



よしだ会館便り

第7号
2016年2月

大分市大字大平 23-1 TEL 097-576-0288 FAX097-576-0289 定休日：水曜日

月～金曜日 11:00～14:30 17:00～21:00 土曜日・日曜日・祝祭日 11:00～15:00 17:00～21:00



大分県農林水産部大分ブランド推進課「The おおいた」より引用。

一般的に、ブリは締めてから数日間はおいしく食べられますが、ひらまさやかんぱちに比べて血合いが早く変色してしまうため、見た目の悪さから商品価値が下がるという問題を抱えていました。しかし、柑橘系の抗酸化作用をもつ「かぼす」をエサに添加することで、より鮮度を長く保つことができ、**くさみのない「かぼすブリ」の開発に成功**しました。さらには、「かぼす」に含まれるリモネンの効果により魚臭さが抑えられ、脂ののってさっぱりとした肉質に仕上がります。



刺身御膳にも、「かぼすブリ」を使用！

テレビで話題のブランド魚を提供中
かぼすブリはいかが？

大分県名産の「かぼす」をエサに混ぜて育てたのが、「かぼすブリ」です。「かぼすブリ」は「さっぱり」「香りがよく」「血合いが鮮やか」と、美味さの3拍子が揃っています。
よしだ会館で「かぼすブリ」を使用しているメニューは、「刺身御膳」、「松花堂会席御膳／松」、「松花堂会席御膳／竹」、「にぎり寿司」、「りゅうきゆう丼」、「刺身盛り合わせ」になります。
関アジ、関サバに続くブランド魚として人気上昇中の、「かぼすブリ」をご賞味ください。

「関アジ関サバを食べてみて、**愛媛県からフェリ**ーで来ました。とても美味しく、豊後水道を渡って来ただけの甲斐がありました！」（愛媛県のご家族）
「子供が一人とも（5歳と3歳）、お魚が大好き！それで、**本当に美味しい魚を食べさせ**たくて、ここに来ました。子供も味がわかるようで、いつも以上の勢いで、お刺身をバク

お客様の声を紹介

新鮮な「関あじ・関さば・関ぶりのりゆうきゆう丼 お吸い物付き」を、当日現地で食券を販売します（数に限りあり）。
地元の農産物、海産物の即売会を開催する予定です。



イベント情報
開催日：3月12日（土）
大分県漁協佐賀関支店荷捌施設周辺
NPO さがのせきまちづくり協議会
097-575-2000

佐賀関の海の幸
関あじ関さばまつり

周辺主要都市からのお車での時間

- 宮崎県宮崎西 IC → 2時間 30分
- 宮崎県延岡南 IC → 1時間 20分
- 福岡県小倉東 IC → 1時間 40分
- 佐賀県鳥栖 IC → 1時間 40分

大分宮河内

→ 20分

よしだ会館

バク！関アジと関サバを美味しく頂くことができました」（大分市のご家族）
ありがとうございます！またのご来店を、お待ちしております！
さて、**2月もクロメの販売**を継続中です。魚の出来によつて、数の変動がありますのでご了承ください。
2月もよしだ会館を、よろしくお申し込み申し上げます。

*車での法定速度を基準、渋滞などによる遅れがない場合の参考時間です。