



清らかな海・山・川が
佐伯にしかない宝を生み出す

古来より味の良さで全国的に有名な佐伯ちりめん



昼夜の温度差が育む甘さが際立つ「宇目ぶどう」



ゆで卵を色つきのすり身に包み、蒸して揚げた郷土料理「くじやく」

茶葉を平釜で炒る釜茶製法の因尾茶



米水津地域は大阪府のブリ養殖発祥の地。恵まれた環境で飼育している米水津産ブリは、「まる米ブリ」として県内外から高い評価を受けている。



減農薬・減化学肥料栽培に取り組み、皮ごと食べられる青摘みの国産レモン「マリンレモン」。果皮の苦味が少なくさわやかな香りが特長。

九州一の広大なやさしさ
佐伯市 **Saiki Spirit**

さいきブランド

海、山、川という豊かな自然に囲まれ、豊富な食材に恵まれる佐伯市では、その特色を活かした農林水産業や関連産業が盛んに行われてきました。それらの特産品の中から、市民に愛され市民が誇りを持つ宝を認定するブランド推進事業「さいき殿伝」を実施しており、公募により集められた中から農水産物や加工品、菓子類など合わせて77品目もが認証されています(平成27年)。さいき殿伝に代表される「佐伯の食」を活かし、「食観光」の視点で、より多くの人々に佐伯の食の魅力を知っていただけるような取り組みにも力を入れています。

佐伯寿司やかぼすブリ、かぼすヒラメ、あつめしといった海の食から、雪ん子寿司やしし鍋などの山の食に加え、佐伯ならではのスイーツや地酒、天然素材を使った調味料など、豊かな食文化の継承とさらなる発展を目指しています。



佐伯市は豊富な魚介類が獲れることに加え、海に迫った山々から吹き降ろす冬の“からっ風”が、干物づくりに適した環境を育んできた。その伝統を今の製法に生かしながら、魚の鮮度、使う塩などにこだわり、おいしさを追求している。

佐伯の殿様 浦でもつ
浦の恵みは 山でもつ



さいきブランド認証「さいき殿伝」

佐伯を代表し、市民に愛され、市民が誇りを持つ佐伯のお宝を全国へ広めたい。そのような思いから、平成24年にスタートしたのが、さいきブランド認証制度「さいき殿伝」です。佐伯市ブランド流通促進協議会では、この「さいき殿伝」の認定・認証を推進し、県内外へ情報発信しています。また「さいき殿伝」認証品は、ふるさと納税に対するお礼の品としても好評を博しています。

いしき
さいき
佐伯人

佐伯市ブランド
流通促進協議会会長
高橋治人さん

佐伯の豊かな山と海が育てた農林水産物を全国に広めようとスタートした認証制度「さいき殿伝」では、佐伯を代表し、佐伯市民に愛されているお宝の発掘はもちろん、意欲のある生産者を育てたいという思いも込めています。佐伯に根付いている伝統的な加工品は素晴らしいものが多く、その付加価値を上げるためにパッケージ改良の支援といった販売戦略にも力を入れています。県外のホテルで、佐伯の特産品のみで料理を作ってもらったり、関東の方から料理人やマスメディア関係の方々を招いて豊かな食材を見ていただいたりと、県境を越えてのPR活動も積極的に行っているほか、販路拡大のための新商品開発や百貨店での販売促進にも取り組んでいます。

