

おおいたが誇る
ブランド魚を
お得に食べる
チャンスー

関 あじ つえり

Go To Eat キャンペーン
前にお出かけ! 食べて応援!



すべての店舗で
Go To Eat 食事券
が使えます

令和3年 8月2日(月)～8月15日(日)

完全予約制

令和3年7月26日(月)より受付開始
ご予約は各店舗にお電話にてお申込ください。

※新型コロナウイルスの感染状況により中止、延期する場合がございます。

おいしい関あじをお得に食べる



吾妻寿し

住所／大分市大字佐賀関2044-1
 営業時間／完全予約
 店休日／不定休
 駐車場／2台
 キャッシュレス／使用不可
TEL.097-575-0288

関あじを中心とした会席料理

関あじを中心に会席料理をご用意します。

定価6,000円→
特価 5,000円



あまべの郷 関あじ関さば館

住所／大分市白木949
 営業時間／11:00～16:00
 店休日／無休
 駐車場／40台
 キャッシュレス／PayPay

TEL.097-575-2338

関あじ特別御膳

刺身・フライ・りゅうきゅう・ご飯
 クロメ汁

定価4,000円→
特価 3,000円



HP



おとなの大漁旗

住所／大分市中央町1丁目3-12 1F
 営業時間／17:00～24:00
 店休日／月曜日
 駐車場／無
 キャッシュレス／クレジット、PayPay

TEL.097-578-6268

活メ関あじのお造りと クロメポン酢

関あじの刺身とクロメポン酢のセット

定価2,500円→
特価 2,200円



HP



泳ぎカワハギと冠地どり 五十六屋 中央町店

住所／大分市中央町2丁目3番10号 1F
 営業時間／17:00～24:00
 店休日／日曜日
 駐車場／無

キャッシュレス／クレジット、PayPay

TEL.097-574-8686

活メ関あじのお造りと クロメポン酢

関あじの刺身とクロメポン酢のセット

定価2,500円→
特価 2,200円



HP



泳ぎカワハギと冠地どり 五十六屋 都町店

住所／大分市都町2丁目3-4
 営業時間／17:00～24:00
 店休日／日曜日
 駐車場／無

キャッシュレス／クレジット、PayPay

TEL.097-535-7791

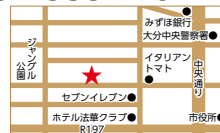
活メ関あじのお造りと クロメポン酢

関あじの刺身とクロメポン酢のセット

定価2,500円→
特価 2,200円



HP



こっこつ庵

住所／大分市府内町3-8-19
 営業時間／11:30～14:30
 17:00～22:30
 店休日／日曜日
 駐車場／無
 キャッシュレス／クレジット、QR決済各種

TEL.097-537-8888

関あじ御膳

関あじのお刺身・関あじ琉球丼
 漬もの・小鉢・クロメ汁

定価2,310円→
特価 2,000円



HP



魚バカ一代 大漁旗 中央町店

住所／大分市中央町2丁目7番29号 2F
 営業時間／17:00～24:00
 店休日／日曜日
 駐車場／無

キャッシュレス／クレジット、PayPay

TEL.097-578-7080

活メ関あじの刺身と クロメポン酢

関あじの刺身とクロメポン酢のセット

定価2,200円→
特価 1,980円



HP



関あじフェアのメニューはランチタイムのみの対応となります。

地元をもっと盛り上げよう!



塩で食べる海鮮てんぷら 汐彩

住所／大分市本神崎54-4
 営業時間／11:00～15:00
 17:00～20:00
 店休日／木曜日 駐車場／5台
 キャッシュレス／PayPay
TEL.090-9605-0223

関あじフライ & ミニりゅうきゅう丼セット

フライ・りゅうきゅう丼・クロメ汁・漬物
 定価 1,980円→
特価 1,500円

関あじフェアのメニューはランチタイムのみの対応となります。



実際の提供メニューの一例



関あじのお刺身はコリッコリの歯ごたえ!
 噛めば噛むほどおいしい!



ジャパニーズダイニング 海老酔

住所／大分市都町2丁目4-28
 営業時間／17:00～23:00
 店休日／日曜日
 駐車場／無
 キャッシュレス／クレジット、PayPay
TEL.097-538-7731

活メ関あじのお造りと クロメポン酢

関あじの刺身とクロメポン酢のセット
 定価 2,500円→
特価 2,200円



寿司ろばた 八條

住所／大分市中央町2丁目5番24号
 営業時間／11:30～23:00
 店休日／無休 駐車場／無
 キャッシュレス／クレジット、PayPay
 交通系※SUGOCA
 WAON

活メ関あじの握り三貫と クロメ汁

関あじの握り寿司三貫とクロメ汁のセット
 定価 1,650円→
特価 1,430円

関あじフェアのメニューはディナーのみの対応となります。(15:00～23:00)

TEL.097-547-9166



茶碗蒸し&だし巻が旨い店 彩懐

住所／大分市城崎町1-1-4
 営業時間／18:00～24:00
 店休日／無休
 駐車場／無
 キャッシュレス／PayPay
TEL.080-8360-9610

関あじ刺身単品

刺身(8切以上) + クロメ小鉢付

定価 2,000円→
特価 1,500円



日本料理 ほり川

住所／大分市都町3丁目5番5号
 営業時間／17:00～22:00
 店休日／不定休
 (8月14、15日は店休日となります)
 駐車場／無
 キャッシュレス／クレジット、その他

関あじ会席

関あじと季節の会席料理を組み合わせます。

定価 6,600円→
特価 5,500円

ご予約は2名様から承ります。

TEL.097-534-0725



関あじ取扱い認定業者



有限会社 富士見水産 佐賀関支店
TEL097-575-4122
 大分市大字佐賀関幸の浦



大分県漁業協同組合 佐賀関支店
TEL097-575-0511
 大分市大字佐賀関 2016 番地の 4



株式会社 松本商店
TEL097-575-0766
 大分市大字佐賀関 2066 番地

おんせん県おおいたが誇る
ブランド魚

関あじ

「関あじ」は平成8年に水産物において全国で初めて商標登録が認められた全国に誇る大分のブランド魚です。平成18年には地域団体商標を取得し、ブランドを守っていくため、二尾ずつ商標マークの入った専用のタグシールが付けられ出荷されています。

豊後水道がはぐくむ最高の素材

「関あじ」の漁場は、豊後水道の早吸の瀬戸。この海域は国内でも有数の一本釣り漁場で、瀬戸内海の水塊と、太平洋の水塊がぶつかりあう水域で、潮流が速い上に、餌となる生物が豊富に発生します。海底地形が非常に起伏に富んでいるため、「瀬」と呼ばれる釣りのポイントが多数点在しており、好漁場が形成されます。餌の豊富さからほど良く太り、潮流の速さから身が十分に引き締まり、関ものならではの味と歯ごたえが生まれます。



魚のうまみを最大限に引き出す 品質管理

「関あじ」は全て大分県漁業協同組合佐賀関支店の組合員が疑似餌等を用いた一本釣りにより漁獲されます（お腹に瀬の餌以外を入れないよう、まき餌の使用はNG）。

丁寧に一本釣りされた魚は活かしたまま佐賀関漁港に持ち帰られ、港では「面買い」（魚に触れることによる鮮度劣化を防ぐために、熟練した取扱業者が活きた魚の重量をそのまま目測し買取る）により徹底した品質保持が行われます。

また、釣ったばかりの魚は極度の興奮状態にあるため、活魚出荷する場合、港のイケス内で1日必ず落ち着かせます。管理は大変ですが、品質保持のためあえてこの様な管理が行われています。さらには東京などの遠隔地に輸送する場合や、消費者に直接販売する場合など、必ず手作業で尾ずつ丁寧に「活けじめ」という処理が行われています。

このように「関あじ」は漁獲から流通まで徹底した品質管理が施され、鮮度が高いまま美味しい状態で皆様にお届けできるよう細心の工夫がなされています。



早吸瀬戸の一本釣り漁場



佐賀関漁港での面買いの様子

漁師からみた おすすめポイント

この時期の関あじは4~6月に産卵を終え、より栄養をとっているため、おいしくなっています!



一生懸命釣っています!
おいしいよ!

漁業運営委員長 須川さん

新型コロナウイルス感染拡大を防止するためにご協力をお願い致します。

- マスク着用をお願いします。
- 大きな声での会話はお控えください。
- 体調がすぐれない方は入店をお控えください。

主催：関あじフェア実行委員会（大分商工会議所・大分県漁業協同組合） 後援：大分県・大分市

- 注意事項 ・完全予約制。「関あじフェア限定メニュー」のご予約は電話のみの受付。直接店舗にお問い合わせください。
- ・各店舗1日20食となります。
- ・期間中営業時間等の変更がある場合がございます。詳しくは店舗にお問い合わせください。
- ・天然魚のため天候等により「関あじ」が入荷できない場合もございます。その場合は予約をお断りさせていただく場合もございます。あらかじめご了承ください。

お問い合わせ 大分商工会議所 地域振興課 TEL:097-536-3321