

別府大学短期大学部食物栄養科の学生さん、
コープおおいたさんと共同開発したお弁当です。

私たちが
作りました!



別府市

別府市認定健幸弁当

べっぴんに恋する 地獄めぐり弁当 ver.2

販売期間 2026 4.10 Fri ▶ 5.9 Sat

地獄とは?

鉄輪・亀川の地獄地帯は千年以上も昔より噴気・熱泥・熱湯などが噴出していたところが「豊後風土記」に記せられ、近寄ることもできない、忌み嫌われた土地であったといわれています。そんなところから、人々より「地獄」と称せられるようになりました。

健幸弁当とは?

1食あたり 700kcal 程度
食塩相当量 3.0g以下
野菜料理が 1品以上
健康的なお弁当です。

ボリュームがあるのに減塩! からだに優しいお弁当です。

炎のプルコギ

血の池地獄の赤色をイメージして唐辛子を加えたピリ辛の味付けで肉と野菜がたくさん入っており、満足できる1品です。

～血の池地獄～

煮えたぎる粘土は、噴気まで赤色です。豊後風土記に「赤湯泉」と記された日本最古の天然地獄です。

練の龍巻こんぶロール

龍巻地獄の温泉が噴出して「渦巻ができる様子」をイメージして、練を昆布で巻いて甘辛く煮た料理です。

～龍巻地獄～

別府市指定天然記念物の「間欠泉」。間欠泉は一定の間隔で熱湯と噴気を噴出します。世界の間欠泉の中でも休止時間の短いことにおいて注目を浴びています。



エネルギー量 566 kcal
食塩相当量 1.8 g

販売本体価格 **598円**
(税込 645円)

海色かぼすゼリー

海地獄の青色をイメージしたデザートです。大分県の特産品であるかぼすの果汁を使用したゼリーです。

～海地獄～

神秘的で涼しげなコバルトブルーの池ですが、実は摂氏98度もあります。

ゴーヤととうもろこしのカレー風味天ぷら

鬼山地獄のワニをゴーヤで演出した料理です。ゴーヤには苦みがあるので少量の砂糖を加えて揚げ、カレー粉をまぶすことで食べやすくしています。

～鬼山地獄～

大正12年に日本で初めて温泉熱を利用したワニの飼育を始め、約70頭のワニを飼育しています。

