

（株）ヤマジン佐伯工場 ひもの屋 ヤマジン カマス

従来のごまだしにはない、クリーミーな新食感が特徴。

骨をまるごと入れながらも滑らかな舌触りで、麺との絡みが抜群。最先端の機材を使い、昔ながらの味をさらに美味しく進化させたヤマジンならではの一品です。

佐伯市西浜3-8 ☎(0120)014-778 【駐】10台
【営】8:00～17:00 【休】日曜・GW・盆・年末年始

道の駅やよい

エソ・カマス



国道10号線沿い、佐伯市街地の玄関口！

道の駅やよいは、「遊・学・食・買・憩」の5拍子が揃った大型施設。佐伯のごまだし文化を気軽に体験できる「ごまだしうどんの素」をお土産に選ぶ方も多く、地元の魅力が詰まったスポットです。

佐伯市弥生大字上小倉898-1 ☎(0972)46-5951
【営】8:30～17:30(物産館)/10:00～16:30(うどん提供)
【休】元旦【席】70席【駐】205台

100年フードとは



文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを目指す取り組みを推進しています。



@GOMADASHINORENKA

公式 Instagram



佐伯ごまだし暖簾会
公式HP

**毎月10日は
佐伯ごまだしの日**

毎月10日は
ごまだしを食べよう！
公式サイトでは毎月、様々な
アレンジメニューを発信中！

イベント告知や
おトクな情報は
公式Instagram
をチェック！



ゆうちゃん

エソ



「手間暇かけて作らねばおいしい料理はできない」という母の教えを守るおかみさんが営む食堂。

大きな卵焼きや柔らかいトン足、おでんなどこだわりの味が揃い、薄口・濃口の醤油で仕上げた2色のごまだしが入ったうどんは必見です。

佐伯市内町4-3 ☎(0972)22-4025
【営】19:00～3:00 【休】日曜日

※掲載されている内容は2025年6月現在のものです。各店舗の営業日・営業時間・価格・メニュー内容などは変更される場合があります。また、仕入れ状況や季節によりご提供できないメニューもあります。訪問前には、各店舗の SNS やウェブサイト、お電話などで最新情報をご確認いただくと安心です。

農林水産省選定 農山漁村の郷土料理百選

佐伯ごまだし暖簾会

佐伯ごまだし

買える店・食べれる店



佐伯ごまだし とは

先人たちが残したスローフード

豊後水道で捕れた魚にゴマや醤油等を加えてペースト状に作った『ごまだし』を茹でたうどんにのせてお湯を注ぐだけで食べることができる優れたものです。まさに先人たちが残した「スローフード」であると言えます。

又、農林水産省が実施した「農山漁村の郷土料理百選」にも選定されました。

佐伯地方に古くから伝わる郷土料理

全国でも大分県佐伯地方だけに古くから伝わる郷土料理「ごまだしうどん」。もともとは各家庭で「ごまだし」を作り、うどんやご飯のお供として食べられていたものです。





佐伯ごまだし



買える店・食べれる店

愛の里工房

エソ



新鮮なエソの身と味噌ベースの出汁が自慢の「雪ん子のごまだし」

OBS大分放送主催のグルメNo.1決定戦で殿堂入りした名品。地産地消にこだわり、素材の美味しさを活かしたほっこり味わいが魅力です。雪ん子寿しとのセットも人気で、佐伯のごまだし文化を代表する一品となっています。

佐伯市本匠大字宇津々2012-4 ☎(0972)56-5417
【営】8:30~15:00 【休】木曜日 【席】15席 【駐】5台

ICHIE (旬彩一会・仁)

エソ・ニベ



カウンター席のみの気軽な雰囲気が魅力。

塩麹入りのオリジナルごまだしと佐伯産乾しいたけ「うまみだけ」を使い、体に優しくまろやかなごまだしうどんを提供。ごまだしカレーうどんも人気で、辛口も選べます。ICHIEならではの工夫が光る、やさしい味わいが自慢です。

佐伯市向島2-23-20 ☎(090)7736-9839
【営】12:00~14:00 【休】不定休
【席】カウンター6席 【駐】6台

いぶき

エソ



お食事や飲んだ後のメにぴったりのごまだしうどん。

ごまだしペペロンチーノやごまだし茶漬けなど、バリエーション豊かなごまだし料理が楽しめます。佐伯の伝統と新しい味を同時に味わえる、幅広い世代におすすめのお店です。

佐伯市城東町2-17 ☎(0972)30-1113
【営】18:00~ 【休】不定休 【席】16席

(有)かわべ

エソ



「美味しんぼ77巻」や「はなまるマーケット」で紹介された「ごまだし」が人気。

エソとゴマ、醤油の絶妙なハーモニーは、魚を知り尽くしたご主人ならではの味わい。佐伯のごまだしを代表する名店で、素材の良さと職人の技が光ります。

佐伯市中村南町8-2 ☎(0972)22-2171
【営】9:00~18:00 【休】土曜・日曜日 【駐】2台

讃岐うどん きつねとためき

エソ



広い店内とバリエーション豊富なメニューが魅力。

九州と北海道の小麦をバランスよく使い、もちもちコシとつるりとしたのどごしのうどんが自慢。リーズナブルな価格で、アジ寿司やイカめし、唐揚げなど日替わりのお惣菜も揃い、家族やグループで楽しめます。

佐伯市城下東町1-9 ☎(0972)23-3394 【駐】50台
【営】10:40~15:00 【休】月曜日(祝日の場合は火曜日休み)、年末年始

(株)錦幸園

アユ



鮎匠直伝の備長炭炭火焼きで仕上げる、佐伯市初の鮎ごまだし。

生産から加工まで一貫して行う錦幸園ならではの、臭みがなく上品で高尚な風味が魅力です。一般的に高級魚とされる鮎をふんだんに使い、ごまだしの新たな可能性を広げています。

佐伯市船頭町2-21 ☎(0972)22-7355
【営】8:30~17:00 【休】土曜・日曜・祝日 【駐】6台

(同)漁村女性グループ めばる

エソ・タイ・アジ



鶴見の「漁師の妻」たちが手掛けるこだわりのごまだしは素材の新鮮さと美味しさが自慢。

エソのほか、アジやタイのごまだしも揃い、種類豊富でいろいろなお料理に合います。地元ならではの味わいを、ぜひご賞味ください。

佐伯市鶴見大字沖松浦1395-4 ☎(0972)33-0274
【営】9:00~14:00 【休】水・土・日曜日 【駐】10台

さいき海の市場

いろいろ



佐伯の海の幸・山の幸が勢揃いする大型特産品販売所。

数種類のごまだしから好きな味を選ぶ「ごまだしうどん」が食べられるのはここだけ。瓶詰め「ごまだし」の品揃えも市内随一で、お土産にもぴったりです。

佐伯市葛港3-21 ☎(0120)167-077
【営】9:30~18:00(軽食コーナー/10:00~16:00LO)
【休】元旦 【席】12席 【駐】100台

居酒屋 とり富

エソ



エソ100%の自家製ごまだしを使った「ごまだしうどん」や「ごまだし茶漬け」が人気。

赤鶏を中心にした居酒屋で、刺身や馬刺しなども取り扱い。ご要望に応じて多彩な料理を楽しめる、アットホームな雰囲気のお店です。

佐伯市駅前1-4-6 ☎(0972)28-7688
【営】18:00~23:30 【休】日曜日 【駐】5台 【席】80席

HIGHBALL BAR KOIME

エソ



チケット制のユニークな雰囲気が魅力。

ごまだしペペロンチーノやごまだしうどんなど、佐伯の伝統と新しい味を楽しめるメニューが揃っています。お酒と一緒に、ごまだし料理で楽しい時間をお過ごしください。

佐伯市向島2丁目23-20 ☎(090)7391-1113 【席】8席
【営】19:30~24:00 18:00~24:00 【休】火・水曜日

喰善 お食事居酒屋 喰いまくり会館

エソ



客席数100席の「ビッグ居酒屋」で、豊富なメニューと広い店内が自慢。

少人数から30名様まで、ご家族でのお食事や各種懇親会など幅広く対応。佐伯のごまだしうどんも楽しめ、皆でワイワイ過ごせるお店です。

佐伯市城東町4-26 ☎(0972)22-2411
【営】17:00~23:00 【休】火曜日

仕出しまつき

エソ



「いつも旬です…まつきのごまだし」がモットーの仕出し屋。

職人気質のご主人が丹精込めて作るごまだしは、素材の美味しさを十二分に引き出す逸品。仕出し屋ならではの味付けで、地元でも高い評価を受けています。

佐伯市春日町3-10 ☎(0972)23-1074
【営】8:00~18:00 【休】水曜日

人情酒場 かみうら

エソ



エソ100%にこだわった手作りのごまだしが自慢。

ごまだしうどんやごまだしチャンポンなど、多彩なアレンジ料理が楽しめる人情酒場。地元ならではの家庭的な味と、心のこもった接客で安心して過ごせます。

佐伯市内町3-3 ☎(090)4512-9402
【営】11:00~21:00 【休】日曜日 【席】12席

味愉嬉食堂

エソ



「ごまだし」を多彩な食べ方で楽しんで！

つけ麺で濃厚な味わいを愉しめるほか、おすすめのお薬味を加えて新しい感覚のごまだし料理が味わえます。一度体験したら忘れられない、個性的なメニューが揃っています。

佐伯市中村南町7-25 ☎(0972)23-7240 【駐】3台
【営】11:00~22:00 【休】火曜日 【席】カウンター6席/座敷12席