



04 宇佐鮎かぼすピール



八幡様のお乳胎といわれる宇佐鮎と黒蜜のかぼすを使用したドライフルーツです。砂糖不使用のピールは珍しく、かぼすの酸味と苦味のバランスが絶妙で後味が爽やかな逸品です。

是恒商店

【休】木曜 【営】10:00～17:00
【☎】0978-37-0144 【住】宇佐市南宇佐2222-5



08 宇佐産クロダマルと抹茶のクリームドーナツ



フワフワの生地と抹茶のクリームを詰め込んだドーナツ。宇佐名産のクロダマルをクリームと合わせ、食感と豆の甘みを感じられる一品。

ダルマドーナツ

【休】月曜のみ営業 【営】10:00～15:00 (売り切れ終了)
【☎】080-7504-9222 【住】宇佐市長洲4246-1



12 リッチテイスツ宇佐産ブルーベリーソルベ



宇佐市産の糖度14度以上のブルーベリーをたっぷり使用。濃厚な甘みとほどよい酸味が絶妙に調和し、口どけなめらかで爽やかな味わいのフルーティなソルベ。

※2025年6月1日(日)閉店予定

藍莓(ブルーベリー)GARDEN イロハノホリ

【休】不定休 【営】9:30～12:00、13:00～16:30
【☎】070-8592-1609 【住】宇佐市大字上庄365



16 クレマボルテアダ



ペルーで食べられる濃厚でなめらかなプリン。キャラメルジャムでこくをだし、パンで少ししっかりしたプリンになっています。

レストラン リーコタクナ

【休】水曜 【営】ランチ 11:30～15:00、ディナー 16:00～22:00
【☎】0978-32-0078 【住】宇佐市四日市1358-7



01 安心院さがほのか 丸ごと毒のビスチオバターシェークリーム



香ばしいシチュー生地と宇佐で育った毒の甘酸っぱさ、さらに濃厚なビスチオが融合した、贅沢なシェークリーム。最高の素材と季節ごとの地元フルーツをお楽しみください。

アカゲラ

【休】不定休 【営】11:00～17:00
【☎】070-2347-5152 【住】宇佐市院内町副531-1



05 宇佐産柚子ジュレプリン



宇佐産の香り豊かな柚子を使ったジュレと、とろける口溶けのプリン。二層が重なる部分と調和され、爽やかさと濃厚さを一度に味わえる味の変化も楽しめるプリンです。

茶房 和菓業

【休】日曜 【営】11:30～15:00 【☎】0978-33-1808
【住】宇佐市大字四日市1367岩田飲食業ビル1F



09 みならいゆずクリームどらやき



爽やかな甘さとゆずの香りが駆け抜ける。九州の素材にこだわりの九州クリームチーズと宇佐市産ゆずを使用した一品です。5つ星ホテルでも採用された甘味をご賞味ください。

どらやき+みならい

【休】不定休 【営】9:00～16:00
【☎】080-5816-6737 【住】宇佐市大字山830-2



13 饅絵の町



アンは北海道産の大納言を1日かけアク抜きなどして丹念に練り上げます。パイ生地でアンを包み表面に饅の飯を押し、深い穴を開けて後で焼き上げています。

堀菓子舗

【休】第1,3日曜 【営】8:00～19:00
【☎】0978-44-0171 【住】宇佐市安心院町下毛204203



02 いちごモンスタース



朝陽れ生菓を沢山盛り込んだ「いちごパフェ」。大分県限定品種「ベーツ」の甘酸っぱさと、きび糖アイスや生クリームのまろやかな甘さが調和して最後まで飽きずに食べられます。

苺の丘

【休】火曜 【営】11:00～16:30
【☎】090-6655-9908 【住】宇佐市山本2079-1



06 ふわふわ いちごぜずり



宇佐市の自社農園から直送されたベリーズを使用。瞬間冷凍したいちごをそのまま削ったフロゼンデザートです。お好みで練乳をかけてお召し上がりください。

ステーキハウス ルートテン

【休】日・月曜 【営】11:00～16:00 (O.S)
【☎】0978-32-1288 【住】宇佐市大字南73-1



10 一手の余白バスクチーズケーキ



グルテンフリーで極上のなめらかさ。まずはそのまま、次に天日塩でコクを深め、最後はレモンオイルと塩で爽やかに、脳をリラックス＆リフレッシュし返え一手へ。

food & aroma SUNNY

【休】不定休 【営】11:00～15:00
【☎】0978-58-0356 【住】宇佐市長洲1482-4



14 黒大豆クロダマルのかりんとう



宇佐平野でスクスク育った黒大豆クロダマルを使用し、一本一本手作したかりんとう。カリッカリ食感の黒大豆の甘さが広がる優しい味です。

森の工房 BuBu

【休】第1,3日曜 【営】宇佐市大字榎木2213-34
【委託販売店】是恒商店、Cafe people station



03 ウサシフォン



“ブルブルふわふわ”新食感のシフォンケーキです。卵の力だけでふんわり焼き上げました。ティータイムに甘さ控えめのシフォンケーキでホッと一息しませんか？

菓子工房 A.bake ～アベイク～

【休】火・水曜 【営】11:00～16:00
【☎】090-1517-4578 【住】宇佐市南宇佐2477



07 米粉のバターサンド



サクサクした米粉クッキーに黒田丸のお豆と有機抹茶のバタークリーム・無農薬のラム酒に有機のラムレーズンを漬け込みバタークリームにサンドしました。

C'est du nanan

【休】日・月曜 【営】11:00～16:00
【☎】0978-25-7769 【住】宇佐市大字上高1454-2



11 宇佐鮎サンド



宇佐神宮のおみやげ宇佐鮎を食べやすく焼きクリームにまぜ込み、塩味のきいたサブレにサンドした風味豊かな新しい宇佐みやげです。

ぶどうの森

【休】月曜、祝祭日の場合振替 【営】10:00～19:00
【☎】0978-33-2777 【住】宇佐市大字辛島247-1



15 勝っちゃん 焼き芋



独自の製法で焼き上げた大分県産の熟成紅はるかを使ったこだわりの一品。店名の「かっちゃん」と勝っちゃんをかけた縁起の良い焼き芋としても人気を博しています。

やさいも かっちゃん

【休】水・木曜 【営】10:00～17:00
【☎】一 【住】宇佐市住吉町2-31-1



はちまる はちまん 1300

第83期
名人戦
七番勝負 第4局
宇佐神宮対局

八幡総本宮
宇佐神宮御鎮座1300年記念

宇佐神宮
御鎮座
1300年
USAJINGU 1300 YEARS

勝負道
宇佐
宇佐のおもてなし

勝負めし・勝負スイーツ・勝負ドリンク
MENU BOOK

令和7年5月17日・18日に宇佐神宮にて開催される第83期 名人戦 七番勝負 第4局。
藤井聡太 名人、永瀬拓矢 九段によるこの対局にあわせ、
宇佐の魅力があふれる勝負めし、勝負スイーツ、勝負ドリンクの厳選メニューをご用意しました。
宇佐ならではの「食の魅力」を堪能しながら、ぜひ名人戦を盛り上げていきましょう。

発行/宇佐神宮御鎮座1300年
奉祝・勲察記念事業実行委員会
発行月/2025年4月

宇佐神宮
御鎮座
1300年
USAJINGU 1300 YEARS

MENU




 (営) ランチ 11:30~15:00
 ディナー 18:00~22:00
 (☎) 0978-32-0078
 (住) 宇佐市四日市
 1358-7