

ツール・ド・佐伯 **Tour de Saiki** 美味しいエイドグルメをご紹介！
佐伯の特産品から名物までご堪能ください

エイドグルメ

R4.10.3市長記者発表【資料】

鶴見農産物等直売所(つるみテラス)

佐伯名物ごまだしうどん！ごまだしは焼いたエソ類をごまと一緒にすり潰し、醤油で味付けした調味料です。佐伯の郷土料理をご堪能ください。

【ごまだしうどん】

漁村女性グループめばる TEL.0972-33-0274

【ブリカマ塩焼き・シラス丼】

つるみテラス TEL.0972-30-1170

対象コース
S・A 昼食



【すり身】

鶴見食資館 TEL.0972-33-1056

拓洋水産株式会社 TEL.0972-33-1523

鶴御埼灯台

海辺の街の青いコンテナカフェ 季節のフルーツを使ったケーキやパフェはリピーター続出中！

【お菓子】

&Blue TEL.0972-28-8252

対象コース
S・B

蒲江翔南学園

対象コース
S・A・B・C

蒲江に昔から伝わる「うすまき」は丁寧に手焼きした生地でようかん餡を巻いたお菓子です。あんことは一味違う甘さがくせになりますよ。

【うすまき】

正栄堂製菓 TEL.0972-42-0128



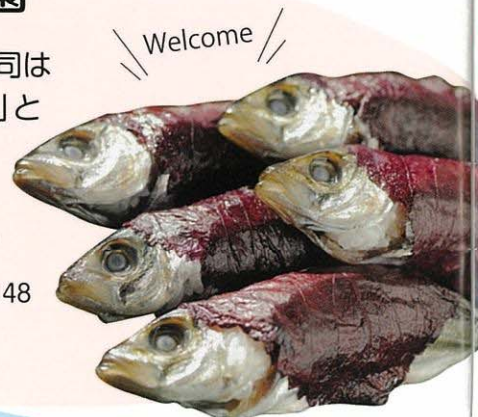
対象コース
S・A・B・C

空の公園

米水津名物アジのまる寿司は お祝いや「よお来たなあ！」と 歓迎の時に作られる 漁師の家庭料理です。

【まる寿司】

民宿 戸高 TEL.0972-36-7148



対象コース
B・C 昼食

米水津地区公民館

メディアでもよく取り上げられている豊洋丸。しらす漁師が獲った新鮮なしらすをたっぷり贅沢に使った豪華なしらす丼です！しらすコロッケはこれまたたっぷりのしらすがあくセントになります。

【しらす丼 & しらすコロッケ】

OITA しらす houyoumaru 豊洋丸 TEL.0972-35-6959



上浦 B&G

対象コース
S・A

マグロの養殖が盛んな上浦の新名物！まぐろコロッケはサクサクの衣とマグロの旨味が広がるコロッケ。

【まぐろコロッケ】

しおさいの里(海鮮丸)

TEL.0972-25-9111



本匠大水車

対象コース
S・A

佐伯の寿司は海鮮だけではありません！シャキシャキ食感の柔らかい竹の子寿司や、大分県産肉厚のしいたけの上に大根をのせた雪ん子寿司はここでしか食べるられない1品です。

【竹の子寿司・団尾茶アイス】

大水車の郷 TEL.0972-56-5566

【雪ん子寿司】

愛の里工房 TEL.0972-56-5417



対象コース
全コース

ゴール地点

すり身の中にゆで卵が入った色鮮やかな「くじゃく」を包んだ珍しいパン。こだわりのパンとベストマッチ！

【くじゃくパン】

パン工房トムソーヤ

TEL.0972-24-8237



【かわもち】

本匠農林産物加工組合「匠」

TEL.0972-56-5077



対象コース
D

大入島

島で捕れた蒸し牡蠣や 緋扇貝など豪華な振る舞いは大入島ならでは！ 島時間でのんびりおもてなし♪

大入島食彩館 TEL.0972-23-2535

海の家あじも 詳細は佐伯観光ナビへ



対象コース
S・A

宇目消防署

宇目の特産品、栗をふんだんに使った満足感たっぷりの和菓子。栗100%の贅沢な餡は絶品ですよ！ロコミで人気広がっているご当地スイーツ。

【唄げんか焼】

栗の美工房 出店情報は SNS をご確認ください。



対象コース
S・A

弥生振興局

長年、佐伯市で親しまれたたかはしのコロッケは1日700個売れる大人気商品です。少し甘めのコロッケに弥生産の生姜を使っています。

【生姜コロッケ】

(有)たかはし TEL.0972-46-0136

【しょうがバター餅】

生姜加工部ゆきな TEL.090-7538-1726



対象コース
S・A

直川まるごと市場

地元の水と米を使い、砂糖や添加物を一切使用しない昔ながらの麹の甘酒です。発酵パワーの詰まったスーパードリンクです。

【あまざけ】

ぶんご銘醸(株) TEL.0972-58-5855

