

勝負スイーツ

Shūbu Sweets

M E N U

04 宇佐飴かぼすピール

八幡様のお乳飴といわれる宇佐飴と県産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

フワフワの生地に抹茶のクリームを詰め込んだ丸いドーナツ。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 リッチテイスト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ーなソルベ。
※2025年6月1日(日)開園予定

藍莓(ブルーベリー)GARDEN イロハノホトリ

【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 18:00～22:00
☎0978-32-0078【住】宇佐市四日市1358-7

01 安心院さがほのか 丸ごと苺のピスタチオバターシュークリーム

香ばしいシュー生地と宇佐で育った苺の甘酸っぱさ、さらに濃厚なピスタチオが融合した、贅沢なシュークリーム。最高の素材と季節ごとの地元の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は二層が重なる部分は調和され、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 和菓菜

【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、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 鰻絵の町

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鰻の版を押し、溶いた卵をハケで塗り焼き上げています。

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2042の3

03 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。

宇佐 勝負めし、勝負スイーツ、勝負ドリンクのMENU BOOKはWEBからでもご覧になれます

02 いちごモンスター

朝獲れ生苺を沢山盛り込んだ「いちごパフェ」。大分県限定品種「ベリーツ」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 いちごけずり

宇佐市の自社農園から直送されたベリーツを使用。瞬間冷凍したいちごをそのまま削ったフローステンデザートです。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】宇佐市大字閣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、冴えた一手へ。

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、一本一本手作りしたかりんとう。カリッパ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

☎0978-38-5710【住】宇佐市大字蛸木2213-34
【委託販売店】是恒商店、Cafe people station

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・勅祭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
USAJINGUU 1300 YEARS

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
宇佐神宮御鎮座1300年記念

宇佐
勝負めし
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



勝負めし

Shūbu Meshi

M E N U



01 宇佐産鰻勝つバーガー

揚げたての宇佐産鰻カツをたっぷりのレタスとタルタルソースでまとい、宇佐産小麦「南のかおり」で作られたパンズパンで挟みました。鰻のフワツとしたあまみとサクサク感をぜひ!

(有)上野水産 宇佐神宮店

【休】月・火・水曜 【営】11:00～17:00

【☎】090-8917-4791 【住】宇佐市南宇佐2222-6

04 まんがいい! 七福神セイロ蒸し



タレの染みたご飯に職人が丁寧に焼きあげた蒲焼。とりの照焼きだけのこ等7種の具材を色どりよく盛り、セイロごとふんわり蒸しあげてあります。

うなぎ竹の屋

【休】木曜 【営】11:00～21:00

【☎】0978-32-5567 【住】宇佐市石田215-2

05 宇佐神宮の色・紅白まぶし名産添え



備長炭を使って香ばしく焼き上げた紅色の蒲焼と、当店でしか味わえない四代目が考案した白焼の紅白むつまぶし。名産の柚子胡椒や味ーネギでの味変も美味。

うなぎ処 四代目 志おや

【休】無休 【営】11:00～21:00 (14:00～17:00は持帰りのみ)

【☎】0978-32-6752 【住】宇佐市石田177-2

08 マン(運)がいい味! 八(はち)マン定食



がに飯、がん汁、どじょうの蒲焼きと天ぷら、辛子椎茸、味ーネギだれ、勝ちエビの酢物、クロダマルの冷や奴。八つの宇佐の名物発見伝、マン(通)のいい味、ハマン定食。

観光館 文福

【休】不定休 【営】11:00～15:00 (O.S)

【☎】0978-37-0125 【住】宇佐市商宇佐2224-1

09 神宮御膳「宇佐の極」



食の宝庫宇佐でとれる鰻・アミ・カチ海老・養殖日本一のどじょう・発祥の地と言われる唐揚げ・クロダマル・味ーネギ等を使った贅沢な昼御膳。必ず満足いただける一品です。

こおした旅館

【休】不定休 【営】—

【☎】0978-37-0148 【住】宇佐市大字南宇佐2184-1

12 宇佐ドジョウランチ



宇佐市はドジョウ養殖生産全国一! 高品質で栄養豊富なモノが提供出来ます。当店のこだわりのドジョウ料理を少しずつ味わって貰えるメニューです。ので、是非、御賞味下さい。

辰巳

【休】不定休 【営】昼は予約制、夜 18:00～21:00(O.S)

【☎】0978-32-2076 【住】宇佐市四日市54-1

13 豊後牛のスジ煮込みのねぎ焼き



自家生産した宇佐市の特産品である味ーねぎと豊後牛のスジ肉をふんだんに使用した「ナスジねぎ焼き」は当店一押しメニューです。宇佐のソルフードを是非、ご賞味ください。

ねぎ屋さんのねぎ焼き

【休】火・金曜 【営】11:00～16:00

【☎】080-1539-2686 【住】宇佐市南宇佐2222-4 (宇佐神宮仲見世)

16 黒毛和牛どんぶり



黒毛和牛(九州産)の希少部位「かぶり」を使い、低温調理でローストビーフに仕上げ、牛スープベースのあんをかけ、温泉玉子、山葵を添えた丼です。

由布院その田

【休】不定休 【営】ランチ11:00～14:00、(夜の会席、予約のみ)18:00～22:00

【☎】0978-44-2677 【住】宇佐市安心院町木堂353番地

17 勝ち勝ち海老の天茶



地元の名産かち海老を使った天ぷら茶漬けです。宇佐神宮の縁起物としても使われており、勝負事などにご利益があるのだと、勝負めしとして考案いたしました。

(有)よし成 天婦羅たか

【休】水曜・不定休 【営】18:00～22:30

【☎】0978-33-2339 【住】宇佐市四日市1462-1

02 八幡海鮮御膳



豊前海、県産の新鮮な魚介類を贅沢に使い、素材の美味しさが引き立つお料理に仕上げてあります。ボリュームはありますが、あっさりのご賞味頂けます。

魚処 丸萬

【休】月曜 ※祝日の場合翌日 【営】11:00～15:00 (O.S 13:30) 17:00～22:00 (O.S 20:00)

【☎】0978-37-3771 【住】宇佐市高森737-2

03 極み! 宇佐ジビエのロースト鹿井



鹿肉は全ての肉の中で最強の栄養があり、体力アップや脳にも良いとされるDHAやオメガ3も含まれています。宇佐で獲れた鹿を最高に美味しいロースト鹿に仕上げた究極の一品。

宇佐ジビエファクトリー・安心院ソーセージ

【休】土・日曜 【営】9:00～17:00

【☎】0978-42-5777 【住】宇佐市内町香下130-1

06 大黒とり天濃厚温玉ぶっかけセット



とり天には自慢のうどん汁を使用。自家製ポン酢が癖になります。手こねで作る喉越しの良いうどんに濃厚な温泉卵をのせて鰹節から取る、特製ザル出汁との相性は抜郡です。

うどんや大黒

【休】月曜 【営】平日 11:00～14:30(O.S 土) 11:00～14:30(O.S 17:00～20:00(O.S)

【☎】0978-38-0993 【住】宇佐市大字江須賀313-2

07 宇佐米勝ちえびまんだこっち焼き



無農薬無肥料の宇佐の米粉生地の中に、真だこと勝ちエビという名のエビをホールイン。ほんのりバター香る海鮮だしがジュワツと広がる米粉たこやきをどうぞ!

Caro USA(うさ)

【休】水曜 【営】11:00～14:00、16:30～18:00 (変動あり)

【☎】050-6867-4479 【住】宇佐市江須賀1756-1

10 取り点! (とり天) カレー



地元安心院米を使用し、鶏ガラから出汁を取ってじっくりと煮込んだコクのあるカレー。当店一番人気のとり天との相性もピッタリな一品に仕上げました。

里の駅 小の岩の庄

【休】年末年始(12/31～1/3) 【営】10:00～15:00 (O.S)

【☎】0978-34-2224 【住】宇佐市安心院町戸方7-1

11 宇佐から揚げ御膳



翔山の味ーねぎ焼餃子×からあげ太閤さんの骨なしもも唐揚げ×身深食品さんの汲み出し豆腐のコラボ商品!! おもしろ野菜も地元産!! お腹も心も満たされる大満足の御膳です。

翔山

【休】月曜 【営】11:00～14:30、17:00～21:00

【☎】0978-32-0785 【住】宇佐市四日市71-4

14 宇佐の恵み Chaiシュー丼



長洲で作られた、とよき醤油使用の特製ダレに2日間つけこんだチャーシューと麻生で丹念に作られたKINAE米、農業不使用で栽培されたつるちゃんねぎの絶妙な味わい。

HotPot Chai

【休】火曜・日曜夜 【営】11:30～15:00 (O.S 14:00、18:00～22:00 (O.S 21:00 ※予約制)

【☎】080-9528-3777 【住】宇佐市四日市1200

15 旨味凝縮! 特製つけ麺



風味豊かでコシのある自家製麺と濃厚魚介つけ汁が絡む一杯。厳選素材と味玉、チャーシューが旨味を引き立て宇佐産柚子がアクセントとなり最後まで飽きずに楽しめます。

麺屋いちー

【休】土・日曜以外 【営】11:00～14:30

【☎】080-3404-5922 【住】宇佐市和気816-1

18 開運の総仕上げ 宇佐の神そば



創業60年を越える歴史。宇佐の神そばには喉越しの良い稲庭中華麺を使用。天然素材にこだわり旨味が凝縮したスープが決め手。開運の総仕上げに宇佐唐揚げをセットしました。

来々軒、天下とり

【休】火曜 【営】11:30～15:00 (O.S 14:20、18:00～20:00 (O.S 19:50)

【☎】0978-32-0556 【住】宇佐市四日市72

19 安心院すっぽん名人御膳



滋養強壮・美肌効果が期待でき、院内町産ズと大分県産カボスの風味豊かな小鍋に加え、唐揚げや茶碗蒸し他、すっぽんづくし。創業百余年伝すっぽん料亭のお徳打ち特別和膳。

料亭やまさ旅館

※特別メニューは15時までのランチ帯限定です。 【休】不定休 【営】11:00～15:00、17:00～21:00

【☎】0120-393-803 【住】宇佐市安心院町下毛1785番地

01 ゴロゴロ苺のミルクシェイク



たっぷりの自家製苺ソースとクリーミーな濃厚ミルクに、甘酸っぱいフローズン苺を詰め込んだパフェのような贅沢シェイク。苺農園でならではの本格苺ドリンクを味わえます。

苺の丘

【休】火曜 【営】11:00～16:30

【☎】090-6655-9908 【住】宇佐市山本2079-1

03 宇佐ブレンド(ホットorアイス)



宇佐のお菓子と合う当店自慢のブレンドです。スペシャルティコーヒーを絶妙にブレンドし、香ばしく苦味とコクのある味わいに仕上げました。アイスは水出しアイスコーヒーです。

樹豆珈琲

【休】毎週水曜、第三日曜 【営】11:00～19:00

【☎】0978-25-5912 【住】宇佐市四日市川ノ上1396番3

02 インド本格紅茶のスペシャルティ



太陽燦々アイスティー。苦くならない「新茶の紅茶」®を使用したカモミールティーに蜂蜜漬けした国産レモンを添えて召し上げられ♡ エネルギーチャージはこれ一杯でバッチリ。

Caro USA(うさ)

【休】水曜 【営】11:00～14:00、16:30～18:00 (変動あり)

【☎】050-6867-4479 【住】宇佐市江須賀1756-1

04 シトラスジンジャーYell



応援の想いを込めた「シトラスジンジャーYell」。大分県産の柚子、かぼす、ジンジャーに5種のスパイスを加えた、爽やかな味わい。柑橘の香りと程よい酸味がクセになる一杯です。

くだものかふえ

【休】— 【営】— 【☎】— 【住】—

06 もな! うんめえ青汁リッチグリーン



「もなうんめえ」とは方言で「とっても美味しい」という意味。地元宇佐産の大葉若葉を使用し、素材本来の美味しさを引き出した、抹茶の味わいにも似た飲みやすい青汁です。

ケンブリア大分工場直売所

※2025年4月下旬 開店予定 【休】土日祝日、工場定休日(年末年始・GW・お盆休みなど)

【営】10:00～12:00、13:30～17:00

【☎】0978-32-3355 【住】宇佐市四日市917番1

07 宇佐産いちごスムージー



宇佐市の自社農園から直送されたベリーーツでスムージーを作りました。豆乳を使用することで、いちご本来の甘みをひきたせました。

ステーキハウス ルートデン

【休】日・月曜 【営】11:30～16:00 (O.S)

【☎】0978-32-1288 【住】宇佐市大字閣73-1

08 USA産ブルーベリーフローズン



宇佐市産、糖度14度以上の濃厚ブルーベリーを使用。アントシアニン、ビタミンEなど豊富なフローズンドリンクに、ホイップクリームとブルーベリーソースをトッピング。

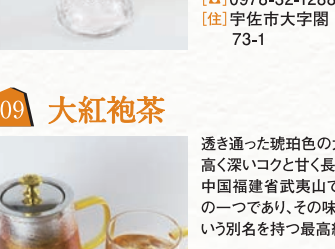
藍蔞(ブルーベリー)GARDEN イロハホリ

※2025年6月1日(日) 開店予定 【休】月～金休、土日祭日営業

【営】9:30～12:00、13:00～16:30

【☎】070-8592-1609 【住】宇佐市大字上庄365

09 大紅袍茶



透き通った琥珀色の大紅袍茶は香り高く深いコクと甘く長い余韻が特徴。中国福建省武夷山で育つ四大岩茶の一つであり、その味わいから茶王という別名を持つ最高級烏龍茶。

HotPot Chai

【休】火曜・日曜夜 【営】11:30～15:00 (O.S 14:00、18:00～22:00 (O.S 21:00) ※予約制)

【☎】080-9528-3777 【住】宇佐市四日市1200

10 勝っちゃんシェイク



自家製シェイクミックスに濃厚な芋蜜フレーバーをたっぷりかけたご褒美シェイク、クリーミーな舌触りと芋の深い味わいに心奪われること間違いなし!

やきいも かっちゃん

【休】水・木曜 【営】10:00～17:00

【☎】— 【住】宇佐市住吉町2-31-1

11 チチャモラーダ



ペルー産の紫とうもろこしで作るドリンク。アントシアニンが赤ワインの40倍含まれていて、どこかつかない味わい。

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 18:00～22:00

【☎】0978-32-0078 【住】宇佐市四日市1358-7