



MAP 萱島酒造
 am 11:00
 sake
 明治6年に創業した酒蔵で、大分を代表する地酒「西の関」を醸造している。酒蔵には「サケギャラリー-東西-TOHZAI」も併設。ギャラリー内では試飲ができるほか、お土産選びに重宝する季節の酒やオリジナルグッズなども販売されている。
 [萱島酒造]
 国東町綱井392-1 / tel:0978-72-1181
 www.nishinoseki.com/



MAP 銀たちの郷
 pm 12:30
 lunch
 国東のブランド魚、太刀魚の「銀たち」が味わえる。刺身などの定番の料理はもちろん、特製のタレでいただく「太刀重」はこの名物料理。ふわっとした太刀魚の食感と甘みのあるタレ、アクセントになるシソの取り合わせが絶妙。
 [銀たちの郷] 国東町小原2662-1 道の駅にさき内 / tel:0978-73-2170

memo:1
国東ランチ情報

海の幸を贅沢に使ったご当地メン

海に隣接する国東は豊富な海の幸も魅力の一つ。特製の醤油ダレを匂の地魚に絡めてご飯に乗せた「食彩 元屋」の琉球丼や国東産姫だこをふんだんに使った「松風」のたこちゃんぽんは、国東の名物料理。プリプリの車海老が2尾も乗る「レストラン美浜」の車海老の天井も外せない。



MAP 元屋琉球丼 980円
 食彩 元屋
 国東町鶴川1323-1
 tel:0978-72-5088



MAP たこちゃんぽん 1,000円
 松風
 国東町富米浦699-19
 tel:0978-74-1200



MAP 車海老の天井定食 1,300円
 レストラン美浜
 国東町伊美4252-1 道の駅にみ内
 tel:0978-89-7055



A short trip
 Kunisaki

「国東」ってどんな場所だろうか？
 そんな夫の一言がきっかけで、
 朝から二人で福岡を飛び出した。
 国東の文字を見たのは先日出かけた「福岡三越」でのこと。
 その日、たまたま開催されていた「国東フェア」に立ち寄った際、
 ワタシが美味しそうな海産物やシイタケを物色している時に
 アナタはなぜか大量のパンフレットを抱えていた。
 このときと彼の頭の中は国東で溢れていたに違いない。
 それから一週間後、福岡から約2時間半の国東の旅が始まった。

