



佐伯市宇目 蘇河内溪谷



佐伯市蒲江 波当津海岸

発行

佐伯市雇用・産業支援協議会（観光開発事業部）





のどかな自然

豊かな恵み

~3つのエリアからなる九州一広い佐伯市~

街 浦 里



浦 男岩と女岩を結ぶしめ縄の長さは日本最大級で1994年にはギネスブックに紹介されています。九州で一番最初に初日の出を見られるスポットとしても大人気です。



浦 天気のよい日には遠く四国まで眺めることが出来る人気のスポットです。また、ここから眺める星空は圧巻！流星群の時期は特にオススメです！



佐伯の

魅力がいっぱい！



里 本匠のなかでも豊洲地区はホテルの里として有名。川面に無数のガンジホテルが乱舞します。ジンボルでもある大水車は、本造では日本一を誇っています。



街 城山、城下町を中心に古くからの建物が多くあり、佐伯城址を背景に構えた機門から白壁の土蔵が続く「歴史と文学の道」は日本の道百選に選ばれています。



街 新造船の門出を祝うイベントで、巨大な船が進水する瞬間は大迫力！

食べてみたい！と思ったら早速ご注文を！

さいきの郷ごはん

※ご注文は各商品ページに記載しているお問い合わせ先へお客様ご自身でご注文下さい。



HOW TO ORDER
注文方法
LET'S TRY

良質な海で育った
佐伯産岩牡蠣 真牡蠣



濃厚ぶりぶり岩牡蠣



ミルクィな味わい岩牡蠣



大分県の最南端に日本の白砂青松百選に選ばれた美しい砂浜が広がる波当津海岸を有する佐伯市蒲江があります。この地域を中心として岩牡蠣養殖や販路の拡大を目的として2011年に佐伯市岩牡蠣養殖協議会が設立され現在では、蒲江や大入島などでも牡蠣の養殖が盛んにおこなわれるようになってきました。”佐伯の殿様浦で持つ”と言われるほど、佐伯の海は清流番匠川から流れるきれいな山水によって、昔から良質な海洋資源が採れる漁場として栄えてきました。岩牡蠣もプランクトンが豊富な佐伯の海で育ち、身が大きく旨みも濃いと評判になっています。当協議会では、佐伯産の岩牡蠣を手軽に味わえるようにと、佐伯岩牡蠣ガーリックバター醤油と、佐伯岩牡蠣かぼすバターのレトルト商品を開発し、県内のデパートや空港で販売をおこなっています。

佐伯市岩牡蠣養殖協議会

〒876-2405 佐伯市蒲江大字丸尾尾浦 554

TEL 0972-44-0013

FAX 0972-44-0955



(左上から) ワイン蒸しアヒージョ・ちゃんちゃん焼き



2018年4月にOPENしたカキ小屋「シモノカキ シンエイマル」

また、佐伯市葛港では会員の一人である大入島の漁師宮本さんが、土日祝限定で採れたたの岩牡蠣や真牡蠣をその場で食べられる牡蠣小屋「シモノカキ シンエイマル」を営業しています。「シモノカキ シンエイマル」では、焼き牡蠣や牡蠣飯、アヒージョ、ワイン蒸しなどの新鮮な牡蠣を思い切り楽しめるメニューで、週末のお昼からワインと牡蠣で素敵な時間を過ごすこともできます。宮本さんは、故郷の大入島に戻り牡蠣養殖に従事し、日本各地の牡蠣養殖業者を訪ね歩き、研究に研究を重ね独自の牡蠣養殖技術を確立しました。大分県内の有名レストランと提携し食材を提供するなど精力的に活動しています。



目の前で採れる真牡蠣は新鮮でぶりっぶり

シモノカキ シンエイマル

TEL 080-8558-4967

〒876-0801 佐伯市葛港 3535-30

10:30～15:00 (L.O14:30)

土・日・祝日のみ営業



写真のセットはイメージです。
ご希望の価格やセット内容をご注文時にお伝えください。
※賞味期限によりご希望に添えない場合がございます。



- 内容 / 真らじ開き 2尾・真さば開き 1尾・
鯛開き 1尾・さから開き 1尾・いさなぎ開き 1尾
- 賞味期限 / 2ヶ月間

冷蔵 厳選干物詰め合わせ

魚のプロが旬の朝獲れ素材を匠の技で作った逸品

豊後水道を中心とした近海で揚がる魚の最もおいしい時期を見極め、鮮度を重視して低温熟成という独自の加工技術で、刺身を越えるおいしさの干物を作りあげています。

冷蔵 ひもの丸丁の塩ブリカマ

(3~4枚入り) ×5パック

味のカギを握るのは、米水津の養殖ブリから取れるカマ。伝統の製法で仕上げた干物はふっくらとして、リピーターに大人気です。



代表 高橋 治人 さん

高橋水産 株式会社

〒876-1403 佐伯市米水津大字宮野浦 21-1

【お問い合わせ】販売代理店 株式会社ネクサ

TEL 0120-572-777

FAX 0120-503-803

<https://marcurie-sen.jp/>

e-mail: info@nextsaiki.biz



やみつきになる
絶品ブリカマに
リピーター続出!

- 内容 / 塩ブリカマ
- 賞味期限 / 2ヶ月間



写真のセットはイメージです。
ご希望の価格やセット内容をご注文時にお伝えください。
※賞味期限によりご希望に添えない場合がございます。



- 内容 / とらふぐ刺身・とらふぐアラ・とらふぐ皮・
刺身・とらふぐ焼きヒレ・ポン酢・ネギ・もみじおろし
- 賞味期限 / 発送日から5日間

冷蔵 豊後とらふぐ料理セット(養殖)

豊後水道のとらふぐを心ゆく
まで堪能する至福のひとつ

豊後水道で育った新鮮なとらふぐを熟練の職人がさばいた人気の料理セットです。刺身はもちろん、アラや皮に焼きヒレまで付いているので、ふぐ刺しやふぐちり鍋、ヒレ酒などの本格ふぐ料理がご家庭で味わえます。



冷蔵 豊後とらふぐの皮いいキムチ

プルプル弾けるふぐ皮と、ピリ辛キムチ味の絶妙のタッグです。

- 内容 / 80g
- 賞味期限 / 冷蔵で3ヶ月間・解凍後2~3日間を目安になるべく早くにお召し上がりください。



代表 柳井 公二 さん

豊後水道ふぐ 柳井商店

〒876-0815 佐伯市野間町 1-8-27

TEL 0972-23-4569

FAX 0972-24-3289

<https://www.fugunoyanai.net/>
e-mail: info@fugunoyanai.net



写真のセットはイメージです。
ご希望の価格やセット内容をご注文時にお伝えください。
※漁獲様によりご希望に添えない場合がございます。

冷凍 海の幸贅沢こだわりセット

ひと味もふた味も違うヒミツは吟味された素材と自然塩
目利きが厳選した原魚とミネラル豊富な天日塩を用いて、
本来のうま味を最大限に引き出した自慢の干物です。

- 内容/鯖開き・あじ開き・かます開き・
徳太ししゃもりりんなど
- 賞味期限/発送後1ヶ月間



- 内容/120g
- 賞味期限/発送後3ヶ月間



冷凍 ヤマジンの佐伯ごまだし

特産のごまだしうどんをはじめ、和え物やチャーハン、
チャンポンなどのレシピの幅が広がる万能調味料。焼
いた地魚の身をほぐし、頭と内臓以外のすべてを入れて
いるためカルシウムもたっぷりです。

冷凍 おさかな小判

(野菜とさかなのコロッケ) 3個入り



- 内容/3個入り
- 賞味期限/1ヶ月間



株式会社 ヤマジン
〒876-1402 佐伯市米水津大字色利浦字岡網1608-7
TEL 0972-36-7044
〒876-0822 佐伯市西浜 3-8 【直売所 佐伯工場】
TEL 0120-014-778
<http://himonoya-yamajin.jp/>
e-mail:info@himonoya-yamajin.jp



写真のセットはイメージです。
ご希望の価格やセット内容をご注文時にお伝えください。
※漁獲様によりご希望に添えない場合がございます。

冷凍 ごちそう干物5種セット「海の恵」

佐伯で愛され111年。老舗ひもの屋職人厳選!

干物に携わり100年以上になる老舗が重んじるのは、素材本
来の美味しさを活かすこと。厳選の素材と職人による手仕
も、うま味が凝縮されてふっくらとした身の秘密です。



- 内容/鯖開き・さば開き・あじ開き・
かます開き・あじぶりりんなど
- 賞味期限/出荷日より冷凍で1ヶ月間



- 内容/100g
- 賞味期限/3ヶ月間

冷凍 やまろのあつめし

甘くとろける鱈色の
ブリを、熱々のご飯
にのせるだけで本場
の漁師飯をご自宅
でも味わえます。



代表 渡邊 才智郎さん



新鮮活き
ブリを贅沢に
カツで味わう!



- 内容/3枚
- 賞味期限/3ヶ月間

冷凍 ぶりカツ (3枚入り)

株式会社 やまろ渡邊
〒876-1403 佐伯市米水津大字宮野浦 662
TEL 0972-36-7165
FAX 0972-36-7561
<http://yamaro-watanabe.co.jp/>
e-mail:info@yamaro-watanabe.co.jp



※写真は「レンジ本」あります。



豊かな海の恵みで作る三種のごまだし

- 内容/3本セット：あじごまだし・エソごまだし・鰯味噌/レンジ本、海の恵み佐伯ごまだし/レンジ本
- 賞味期限/5ヶ月間

常温 ごまだし・鯛味噌セット

漁師の妻たちが「腕」によりをかけた魔法の調味料

ごま風味が豊かに香り、ひと口食べれば魚の旨みが口の中に広がっていく。有名なごまだしうどんをはじめ、和え物や冷奴など、応用範囲の広さはまさに万能です。

合同会社 漁村女性グループめばる

〒876-1203 佐伯市鶴見大字沖松浦 1395-4

TEL 0972-33-0274

FAX 0972-33-0274

http://mebaru.webcrow.jp/
e-mail:matyako@saiki.tv



- 内容/ごまだし (200g)・魚味噌 (90g)
- 賞味期限/製造後3ヶ月間

冷蔵 ごまだし・魚味噌セット

身からダシまで、まるごと味わい尽くしましょう

焼いたエソの身と粗搾りのごま風味が奥行きある味を感じさせるごまだしは、うどんやお茶漬けにおすすめ。ごまだしに味噌と砂糖を加えた特製の魚味噌は甘めです。魚の臭みもなく、最高のご飯のお供です。

つね三

〒876-0845 佐伯市内町 6-4

TEL 0972-23-7645

FAX 0972-23-7645

http://www.saiki.tv/~tunesan/
e-mail:tunesan@saiki.tv



- 内容/しらす (40g) 大分県産
- 賞味期限/冷凍で2ヶ月間

冷凍 豊後水道の「ふわふわしらす」

うま味、食感、鮮度…三拍子揃った本物のしらす

遠く通った身や味うほうに遊れる旨味は、鮮度の良さゆえ。魚のまわりの余分な水分を除去することで、独自のふわとした歯触りを生み出しています。ほかの食材ともなじむやさしい旨味が、幅広い料理によく合います。

有限会社 高橋商店

〒876-1403 佐伯市米水津大字宮野浦 144-5

TEL 0972-36-7435

FAX 0972-36-7968

http://www.shirasuya.com/
e-mail:marutaka-s-k@saiki.tv



- 内容/80g×10個
- 賞味期限/冷凍で1ヶ月間

冷蔵 しらすコロッケ

行列がでるほどの名物コロッケをご自宅へ

キツネ色の衣の中から顔を出すのは、クリーミーなジャがいもとふんだんのしらす。じゃがいもの甘味としらすのほのかな塩分の名コンビが光ります。

漁師町の大人気の
新名物!

しらす料理の豊洋丸

〒876-1401 佐伯市米水津大字浦代浦 680

TEL 0972-35-6959

FAX 0972-35-6959

https://www.facebook.com/shirasu.houyoumaru/
e-mail:sirasuryorinohouyoumaru@gmail.com



冷蔵 味くらべ5点セット ～佐伯名産くじゃく入～

佐伯産の鮮度 100%のリッチなすり身

獲れたてのエソで作った蒲鉾やすり魚は、本来の風味が活かされた贅沢な味。ゆで卵をカラフルなすり身で包んだ郷土料理「くじゃく」もセットです。

- 内容 / エソ蒲鉾・くじゃく・エソの天ぷら・エソのすり魚・地魚の天ぷら
- 賞味期限 / エソ蒲鉾7日間・くじゃく・エソの天ぷら4日間・エソのすり魚・地魚の天ぷら10日間

菅蒲鉾店

〒876-0844 佐伯市向島2-12-14

TEL 0972-22-0333

FAX 0972-22-0333

e-mail:sugakamaboko@gmail.com



写真のセットはイメージです。
ご希望の価格やセット内容をご注文時にお伝えください。

- 内容 / 真あじ開き・真さば開き・ホカマズ開き・うるめ丸干し など
- 賞味期限 / 到着後冷凍で20日間

冷蔵 ひもの詰め合わせ

手間ひまかけて、鮮魚のうま味をそのまま干物に
おいしさのもととなるのは、瀬戸内海の潮流と南からの黒潮がふつかり合う好漁場で育った鮮魚。手間を惜しまず1尾ずつ丁寧に加工し、ふっくら脂ののつたうま味を閉じ込めました。

有限会社 ヤマク海産

〒876-2401 佐伯市蒲江大字蒲江浦 5094

TEL 0972-42-0072

FAX 0972-42-1832

<https://www.yamaku-kaisan.com/>
e-mail:yamaku@saiki.tv



冷蔵 蒲江丸二水産の塩うに

生うにのようなトロトロ食感で、酢飯やパスタでも美味

水揚げしたばかりの活きうにを、蒲江の塩を使って加工。
極力塩分を控えているとあって、生うにのようなトロツとした食感と濃厚な味が生きています。



- 内容 /70g×2本
- 賞味期限 / 製造日より6ヶ月間

冷蔵 UNI GOLD うに醤油セット

何気ない
毎日
ちょっぴり
笑顔に。



Gran Primavera
TEL 090-7153-8476

- 内容 / うに醤油 (130ml)×2
- 賞味期限 / 製造後1年間

冷蔵 丸二水産のうにの塩辛

豊かな香りと濃厚なうま味をそのまま閉じ込めており、炊きたてご飯や和之物にも合う、頼もしい塩辛です。



- 内容 /50g×2本
- 賞味期限 / 製造日より6ヶ月間

有限会社 丸二水産

〒876-2302 佐伯市蒲江大字西野浦 2643

TEL 0972-42-1600

FAX 0972-42-1602

<http://marunisuisan.com/>
e-mail:kaidouhime@gmail.com



冷凍 雪ん子寿し

数々の賞を受賞した佐伯を代表する里山の味

煮付けた椎茸の上に薄切り大根の酢漬けをのせた白い寿しは、「雪ん子」という名前の通りの美しさ。シャキシャキした大根と肉厚の椎茸の食感も心地よく、口の中に旨みが広がっていきます。

- 内容 / 1パック4貫入 (150g)
- 賞味期限 / 解凍後12時間以内



- 内容 / 1瓶 (150g)
- 賞味期限 / 8ヶ月間

常温 雪ん子の にんにくパワーみそ

佐伯産のニンニクが入った味噌に、甘く炊いた椎茸の軸とちりめんじゃこを混ぜ込んだ、美味しく栄養価の高いおかず味噌です。



代表 高橋 文子 さん

常温 雪ん子のごまだし



- 内容 / 1瓶 (150g)
- 賞味期限 / 8ヶ月間

人気の味に
ひと工夫!
ごまだしも
おすすめ!

本匠生活改善愛の里グループ

〒876-0204 佐伯市本匠大字宇津々 1989-1

TEL 0972-56-5417

FAX 0972-56-5417

e-mail: oita.yukinko@gmail.com



● 内容 / ぶんご太郎 (麦焼酎) 20度 (900ml)

常温 大分麦焼酎 ぶんご太郎

この一杯で今夜の食事をさらに楽しく

「食事の時に飲まれる酒として、料理の味を邪魔しないように」と作られた伝統の麦焼酎。透明感のある酒質と柔らかな甘みはすっきりと飲みやすく、料理の味わいをさらに深めてくれます。

ぶんご銘醸 株式会社

〒879-3105 佐伯市直川大字横川字龜の甲 789-4

TEL 0972-58-5855

FAX 0972-58-5857

http://www.bungomeijiyo.co.jp/
e-mail: kika-bungo@saiiki.tv



● 内容 / 本格焼酎「天下無敵」25度 (900ml) 本格焼酎「舞後むす」20度 (720ml) 本格焼酎「独歩」20度 (900ml)

常温 伝統製法で造られた本格焼酎3本詰合せ

焼酎一筋140年超の酒造が卓越した技と厳選素材で仕込む。

創業140年以上の酒蔵が、自然の原料と伝統製法で仕込んだ本格焼酎。炭による濾過を数回行うことで、まろやかなうま味が引き出されています。

小野富酒造 株式会社

〒876-0803 佐伯市駅前 1-3-14

TEL 0972-22-0427

FAX 0972-23-0427

http://www.tenka-muteki.co.jp/
e-mail: info@tenka-muteki.co.jp



冷凍 アイスでも美味しい生姜のぶっせと
因尾茶のティラミスの詰合せ

素材の味わいが活きた甘さで深らせても絶品

佐伯市弥生の生姜で作った「弥生ぶっせ」は「ニッポン全国ご当地おやつランキング」でトップ10入りしたほど。因尾茶のほのかな苦味とマスカルボネの甘さが絶妙な和風ティラミスも好評です。

- 内容 / 弥生ぶっせ × 5個・
因尾茶のティラミス × 1本
- 賞味期限 / 解凍後 3日間



常温 おおいたすき茶

自家農園の茶葉をふんだんに使った乳菓糖頭は、口に入れた途端豊かな風味とやわらかな苦味が広がります。

- 内容 / 8箱
- 賞味期限 / 60日間



代表 柴田 正信 さん

クワンカ・ドーナ

〒876-0111 佐伯市弥生大字井崎 1256-4

TEL 0972-46-2998

FAX 0972-46-2998

e-mail: info@quanca-done.com



常温 佐伯銘菓「佐伯むすめ」

薄皮・味噌・利休・抹茶・チーズ5種詰合せ

個性豊かでカラフルな、
さいき五人娘

- 内容 / 10個 340g・
20個 700g・30個 1,050g
- 賞味期限 / 発送後 7日間

目にも可愛いお顔額は佐伯の紅あずま芋や塩、因尾茶をはじめ、県産の味噌などを使った地産地消のお顔額です。自家製吟醸餡の風味もお楽しみください。

常温 佐伯銘菓 詰め合わせ

佐伯小町・からび野・歴史と文学の道・零碎物語
4つの銘菓からあふれ出る、佐伯の歴史や風土などの物語が詰まったそれぞれの魅力をご堪能ください。

- 内容 / 4種類 各 6個 (1,350g)
- 賞味期限 / 発送後 14日間



地産地消に
こだわった
お菓子作りで
美味しさを演出。



代表 梅田 一弘 さん

株式会社 お菓子のうめだ

〒876-0012 佐伯市鶴望寺田 2616-4

TEL 0972-24-1231

FAX 0972-24-1381

http://www.ginjo-an.jp/
e-mail: okashino_umeda@honey.ocn.ne.jp



番匠川の清流と川霧が育んだ
豊かな香りと濃い渋み



釜炒り製法で作られる因尾茶



佐伯市を流れる番匠川の源流を有する旧本匠村地域に国産ウーロン茶作りに挑戦する有限会社「きらり」があります。この地は、春には2500本余りの桜が咲く岩屋地区や夏には百万匹以上のホタルが飛翔する清流番匠川、秋には紅葉と岩肌のコントラストが素晴らしい小半地区など四季を通して楽しめる素晴らしい原風景が残る地域です。この旧本匠村地域では明治時代より日本茶作りが盛んにおこなわれ“因尾茶（いんぴちや）”として生産されてきました。因尾茶は摘んだ葉が発酵しないように直火の釜で炒る“釜炒り製法”で生産され、佐伯市をはじめ九州の限られた地域にしか残っていない製法となり、生産量は日本茶全体の1%未満とも言われている貴重なお茶となっています。



工場見学に訪れた外国の方々



良質な茶葉が育つ山あいの里

本来、ウーロン茶は茶葉を一度発酵させたのち釜炒り製法の工程を経て作られたことから、きらりでは因尾茶の生産工程を活かして本匠ウーロン茶の商品化を開始しました。ウーロン茶づくりでは先進地である宮崎県まで勉強のため通い、茶葉の種類、発酵工程など約1年をかり試行錯誤の末“本匠ウーロン茶”として出せるものにやっと辿りつく事ができました。試飲会では、香りの良さや味についてよい印象をもった方々が多く、本場中国の高級ウーロン茶にも引けをとらないと評価する方もいたほど仕上がりは上々となりました。本匠ウーロン茶づくりは、まだまだ始まったばかりではありますが、そこにはこれまで因尾茶作りで培ってきたノウハウ、プライドを感じる商品になっています。



釜炒りの香ばしき漂う、黄金色の茶葉

有限会社 きらり

〒874-0205 佐伯市本匠大字波寄 2692

TEL 0972-56-5262

FAX 0972-56-5262

e-mail: kirari5262@saiki.tv

