

大分県
きつき
杵築市

ブランド認定品カタログ



刻まれた歴史と人々の想いが交差する
情趣に富む坂道の城下町”杵築”
杵築ブランド認定を受けた
自慢の逸品をご紹介します

KITSUKI BRAND CATALOGUE

「杵築ブランド」とは

杵築市の資源や地域特性を生かした優れた産品を「杵築ブランド」として認定し、
市内外に向けて情報発信することにより、
地域経済の発展、杵築市の知名度を向上させることを目的としています。

「杵築ブランド」の認定基準

技術性

生産・加工・製造に関する
高度な技術や伝統的な技術、
先進的な技術
持っている。

杵築らしさ

杵築市の
風土・歴史・伝統
などを生かした
物語性があり、
杵築らしさを感じられる。

信頼性

継続的に供給できる
生産体制を持ち、
広域的な販路開拓に
取り組んでいる。

独自性

商品の
企画・品質・食味・
パッケージのデザインなどに
独自性があり、
他と差別化されている。





ブランド認定品カタログ デジタル版

使い方



商品紹介ページで事業者と商品の概要が確認できます

大分・杵築鰯 大分県漁業協同組合 杵築支店

大分・杵築鰯
1,620円/500g



別府湾に面した天然の良港で水揚げされた新鮮な鰯を骨切り等の下処理を丁寧に行い、急速冷凍し真空パックにしました。見た目、色味、食感そのままにご家庭で簡単に鰯をお楽しみいただけます。

生産者
大分県漁業協同組合 杵築支店
お問い合わせ先
株式会社きつとすき
TEL:0978-69-8080
HP <https://kit-suki.co.jp>

詳しくはこちら



大分県杵築市 ブランドサイト



大分県杵築市は別府湾に面した天然の良港で、鰯の漁獲量は県内随一を誇ります。
「大分・杵築鰯」は、港に隣したばかりの新鮮な鰯を丁寧な設備により、開き、真空パックの加工を短時間で行い、色味、食感ともに熟練の引けを取らない仕上がりで魚へんに豊と書く「鰯」は、と呼ばれていた大分を代表するしゃぶしゃぶ、湯引き、天ぷらや和食はもちろん、フライやアートの洋食でも、ご家庭で簡単に。

商品紹介ページのQRコードから、カタログ掲載内容以外にも必要な情報が記載されたFCP展示会・商談会シートが確認できます。

FCP展示会・商談会シート

*商品の価格は希望小売価格(税込)です。掲載情報は令和5年10月末時点のため変更になっている場合があります。

大分温泉うなぎ

大分水産有限公司



大分温泉うなぎ

蒲焼:2,850円/160g~179g (大)ほか

白焼:2,850円/160g~179g (大)ほか

杵築の軟水温泉かけ流しの養殖地で育てられた安心・安全基準の確かなうなぎです。

たっぷりの愛情を注いで育てたうなぎを備長炭で焼き上げた蒲焼・白焼は、まさに絶品の一言です。

お問い合わせ先

大分水産有限公司

TEL:0978-63-3070

HP <https://oita-suisan.com/>



詳しくはこちら→

大分・杵築鱧^{はも}

大分県漁業協同組合 杵築支店



大分・杵築鱧^{はも}

1,620円/500g

別府湾に面した天然の良港で水揚げされた新鮮な鱧を骨切り等の下処理を丁寧に行い、急速冷凍し真空パックにしました。

見た目、色味、食感そのままにご家庭で簡単に鱧をお楽しみいただけます。

生産者

大分県漁業協同組合 杵築支店

お問い合わせ先

株式会社きっとすき

TEL:0978-69-8080

HP <https://kit-suki.co.jp>



詳しくはこちら→

鯛茶漬 うれしの

有限会社若栄屋



鯛茶漬 うれしの

1,600円/1食入り

新鮮な鯛を家伝のゴマたれに漬けた鯛茶漬うれしのは、杵築藩のお殿様が召し上がった際に「うれしいのう」と喜ばれたことからこの名がつけました。

味をより際立たせるすりゴマ、小葱、のりなどの薬味を加えて、熱々のお茶をかけてお楽しみください。

お問い合わせ先

有限会社若栄屋
TEL:0978-63-5555
HP <http://taicha.jp>



詳しくはこちら→

杵築 りゅうきゅう

株式会社絆屋



杵築 りゅうきゅう

ぶり:864円/70g×2食入り
真鯛:864円/70g×2食入り
かぼすぶり:1,620円/70g×2食入り
関あじ:2,160円/70g×2食入り
関さば:2,160円/70g×2食入り
太刀魚:1,296円/60g×2食入り
本まぐろ:2,376円/60g×2食入り

豊後水道で育った新鮮な刺身を、甘辛いタレで漬けた大分の郷土料理「りゅうきゅう」。海鮮丼やお茶漬けにさせていただくのもおすすめです。

お問い合わせ先

株式会社絆屋
TEL:0978-68-8668
HP <https://kizunaya.biz/>



詳しくはこちら→

杵築の魚漬(ZUKE)

株式会社絆屋



杵築の魚漬(ZUKE)

綾部味噌醸造元味噌漬〈あじ、ぶり、真鯛、ハモ〉540円/50g

綾部味噌醸造元塩麴漬〈あじ、ぶり、真鯛、ハモ〉540円/50g

中野酒造酒粕漬〈あじ、ぶり、真鯛、ハモ〉540円/50g

鮮度抜群の大分県産のぶりや真鯛などを、杵築の老舗が造る味噌屋蔵元の酒粕に漬け込み、絶品の漬魚に仕上げました。

お問い合わせ先

株式会社絆屋

TEL:0978-68-8668

HP <https://kizunaya.biz/>

詳しくはこちら→



別府湾かちえび

有限会社 高橋水産



別府湾かちえび

832円/45g

別府湾で獲れた新鮮な赤えびを瀬戸内の塩だけでシンプルに味付けしました。噛めば噛むほど磯の香りとうま味が広がります。お酒のおつまみとしてもおすすめです。

生産者

有限会社 高橋水産

お問い合わせ先

株式会社きっとすき

TEL:0978-69-8080

HP <https://kit-suki.co.jp>

詳しくはこちら→



別府湾焼きえび

有限会社 高橋水産



別府湾焼きえび

832円/55g

加工場の目の前の港で水揚げされた鮮度抜群の赤えびをせいろに入れて素焼きにしました。

外はパリパリ中はふっくら、まるごと赤えびをいただくカルシウムたっぷりのおつまみです。

生産者

有限会社 高橋水産

お問い合わせ先

株式会社きっとすき

TEL:0978-69-8080

HP <https://kit-suki.co.jp>

詳しくはこちら→



やまが 山香牛

農事組合法人 ニード牧場



やまが 山香牛

あっさり口溶ける脂と噛むごとに口中に広がる濃いうま味、黒毛和牛らしい芳醇な味わいが特徴の牛肉です。自然豊かな山香の高原の中で通常よりも長い生後30か月以上の長期肥育をされることにより、上質の肉質を生み出しています。

生産者

農事組合法人 ニード牧場

お問い合わせ先

株式会社 マルエー食品工業所

TEL:06-6562-0195

HP <https://essenclou.com/>

猪肉ウィンナー・鹿肉ウィンナー・
猪肉ハムスライス
山香アグリ



猪肉ウィンナー:750円/150g
鹿肉ウィンナー:750円/150g
猪肉ハムスライス:750円/80g

日本秘境百選に選ばれるほど豊かな自然が残る杵築市山香町の自然環境で育つ野生の鹿・猪肉は、迅速な下処理と身の選別により、ジビエ特有の爽やかな味わいと豊かな脂を存分に楽しむことができる逸品です。

お問い合わせ先

山香アグリ

TEL:0977-75-0367

HP https://yamaga-agri.blogspot.com/p/blog-page_2940.html



詳しくはこちら→

やまが
山香米(ヒノヒカリ)
山香ゆうきの会



やまが
山香米(ヒノヒカリ)

澄んだ空気と美しい水、そして米作りに適した土壌で育てられた「山香米」は古くから知る人ぞ知る美味しいお米として珍重されてきました。

山香ゆうきの会の山香米(ヒノヒカリ)は、有機質肥料を最低でも5年以上使用、化学合成農薬使用量通常比50%以下の栽培基準、さらに食味スコア80点以上などの厳しい品質基準をクリアした美味しくて、かつ安心安全なお米です。

生産者

山香ゆうきの会

ハウス美娘

大分県農業協同組合 杵築柑橘選果場



ハウス美娘

5,000円/1箱(約8玉~15玉入り)

つやつやと輝き、皮は薄く、たっぷりの果汁に強い甘みが特徴の「美娘」は、贈答品として1玉千円の価格がつくこともあるスペシャルな和製オレンジで、『杵築の箱入り娘』とも称されています。このオレンジが市場に出回るのは11月~2月の限られた時期のみで、出荷前の厳しい審査で、鮮度、色や形、重さなどすべての基準を満たさなければこのブランド名で出荷されることはありません。果肉が柔らかく果汁が多いため、カットしていただくのがおすすめです。

お問い合わせ先

大分県農業協同組合 杵築柑橘選果場
TEL:0978-62-2729
HP <https://jaoita.or.jp/>

杵築ハウスみかん

大分県農業協同組合 杵築柑橘選果場



杵築ハウスみかんR-13

5,000円/1箱(約12玉~15玉入り)

全国でも有数のハウスみかんの産地である杵築市でも人気の高いプレミアムなハウスみかんです。

甘さが魅力のハウスみかんでも、通常糖度は12度ほどですが、最新型の光センサーを用いて果実を一つひとつ丁寧に測定し、糖度13度以上のハウスみかんを厳選しています。

5月下旬からおよそ2ヶ月足らずの間しか味わうことのできない季節限定のプレミアムなハウスみかんです。

お問い合わせ先

大分県農業協同組合 杵築柑橘選果場
TEL:0978-62-2729
HP <https://jaoita.or.jp/>

おひさまきらりん 生搾り100%ジュース

今村農園



おひさまきらりん 生搾り100%ジュース

1,400円/720ml

温州みかんと清見タンゴールを掛け合わせて生まれた和製オレンジの「おひさまきらりん®」を、1本に約10玉分使用。果実が一番美味しく、まろやかな味になる時期を見極めて搾るなど、こだわりと果実の甘さがギュッと詰まった贅沢な生搾りジュースです。

お問い合わせ先

今村農園

TEL:0978-63-8503

HP <https://kiwaminoaji.shop-pro.jp/>



詳しくはこちら→

蔵姫生搾り100%ジュース

今村農園



蔵姫生搾り100%ジュース

1,400円/720ml

爽やかな酸味と甘みが特徴の「蔵姫®」を、まろやかで凝縮した美味しさを目指し、収穫後専用の貯蔵庫で約4ヶ月熟成させ、原料に使用しています。果肉の美味しい部分のみを優しく抑えて絞った、こだわりの生搾り100%ジュースです。

お問い合わせ先

今村農園

TEL:0978-63-8503

HP <https://kiwaminoaji.shop-pro.jp/>



詳しくはこちら→

ほっとみかんジュース 生姜と蜂蜜入り 豊予農場



ほっとみかんジュース 生姜と蜂蜜入り 864円/500ml

愛情と手間ひまをたっぷりかけて育てた南柑25号みかんに、生姜と蜂蜜を加えた温めて飲むみかんジュースです。温めると甘くやさしい香りが立ちのぼり、ほっと一息つける心とむ美味しさです。

お問い合わせ先

豊予農場

TEL:0978-63-0788

HP <https://mogitatebin.com/index.html>



詳しくはこちら→

まるしぼりアンコール ジュース 豊予農場



まるしぼりアンコールジュース 1,296円/500ml

平均糖度14度を超え、その美味しさと栽培の難しさから「幻の柑橘」といわれるアンコールを使用した贅沢なジュースです。

濃厚な甘さと芳醇な香り漂うとろりとした飲み口のアンコールジュースをぜひお楽しみください。

お問い合わせ先

豊予農場

TEL:0978-63-0788

HP <https://mogitatebin.com/index.html>



詳しくはこちら→

コンフィチュール 豊予農場



コンフィチュール

(杵築アンコール、完熟梨、ぽんかん、青島みかん)

756円/140g

太陽を浴びて育った果実の味と香りを生かすため、加える熱の量を調整し糖度を抑えて仕上げたみずみずしい味わいのコンフィチュールです。

コンフィチュールは、パンやヨーグルトはもちろん、肉料理にもおすすめです。

お問い合わせ先

豊予農場

TEL:0978-63-0788

HP <https://mogitatebin.com/index.html>

詳しくはこちら→



しょうがシロップ やーやまや



しょうがシロップ

1,500円/180ml

生産から加工まで一つひとつ丁寧に手作りされた生姜農家自慢のシロップです。生姜の搾り汁ときび糖のみを使用しているため、8倍から10倍に希釈してもその濃厚な生姜の香りと辛みを存分に感じられます。

夏は炭酸水で割って清涼飲料として、冬はお湯で割って身体の芯からぽかぽかと温まる感覚をぜひお楽しみください。

お問い合わせ先

やーやまや

TEL:0978-58-0723

HP <https://yaayamaya.com/>

詳しくはこちら→



かぼすジンジャーハニー 有限会社 オレンジ農園



かぼすジンジャーハニー 1,112円/250g

愛情込めて育てた自農園産のかぼすに生姜と蜂蜜、てんさい糖で作った無添加の安心・安全なドリンクベースです。甘みと酸味と辛味の絶妙なバランスで、夏は炭酸や冷たいお水で割って、冬はお湯で割って、またお酒などで割っても大変美味しくいただけます。

お問い合わせ先

オレンジ農園

TEL:0978-63-0671

HP <https://orange-nouen.com/>



詳しくはこちら→

すっぱーいかぼすジュレ 有限会社 オレンジ農園



すっぱーいかぼすジュレ 594円/165g

自農園のかぼすをたっぷり使い、皮も入れた爽やかな酸味が特徴の新感覚調味料です。

サラダや海鮮はもちろんのこと、揚げ物やうどんなどの麺類にも相性抜群です。ポン酢でもドレッシングでもない新感覚のジュレ状ソースをお楽しみください。

お問い合わせ先

オレンジ農園

TEL:0978-63-0671

HP <https://orange-nouen.com/>



詳しくはこちら→

かぼすポン酢

有限会社 オレンジ農園



かぼすポン酢

734円/200ml

大分県内でも有数のかぼすの生産地としても知られる杵築市で作られたかぼすを贅沢に37%も絞り込んでいます。

完熟かぼすをたっぷり絞った濃厚な味わいのポン酢で薄まりにくいいため、鍋物やサラダにもよく合います。

お問い合わせ先

オレンジ農園

TEL:0978-63-0671

HP <https://orange-nouen.com/>



詳しくはこちら→

EGOMA OIL(エゴマオイル)

アドバンスト・メディカル
・コミュニケーションズ株式会社
杵築支店 (Oliva-Olea)



EGOMA OIL(エゴマオイル)

2,900円/100g

4,500円/170g

谷あいの清らかな水源地である杵築市筒木地区で栽培されたエゴマの種を100%使用。薬剤師監修のもとで作られたフレッシュなエゴマオイルです。

加熱せずにドレッシングやソースの材料としてエゴマ本来の味をお楽しみください。

お問い合わせ先

アドバンスト・メディカル・
コミュニケーションズ株式会社
杵築支店 (Oliva-Olea)

TEL:0978-68-8601

HP <https://www.oliva-olea.com/>



詳しくはこちら→

豊後國杵築 かぼす味噌

綾部味噌醸造元



豊後國杵築 かぼす味噌

842円/150g

明治33年創業の老舗味噌屋・綾部味噌醸造元が伝統の技を注ぎ込んで仕上げた天然醸造の米味噌と杵築産のかぼすを合わせて創った新しいタイプの酢味噌です。糀は昔ながらの室蓋製法で3日間かけて仕込んでおり、原材料に使用する米、大豆、食塩もとことん選び抜き、敷地内に湧く地下天然水を仕込みに使用しています。野菜につけたり、炒めものの調味料として様々なシーンで大活躍します。米味噌の風味と爽やかなかぼすの香りをぜひお楽しみください。

お問い合わせ先

綾部味噌醸造元

TEL:0978-62-2169

詳しくはこちら→



智恵美人(純米大吟醸、 純米吟醸、純米酒)

有限会社 中野酒造



智恵美人(純米大吟醸、 純米吟醸、純米酒)

純米大吟醸:3,850円/720ml

純米吟醸:1,980円/720ml

純米酒:1,540円/720ml

創業当時の女将の名前にちなんで名づけられた、中野酒造のベースとなる商品です。中でも純米大吟醸は山田錦を35%まで磨き上げ、酒蔵の地下200mから湧き出る軟水で醸した蔵元自慢の逸品。華やかな香りと、口中に広がる豊かな旨味、果実味を感じる上品な酸味が特徴です。

お問い合わせ先

有限会社 中野酒造

TEL:0978-62-2109

HP https://chiebijin.com/index_main.html

詳しくはこちら→



ちえびじん(純米大吟醸、 純米吟醸、純米酒)

有限会社 中野酒造



ちえびじん(純米大吟醸、 純米吟醸、純米酒)

純米大吟醸:3,850円/720ml

純米吟醸:1,980円/720ml

純米酒:1,540円/720ml

創業140余年の伝統を誇る中野酒造が現代の食文化に合わせ新たに造り上げた日本酒です。

中でも純米酒はフランスのコンクールで最高賞を受賞した世界に認められた逸品です。

お問い合わせ先

有限会社 中野酒造

TEL:0978-62-2109

HP https://chiebijin.com/index_main.html

詳しくはこちら→



本格焼酎 ちえびじん

有限会社 中野酒造



本格焼酎 ちえびじん

1,540円/720ml

ちえびじんの純米大吟醸、純米吟醸の酒粕を使用した、日本酒を思わせる吟醸香のフルーティーで淡麗な味わいのサスティナブルな焼酎です。春は水割り、夏はロックで、秋には大分県の特産品であるかぼすを絞って、冬はお湯割りと季節に応じた飲み方でお楽しみください。

お問い合わせ先

有限会社 中野酒造

TEL:0978-62-2109

HP https://chiebijin.com/index_main.html

詳しくはこちら→



ちえびじん 紅茶梅酒

有限会社 中野酒造



ちえびじん 紅茶梅酒

1,540円/720ml

智恵美人シリーズと同じく、酒蔵地下200mから湧く天然の地下水で、きつき紅茶「べにふうき」を丁寧に水出しし、杵築産の南高梅で仕込んだ梅酒とブランデーを絶妙にブレンドした、ちえびじんシリーズ初のリキュールです。紅茶のふくよかな香りと梅酒の爽やかな酸味をお楽しみください。

お問い合わせ先

有限会社 中野酒造

TEL:0978-62-2109

HP https://chiebijin.com/index_main.html

詳しくはこちら→



きつきシャリ羊羹

和菓子 木付や



きつきシャリ羊羹

きつきシャリ羊羹:650円/本

きつき抹茶シャリ羊羹:750円/本

創業以来、50年以上にわたって守り続けてきた伝統の製法で作上げた昔ながらの羊羹です。

「練り」の工程に特にこだわり、寒天を少なくし極限まで水分を飛ばして練り上げることで生まれる『シャリ』の食感をお楽しみください。

お問い合わせ先

和菓子 木付や

TEL:0978-63-5552

HP <https://www.kitsukiya.com/>

詳しくはこちら→



みそまんじゅう

菓子処 松山堂



みそまんじゅう

110円/1個

昭和15年創業の菓子処松山堂が地元の老舗味噌屋・綾部味噌醸造元の麦味噌使用して作り上げた杵築の名物まんじゅうです。

昔ながらの製法・工程で作上げた甘さ控えめのこし餡と味噌の風味が合わさった甘しょっぱい美味しさが魅力です。

お問い合わせ先

菓子処 松山堂

TEL:0978-62-2223



詳しくはこちら→

三万二千石

菓子処 松山堂



三万二千石

170円/1個

手作業で練りあげたこし餡に香り豊かなラムレーズンを混ぜた、上品で口あたりの良いお菓子で、過去には全国菓子博大臣賞を受賞したこともある城下町・杵築の代表銘菓です。「三万二千石」という商品名は江戸時代の杵築藩の石高にちなんでつけられました。

お問い合わせ先

菓子処 松山堂

TEL:0978-62-2223



詳しくはこちら→

煎茶「杵築城」

有限会社 今村商店
(屋号:お茶のとまや)



煎茶「杵築城」

1,300円/100g

創業以来、お茶一筋で味と香りを吟味してきた茶葉への目利きと伝統の茶づくりの技により精選仕上げされた煎茶「杵築城」。

香り高くまろやかな味わいが特徴で、文字通りお茶どころ杵築を代表する銘茶です。

お問い合わせ先

有限会社 今村商店(屋号:お茶のとまや)

TEL:0978-62-2139

HP <https://tomaya-tea.net/>



詳しくはこちら→

落雁「豊生」

有限会社 今村商店
(屋号:お茶のとまや)



落雁「豊生」

980円/1箱(10個入り)

江戸時代より280余年続く、老舗お茶屋の当主が一つ一つ丹精込めて手作りした干菓子です。

薄紅色の落雁は杵築市花の豊後梅を、薄緑色の落雁はきつき茶をそれぞれイメージしています。

ふんわり甘い茶菓子を杵築のお茶と共にお楽しみください。

お問い合わせ先

有限会社 今村商店(屋号:お茶のとまや)

TEL:0978-62-2139

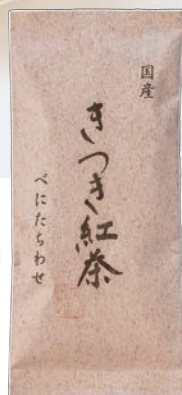
HP <https://tomaya-tea.net/>



詳しくはこちら→

きつき紅茶

きつき紅茶



きつき紅茶

(べにたちわせ、べにふうき、べにひかり、べにさやか、匂い桜花入り、豊後梅花入り、ハーブレモン、ハーブローズ、マイルド、水出し用ブレンド)

お茶どころ杵築で、栽培から加工まで長年紅茶作り一筋に取り組んできた農家が作り上げた純日本産紅茶です。濃い紅色と高い芳香の「べにふうき」、爽やかな清香と切れのいい味わいの「べにたちわせ」などラインナップも豊富です。

お問い合わせ先

きつき紅茶

TEL:0978-63-3704



詳しくはこちら→

YAMAURA HERB 山浦ハーブティー

一般社団法人
野草の里やまうら



YAMAURA HERB 山浦ハーブティー

(すぎな茶<ストレート>、柿の葉茶<焙煎>、桑の葉茶<ストレート>)

350円/ティーバッグ2包

1,080円/ティーバッグ10包

2,500円/ティーバッグ30包

杵築市山香町山浦地区の四季折々の野草を、旬の時期に手摘みで採集し、乾燥温度やブレンドも調整し、便利なティーバッグにしました。

お問い合わせ先

一般社団法人 野草の里やまうら

TEL:0977-51-5721

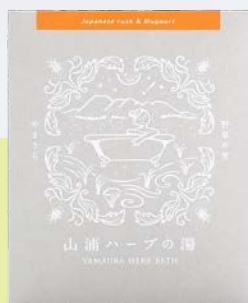
HP <https://yamauraherb.base.shop/>

詳しくはこちら→



YAMAURA HERB 山浦ハーブの湯

一般社団法人
野草の里やまうら



YAMAURA HERB 山浦ハーブの湯

(セキショウ・よもぎ)

1,080円/7g×3包

セキショウとよもぎを敷き詰めた蒸気浴で先人を癒してきた、杵築市山香町山浦地区に古くから伝わる史跡「石風呂」にヒントを得て生まれた入浴用品です。ほのかな香りに癒されながら、ご自宅のお風呂で手軽にハーブの湯をお楽しみください。

お問い合わせ先

一般社団法人 野草の里やまうら

TEL:0977-51-5721

HP [https://yamauraherb.
base.shop/](https://yamauraherb.base.shop/)

詳しくはこちら→



包丁

河野打刃物



包丁

三徳包丁:9,000円/刃渡り155mmほか
柳刃包丁:16,000円/刃渡り210mmほか
出刃包丁:17,500円/刃渡り150mmほか

城下町杵築の唯一の鍛冶屋で、文化庁の刀匠にも認定された当主が一本、一本、丹精込めて仕上げた切れ味抜群の包丁です。

長年の経験の中で培われた技術により、丈夫で長持ち、切れ味鋭く、刃紋も鮮やかな包丁が出来上がります。刀匠が作り出すこだわりの逸品をぜひお試しください。

お問い合わせ先

河野打刃物

TEL:0978-62-3416

天使のバラ®

株式会社 ほんだバラ香園



天使のバラ®

花束:3,300円～

フロート(花頭):3,300円～

マジカルブーケ(自立型花束):3,300円～^{ほか}

「天使のバラ®」は色と形、そしてふくよかな香りが最大の特徴です。

同園には肥料濃度を厳密に管理した水耕栽培でオリジナルの品種を含む約50種類のバラが、年間を通して咲き誇っています。

花束やリースだけでなく、様々なアレンジで「天使のバラ®」をお楽しみいただけます。

お問い合わせ先

株式会社 ほんだバラ香園

TEL:0977-78-0505

HP <https://www.tensinobara.jp/>

杵築焼

杵築焼 司窯



杵築焼

溝のないゴマすり鉢:3,630円/直径12.5cm～^{ほか}

ぐりぐり:4,510円/直径10cm～^{ほか}

柑橘興市である杵築市のみかんの木を燃やした灰を釉薬に使用する珍しい技法で製作した杵築焼は、すり鉢に細かな溝がないことが最大の特徴です。

胡麻、ナッツ、シードスパイスやコーヒー豆等、あらゆる食材を自由自在にすりつぶすことができ様々な用途で使用できます。

溝がないためお手入れも簡単で、そのまま器として使用できます。

お問い合わせ先

杵築焼 司窯

FAX:0978-63-3023

ひのきまげわ
きつき桧曲輪
岡本商工株式会社
(屋号:萬力屋)

ひのきまげわ
きつき桧曲輪

中華せいろ:7,500円/6寸(約18cm)~ほか
和せいろ:8,250円/5寸(約15cm)~ほか



創業明治10年、杵築の城下町商店街に店を構える老舗「萬力屋」の桧曲輪はすべて手作りで、代々伝承された匠の技が生きています。桧の曲輪せいろで蒸した料理は、素材本来の美味しさが驚くほど引き出されます。天然桧の香りただよう伝統の曲輪せいろをぜひお試しください。

お問い合わせ先

岡本商工株式会社 (屋号:萬力屋)
TEL:0978-62-3060
HP <https://manrikiya.jp/>

自然のありようと共に生きる
古くから住まいのかたを尊んできた杵築。
その独特な生活文化の中で、
人々の暮らしを豊かにする
あまたのものが育まれてきました。
そんなきつきの日常を織りなすもの、
その類まれなる価値への「気づき」。
私たちはそんな「きつきのきづき」を、
広く伝えていきます。

朝を呼ぶ海。 風そよぐ谷。 命をつむぐ山！。


きつきのきづき
大分 杵築

〈お問い合わせ〉

杵築市 商工観光課

〒873-0001 大分県杵築市大字杵築377番地1

TEL : 0978-62-1808 FAX : 0978-63-3833

【URL】 <https://www.city.kitsuki.lg.jp/index.html>

