578-8089
営業時間：昼12:00～LO13:30
夜18:00～LO20:30
定休日：水曜
駐車場：無

交通手段：大分駅から徒歩で7分
席数：テーブル12席・カウンター6席
個室の有無：2室
予約の有無：前日までの要予約
料金の目安：昼5,500円～
夜8,000円～



所在地：大分市中央町
1丁目5-7 一慶ビル3F
電話番号：097-500-8838
営業時間：昼 12:00～14:30
夜 18:00～最終入店 21:00
定休日：日曜
駐車場：無

交通手段：JR大分駅から徒歩で10分
席数：テーブル8席・カウンター6席
個室の有無：無
予約の有無：前日までの要予約
昼1組 / 夜3組まで
料金の目安：5,500円～

リストランテ タッカ

Ristorante TACCA

｜オーナーシェフ 吉川貴浩｜



シェフが惚れ込む
産地の風景に想いを馳せて

昼は1組、夜は3組限定のリストランテ。お客さまとのコミュニケーションを大切にしたいというオーナーシェフ吉川貴浩さんのこだわりで、調理台とカウンター、テーブルの高さがほぼフラットに作られています。「生産者とお客さまのかけ橋でありたい」と、吉川さんは自ら産地に足を運んで土地や生産者の思いを知り、料理を通じてそのストーリーをお客さまに伝えています。ジビエ肉は加工場を持つハンターから直接買い付けているそう。厳選された猪肉に椎茸やナッツなどの相性のよい食材をあわせたら一皿は、山の風景を想起させます。食材や産地のことを知るほどに、その味にもより深みを感じます。ぜひシェフとの対話も楽しんで。

ミカングラ

mikangura

｜オーナーシェフ 渡邊省司｜



農村の蔵を再生したお店で
季節を先取りするコース料理

のどかな田園風景の中にある、元みかん貯蔵庫を活用したフレンチレストラン『mikangura』。漆喰の白壁や引き戸など、もともとあったものを活かした空間に、この建物の物語を感じます。この日のランチは、桜鯛やアサリを用いた、春の訪れを感じるコース料理。旬よりも少し早い食材で一足早く季節感を演出する月替わりのメニューは、何度訪れても新鮮な気持ちで楽しめます。塩麴や味噌など地元の発酵食品を使用したり、地酒を取り揃えたりすることで、食文化創造都市・白杵市の軸となる「発酵文化」とフレンチを融合。周辺の環境や建物のストーリーも相まって、白杵市ならではの食体験ができるお店です。



所在地：白杵市大字藤河内1996番地
電話番号：0972-72-1284
営業時間：昼 11:00～/13:00～※2部制
夜 18:00～LO 21:00
定休日：水曜、毎月2・3週目の火曜
駐車場：9台

交通手段：白杵駅から車で15分
席数：テーブル24席
個室の有無：無
予約の有無：夜は要予約、
昼も予約がおすすめ
料金の目安：昼 2,200円～ 夜 5,000円～



所在地：玖珠郡九重町大字野上 4-5
電話番号：0973-77-6633
営業時間：昼 12:00～最終入店 13:30
夜 18:00～LO 22:30
定休日：月曜
駐車場：4台

交通手段：九重インターから車で5分
席数：テーブル6席・カウンター4席・
座敷 24席
個室の有無：無
予約の有無：要予約
料金の目安：昼 2,000円～
夜 3,000円～

ビストロ ル・ラパン

｜オーナーシェフ 梅木敏郎｜



食材やサービスが
お客さまに寄り添う食体験へと進化

県内各地のホテルのレストランなどで腕を磨き、2016年に開業。前菜は、食べ応えのある県産豚とレバーのパテに、さまざまな味覚を刺激する9種の野菜を盛りつけた『パテ・ド・カンパーニュ』。素材そのものの味が互いに引き立てあいながら、すんなりと舌に馴染みます。マスタードやパウダー状のオリーブオイルをあわせると、また異なる味わいを楽しめます。梅木さんは食材の状態やお客さまの反応を見ながら、その日、その時、そのお客さまのためにメニューや味付けをアレンジしているのだそう。来店を重ねるごとにシェフがお客さまの好みを知り、旬の食材やサービスが1人ひとりに寄り添った食体験へと進化していく、通い続けたいお店です。

大分サステナブル ガストロノミー

Oita Sustainable Gastronomy

発行・企画：大分サステナブル・ガストロノミー推進協議会
(事務局：大分県中部振興局)

TEL: 097-506-5727 FAX: 097-506-1813 Mail: oitasusgas@gmail.com

Webサイト: <https://www.bepuproject.com/sg/>



制作：NPO法人 BEPPU PROJECT

デザイン：井下 悠 (イノシタデザイン)

写真：久保貴史 (ELEMENT)、佐藤俊彦 (ARTERNA PHOTO)、
今枝あき (KINOCO PHOTO)、脇屋伸光 (ヤナギヤワークス)

発行：2023年4月

掲載情報は2023年3月31日現在のものです。