



特別編集

海を渡れば、まだ見ぬ景色が広がる

さんふらわあがつなぐ 地域の魅力

大分県南
編



海とともに時を刻む物語



海街の旅



商船三井さんふらわあ



並び立つ薬師、阿弥陀、釈迦如来。三者三様の穏やかな表情に注目（ホキ石仏第一群）

国宝白杵石仏

●こくほううすきせきぶつ

☎0972-65-3300（白杵石仏事務所）

（白杵）MAP P12C2

平安～鎌倉時代、凝灰岩の岩壁に刻まれた磨崖仏群で、4群61体すべてが国宝に指定。古園石仏群の大日如来像は、長い間落下していた仏頭が平成5年（1993）の保存修理で元の位置へ。覆屋の設置でコケの繁茂や急激な温度変化が抑えられ、保存状態も向上している。

④白杵市深田804-1 ⑤大分港から車で40分 ⑥拝観550円 ⑦9～17時（最終入場16時30分）⑧無休 ⑨83台

岩肌に刻まれた千年の祈り
日本が誇る磨崖仏群



大日如来を中尊として、諸仏が並ぶ古園石仏



削り出された山肌が物語る
石灰石のまち

セメント工場風景

●せめんとこうじょうふうけい

☎0972-82-9521（津久見市観光協会）

（津久見）MAP P12C2

津久見市はセメントの原料となる石灰石の産地。鉱山と工場、出荷港が近接し、岸近くまで水深があるリアス海岸の地形を生かして、セメント産業が発展した。石灰石を運ぶ太いパイプラインが街を走る、迫力ある光景に圧倒される。

凝灰岩の石量沿いに武家屋敷や寺院が並ぶ「二王座歴史の道」

工場群と石灰石の白い山肌が圧巻



港沿いに明かりが灯る、津久見ならではの夜景

人情とセメントの街の新名物！

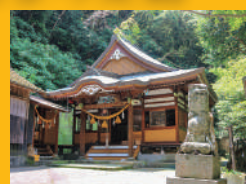
つくみ お石灰せんべい

「石灰」と「おせっかい」な市民性を掛け合わせて誕生した、津久見らしいユニークな銘菓。「つくみマルシェ」や観光協会、市内のコンビニなどで販売している。



蒲江を支えた名家の足跡

王子神社の神殿は、正徳5年（1715）に改築された九州最南端の春日造り。棟札には、大庄屋を勤めた御手洗家の名が見える。近くには、この御手洗家の出身で経団連名誉会長であり、キャノン会長CEOでもある御手洗富士夫氏の生家がある。「キャノン」の名は「観音」に由来するとされる。一方、御手洗家裏山の神社から東に伸びる山道には33体の観音像が祀られ、地元では「観音山」と呼ばれて親しまれているが、偶然だろうか。



蒲江浦を見下ろす高台に鎮座する



南蛮文化の面影が息づく
城下町をそぞろ歩き

白杵城下町

●うすきじょうかまち

（白杵）MAP P12B2

戦国時代、大友宗麟が白杵城を築いたことに始まり、江戸時代には稲葉氏のもとで発展した城下町。宗麟の時代には海外との交易も盛んに行われ、南蛮文化が花開いた。今も随所に往時の面影が残る。

④白杵市二王座192-6周辺 ⑤大分港から車で45分



江戸時代末期に建てられた酒蔵「久家の大蔵」。外壁をボルトガルと白杵の交流を表現した装飾タイル「アズレージョ」が彩る

石に刻まれた 時をたどる

国宝白杵石仏と、
石灰石の採掘によって姿を変えてきた津久見の山々。
祈りと産業、それぞれの営みが
長い歳月をかけて石に刻んだ地を訪ねよう。

大分県南部、豊後水道に面する白杵・津久見・佐伯。
豊かな海の恵みは人々の暮らしを支え、
独自の食や文化、風景を育んできた。
海から広がる3つの街を訪ね、
そこに息づく物語にふれる旅に出かけよう。

海街の旅

太古から海と歩むストーリー

海に向かって立つ鳥居は絶好のフोटスポット



江武戸神社

●えぶとじんじや

☎0972-23-3400（佐伯市観光案内所）

（佐伯）MAP P12C3

安和元年（968）創祀と伝わる古社。かつてこの地から船出する際、海上安全と武運長久を祈願していた。豊漁の神としても信仰を集め、例祭では色鮮やかな旗を掲げた漁船が鳥居前に並んだという。

④佐伯市蒲江畑野浦2682 ⑤大分港から車で1時間30分 ⑥⑦⑧参拝自由 ⑨10台

海街に生きる人々を
見守る古社へ

海とともに生きる 神秘の風景

波穏やかな海と入り組んだリアス海岸が織りなす美しい風景。
海に寄り添う漁村の暮らしと、その土地に息づく物語をたどろう。

イルカのびと暮らす
イルカたちと出会う



海を舞台に繰り広げられる「イルカパフォーマンス」は迫力満点！

うみたま体験パーク 「つくみイルカ島」

●うみたまたいけんぱーく「つくみいるかしま」

☎0972-85-3020

（津久見）MAP P12C2

イルカパフォーマンスやふれ合い体験が楽しめる体験型施設。開園以来、毎朝行っている海洋ゴミ拾いや、回収した流木を活用したワークショップなど、環境問題を楽しむ学べる取組みにも注目が集まる。

④津久見市四浦2218-10 ⑤大分港から車で1時間 ⑥入場1300円 ⑦10～16時（季節により変動あり）⑧1月中旬～2月中旬はメンテナンス休業あり ⑨150台



「イルカとあそび！」では1名2000円で握手などのふれ合いが楽しめる

佐伯湾に浮かぶ
神話と伝説が息づく島



「神の井」は神武天皇が弓を突き立てると清水が湧き出たと伝わる井戸



小さな湾に延びる堤防「海の細道」。九州オルレのコースにも含まれている



マグロの鮮度を保つため
マイナス50度の冷凍庫で保存する



冷凍マグロの塊を切り分け、刺身用に加工してスーパーなどに卸す

マグロ カスガ水産

●かすがすいさん
☎0972-27-5050
— 佐伯 — MAP P12C2
③佐伯市二栄森585-16
④大分港から車で1時間10分
URL kasugasuisan.com
さんふらわあ船内で提供



形は変わっても、
マグロひと筋の想い
は変わりません

代表取締役社長
三木 繁さん

津久見港の沖合に浮かぶ保戸島は、古くから遠洋マグロ漁の基地として栄え、ここから漁師たちが世界の海へ乗り出した。三木さんも18歳で保戸島のマグロ漁船に乗り、ハワイやインド洋、地中海などを航海。メバチやキハダ、本マグロを追い続けた。

でもらった。扉の中へ足を踏み入れた瞬間、刺すような冷気に包まれ、あまりの寒さに思わず退散。徹底した低温管理がマグロの鮮度とおいしさを守っているのだと実感した。以前、プリをはじめ近海の魚が豊富な津久見や佐伯では、マグロは食卓になじみの薄い魚だったという。そこに可能性を見だし、九州近海のマグロを仕入れ、食べやすい加工品へ。現在は佐伯市にも加工場を構え、保戸島のマグロ漁で培った経験と加工技術を生かし、マグロのおいしさを全国へ届けている。



ひゅうが井やねぎとろなどの商品は「うみえーるつくみんち」でも購入できる

おいしいマグロを全国の食卓へ



1基のいけすで約3500尾のハマチを育て、出荷を控えた魚から水揚げ



飼料にビール酵母を採用することで、程よい脂のりと雑味のないうま味になる

ハマチ 浪井丸天水産

●なみいまるてんすいさん
☎0972-43-3700
— 佐伯 — MAP P12C3
③佐伯市蒲江西野浦198-4
④大分港から車で1時間20分
URL wakamusha-oita.com
さんふらわあ船内で提供



遠くへ運んでも品質を保てるよう、締め方も工夫している



稚魚はいけすで約1年2カ月かけて出荷サイズまで育てる

蒲江の海と技で育む 自慢の「若武者」



お客様の顔が見えること。
それがよりよい
魚づくりに
つながります！

代表
浪井 大喜さん

24歳で家業である養殖業に入った浪井さんは、自社の魚が誰に届き、何を求められているのか見えない従来の流通に疑問を抱いていた。マーケティングの知識を勉強しながらハマチのブランド化を進め、2019年に豊後ハマチ若武者を誕生させた。前向きに挑戦する若き浪井さん自身の姿を表したという。

飼料に配合するビール酵母は、養殖業界で以前から使われてきた素材であったが、浪井さんは刺身とビールを一緒に楽しむという。現在加工品開発や海外展開にも力を注ぐ。魚の骨を活用したクラフトジーンも構想中で、蒲江のハマチの新たな可能性を切り拓いている。

に楽しむ食卓を思い描き、消費者にも伝わりやすいブランドの個性としてあえて採用。現場では水中カメラとAIで魚の成長などを数値化し、作業の負担を軽減した。こうしたブランド化とIT化による経営改革が評価され、令和7年度農林水産祭では最高賞の天皇杯を受賞した。



白杵ならではの
おいしいフグを
ぜひ味わってください！

女将
山田 喜美代さん

海の恵みを、未来へつなぐ

豊後水道と生きる、 海と人との絆

白杵のフグ、津久見のマグロ、佐伯のハマチ。
豊後水道の恵みを生かし、料理・加工・養殖と、それぞれの立場から地域の食文化を支える3名を訪ね、仕事への誇りと、海の幸の魅力を届けたいという想いに迫ります。



創業から歴史を伝える、趣ある店構え



庭園を眺めながら、ゆったり食事を楽しめる個室も用意

フグ 料亭 山田屋 白杵本店

●りょうてい やまだや うすきほんてん
☎0972-62-9145
— 白杵 — MAP P12B2
③白杵市白杵2-107-152 ④大分港から車で45分 ⑤11時30分～13時30分 LO、17時～19時30分 LO ⑥火曜⑦12台



フグ刺はふぐコース全6品1万285円〜で提供

明治38年（1905）、魚市場だった浜町で創業した山田屋。うどんやいなり寿司、郷土料理のきらすまめしを出す食堂として、漁港の人々に親しまれてきた。女将の喜美代さんが嫁いだ頃は結婚式や宴会を担う料亭だったが、市場の普及など時代の変化を受け、フグ料理専門店として歩みを進めた。窓の外には四季折々の花が咲く日本庭園が広がり、料理を待つ間にも料亭らしい風情を感じられる。

あるため、白杵では厚めのフグ刺しが特徴。弾むような歯ごたえと、噛むほどに広がる上品な甘みを、自家製ボン酢が引き立てる。約60年にわたり女将として店を支え、その移り変わりを看守ってきた喜美代さん。「これからは若い世代にも新たな山田屋をつくってほしい」と、次代を担う店長にも期待を寄せる。翌年の予約をして帰る常連客との縁を大切にしながら、初めて訪れる人にも白杵フグのおいしさを知ってもらいたいと、喜美代さんは今日も客人を迎えている。



アジサイやサザンカなど季節の花が美しい日本庭園

白杵に根付くフグ文化を 磨き上げた一皿に込めて

古い蔵で手仕事と麴が育む、 伝統の味噌と醤油

慶長5年(1600)の創業以来、味噌と醤油を造り続けるカニ醤油。12代目当主の可兒愛一郎さんに案内され、むっとする熱気に包まれた木製の麹室へ。木製だと温度を管理しやすい、菌の育ちにも適しているという。取材時の室温は約35度。米に麹菌を手で揉み込んで育てると、発酵熱で42度を超えることもある。季節や菌の状態に合わせて温度を調整し、夜中も様子を見に行くそうだ。

蔵の見学後は、愛一郎さんの母・明子さんにも話を聞いた。店頭に並ぶ看板味噌「無添加合わせ赤」は、米と麦のうま味に、大豆の素朴な風味とコクが重なる味わい。明子さんも麹造りに励み、長年店を支えてきた。「元氣なうちは店に立つてお客さんを迎えたい」と笑顔で話してくれた。



麹菌が米全体になじむように、手で丁寧に揉み込むことが大事なんです

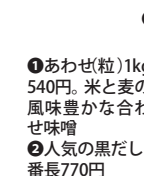
可兒 明子さん



みそソフトクリーム 500円。味噌クランチや甘じょっぱい味噌ソースが絶品



はかり味噌赤白ミックス 1kg700円



①あわせ(粒)1kg 540円。米と麦の風味豊かな合わせ味噌
②人気の黒だし 番長770円



「カニ」は蟹ではなく、創業家の名字「可兒」に由来



長い歴史を感じさせる蔵の外観

醤油 & 味噌 カニ醤油

●かにしょうゆ ☎0972-63-1177 白杵 MAP P12B2
①白杵市白杵218 ②大分港から車で45分 ③9~17時 ④火曜 ⑤4台

ご当地ブランド

大分県南部には、海の幸や酒、伝統菓子など、この土地ならではの名品が多い。その味を生み出す生産者を訪ね、受け継いできた技や、これからの想いを聞きました。

一枚一枚に宿るぬくもり 受け継がれる銘菓と新しい挑戦

大正8年(1919)の創業以来、うすきせんべいを作り続ける後藤製菓。工場で焼きたてをいただく、小麦の香ばしさと素朴な甘さが口に広がった。仕上げは、焼き上げた煎餅にシロウガ蜜を塗る、掛け塗り。職人が一枚ずつ刷毛を走らせると、砂糖が結晶化し、白の木目を思わせる模様が浮かび上がる。実際に体験すると、力の入れ方や刷毛の角度が難しく、長年培われた技の繊細さを実感する。職人は多い日には一人で約1000枚を仕上げるという。

5代目の後藤さんは、うすきせんべいを通して地域に根付く循環型の食文化を伝えるべく、循環をコンセプトにしたブランド「生薑百景」も展開。発酵ジンジャーエールなどの商品を販売し、シロウガの新たな可能性も広げている。



職人と同じ刷毛を使った手塗り体験も人気(要予約)



うすきせんべいは厚焼き、薄焼きともに5枚756円



発酵ジンジャーエール648円

うすきせんべい 後藤製菓 本店「石仏会館」

●ことうせい ほんてん「せきぶつかいかん」 ☎0972-65-3555 白杵 MAP P12B2
①白杵市深田118 ②大分港から車で40分 ③9時~16時30分 ④無休 ⑤50台

見て、知って、味わう甘酒の奥深い世界

100年以上続く酒蔵「ぶんご銘醸」の甘酒工場。麹の杜を、松久さんの案内で工場見学へ。蒸した米から米麹を作り、蒸米、水とともにタンクで約14時間かけて糖化。見られる工程は稼働状況で異なるが、甘酒造りを学べる。

「米麹の甘酒はノンアルコールで、砂糖も使っていないんですよ」と松久さん。麹の働



甘酒の製造工程を随分詳しくからラベル貼りまで見学できる



①まいにちつづけるおいしいあまざけ630円
②こうじのあまざけ かぼす980円

甘酒 麴の杜

●こうじのもり ☎0972-48-9386 佐伯 MAP P12C2
①佐伯市上岡船内2810-28 ②大分港から車で1時間 ③工場見学は無料 ④10~17時 ⑤木曜 ⑥100台

甘酒/パワーの可能性は無限大です!



支配人 松久 浩紀さん

伝統の蔵に新風を 地域と世界をつなぐ酒造り

明治元年(1868)創業の酒造場を訪ね、向井さんの案内で蔵の中へ。150年以上の歴史を刻む建物には、先代から受け継いだ設備が今も残る。かつては日本酒も造っていたが、約30年前に麦焼酎へと一本化。15年ほど前に蔵へ加わった向井さんは、広告会社などでの経験を生かし、商品開発からラベルやロゴのデザイン、販路開拓まで担う。酒造りもデザインもできるから、アイデアが次々と湧いてきま

す」と笑顔で話してくれた。

売店には、後藤製菓と共同開発した「白杵生薑酒」も販売。後藤製菓からシロウガ活用について相談されたことを機に開発。シロウガの香りと風味が広がり、ソーダ割りのほかロックやお湯割りにしてもおいしい。

次に見据えるのは海外だ。すでにアメリカへ輸出するほか、ブラジルやタイにも足を運び、白杵から酒を世界へ届けるべく挑戦を続けている。



①搾樽&5年貯蔵の本格焼酎 GOLD3254円
②麦の風味が甘く香る風華3300円
③後藤製菓とコラボした白杵生薑酒1300円



売店では焼酎やリキュールを試飲してから購入できる

麦焼酎 赤嶺酒造場

●あかみねしゅぞうじょう ☎0974-32-2001 白杵 MAP P12B2
①白杵市野津町野津市164-1 ②大分港から車で50分 ③9~17時 ※蔵見学の場合は要相談 ④土・日曜、祝日 ⑤10台

漁業×観光で 蒲江の魅力を発信!

かまえブルーツーリズム研究会では、蒲江の海や食をテーマに、伊勢エビの捌き方体験、カゴ漁などの漁業体験を企画。会長の橋本正恵さんは、漁師から魚介を買い付ける「浜買人」の家業を受け継ぎ、長年蒲江の水産業に携わってきた。橋本さんが大切にしているのは、蒲江をよく知る地域の人々自身が語り部となること。



大漁旗で仕立てた華やかな衣装で話してくれた橋本会長

「培ってきた知恵や経験を生かして蒲江の暮らしや食文化を参加者に伝えてほしい」と話す。自身も参加者と地元の人々を結ぶ案内役となり、人と人との交流から生まれる蒲江ならではの観光を育てている。



かまえブルーツーリズム 研究会

●かまえぶる一つりずむけんきゅうかい ☎0972-42-1600 佐伯 MAP P12C3
①佐伯市蒲江西野浦2643 ②大分港から車で1時間30分 ③8~17時(受付) ④盆・年末年始・荒天時 ⑤15台



代表取締役 後藤 亮馬さん

うすきせんべいとシロウガの新たな可能性を、広がります

道の駅かまえ Buri Laboratory

●みちのえきかまえ ぶりらぼらとりー

☎050-5527-1818

〔佐伯〕MAP P12C3

レストランではスタッフが知恵を出し合い、ブリの多彩な味わい方を提案。「研究所」の名の通り、試行錯誤しながらメニューを毎年バージョンアップしている。仕入れによって内容が変わるため、訪れるたびに新しい味に出合える。

④佐伯市蒲江蒲江浦5104-1 ⑤大分港から車で1時間15分 ⑥レストラン11時～14時30分LO、直売所9～17時 ⑦月曜 ⑧90台



gomadashi(タイ)950円。うどんにのせてお湯を注げば、佐伯名物「ごまだしうどん」の完成!



深島みそ280g入り648円。かまどで仕込む、やさしい甘さが特徴の伝統的な白い味噌

ブリバーガーセット 850円

オリジナルのブリカツと地元・阿部製菓のパンスがコラボした人気バーガー

大入島オイスターを食べよう!

波風が穏やかな海で育つ「大入島オイスター」。挑戦から生まれた、佐伯の新たな海の幸を味わおう!



小ぶりながら身入りがよく、濃厚でコクのある味わいだ



番匠川から流れ込む栄養分によってプランクトンが豊富。牡蠣が健やかに育つ

新栄丸

●しんえいまる

〔佐伯〕MAP P12C2

社長の宮本新一さんは、約50個の牡蠣が入ったカゴを自動で海上へ引き上げ、天日干しする「フリップファームシステム」を導入。効率的な養殖方法が業界から注目を集めている。近くにある「大入島食彩館」では、蒸しガキを4個1000円で味わえる。

URL shinei-maru.com/



蒲江の海の幸を、食べて、買って、焼いて楽しむ!

浜焼き体験

※値段は種類によって異なる

「道の駅かまえ 牡蠣小屋」で楽しめるセルフの浜焼き体験ではヒオウギ貝、黄金イワシ、赤エビ、真牡蠣などを提供

よくばり丼 1900円

カスガ水産のマグロの赤身とネギトロ、養殖で有名な兵殖のブリを彩りよく盛合せ



津久見自慢の海の幸を、海を望む特等席で

汐の音

●しのおと

☎0972-85-0008

〔津久見〕MAP P12C2

「うみえーるつくみんち」の2階にある、海を一望できる食事処。マグロやブリをメインにした丼や定食は津久見ならではの、昼は予約がおすすめです、夜は予約に応じて営業するため団体利用にもぴったり。

④津久見市高洲町3824-69 うみえーるつくみんち2階 ⑤大分港から車で50分 ⑥11時30分～13時30分LO、夜は要予約 ⑦水曜 ⑧30台



カウンター席から座敷席まで揃い、窓辺の席からは海を一望できる



売店で買える!

津久見のソウルフード ぎょうつね

1階「うみえーるつくみんち」は「津久見活き粋き協同組合」が運営する物産店。太田商店の「ぎょうつね」は、魚のすり身を使ったピリ辛風コロッケ。さんふらわあの船内レストランでも楽しめる。



国内屈指の好漁場で味わう!

蒲江の旬と美味が集まる 海辺の直売所

スペシャル海鮮丼 2970円

ヒオウギ貝、トコブシ、マクロなど贅沢に盛り付けてある

海鮮グルメ

大分県南部を訪れたら、必ず味わいたい新鮮な魚介。海鮮丼や話題のアレンジ料理など、港町ならではの絶品グルメを堪能しよう!

レストハウス うさぎ亭

●れすとはうす うさぎてい

☎0972-42-1951

〔佐伯〕MAP P12C3

元猿海岸を望む食事処では、蒲江産のブリやカツオを使った丼や定食が評判。

ランチは県内外から多くの人が訪れるため、事前予約がおすすめ。予約は電話のみ。地鶏焼きやチキンカツなどの肉料理も揃う。

④佐伯市蒲江竹野浦河内2186-2 ⑤大分港から車で1時間20分 ⑥11～14時、17～21時LO ⑦月曜ほか、月に1度日曜休み ⑧30台



ブリづくし定食 1700円

刺身、カマの塩焼き、カブト煮、胃袋炒めが並ぶ。部位ごとに異なる味わいを楽しめる贅沢な定食



海風が通り抜ける屋外テラス席は、開放感があり心地よい

個性豊かな丼を食べ比べ!

日豊海岸どんぶり街道

臼杵・津久見・佐伯を結ぶ国道217号周辺の加盟店で、地元食材を使った自慢の丼を楽しめる「日豊海岸どんぶり街道」。P8-9で紹介する食堂もすべて加盟している。海沿いをドライブしながら、海鮮3味しよう!



美しい猪串(いのくし)湾を眺めながら食事を

かまえ インターパーク 海べの市

●かまえいたーぱーく あまべのいち

☎0972-44-5515

〔佐伯〕MAP P12C3

地域住民の出資によって誕生した直売所。併設するレストランは、佐伯市と宮崎県延岡市で毎年秋開催される「東九州伊勢えび海道・伊勢えび祭り」の参加店。シーズンを迎える、鮮度抜群の伊勢エビを多彩な料理で味わえると評判だ。

④佐伯市蒲江森崎浦142-16 ⑤大分港から車で1時間10分 ⑥11～14時LO(土・日曜、祝日は10時30分～14時30分LO)、売店は9～17時 ⑦不定休 ⑧121台



伊勢えび松花堂 6600円

お造りや煮物など伊勢エビづくし。味噌汁にお造りの頭を入れるのが絶品

オリジナルの人気店で、蒲江の海の幸を満喫!



海の幸丼セット 1600円
サザエやタイ、ハマチなど旬の魚介に卵黄をトッピング。食べごたえも申し分なし!

01 客室で楽しむ有機あまざけセット！

一部客室で、気軽に楽しめる「麴の杜」(→P7)の有機あまざけセットを提供。米麴の濃厚な甘みと、すっきりとした飲み口をぜひ味わってみて。



甘酒の工場見学も楽しめる「麴の杜」

※写真はイメージです

03 カニ醤油の一部商品をショップで販売

白杵で長く親しまれる老舗味噌・醤油蔵「カニ醤油」(→P6)の一部商品を販売。「黒だし番長」は、だしのうま味が効いたコク深い味わい。「うすき味噌あわせ(粒)」は、米と麦の風味豊かな合わせ味噌。白杵の味を自宅でも楽しんで。



うすき味噌あわせ(粒)

黒だし番長



城下町に店を構える「カニ醤油」

02 白杵焼をショップで販売！

白杵の伝統を現代に受け継ぐ「白杵焼」が船内ショップに登場。白を基調とした美しい器は、普段使いにもぴったり。旅の思い出にお気に入りを見つけてみよう。



白磁のマットな質感と、花びらのような立体的な造形が美しい



ショップでは九州のご当地アイテムが充実している

大阪～別府航路で開催！大分県南フェア

2026年
11月2日(月)～
11月15日(日)
まで

期間限定でさんふらわあが大分県南カラーに染まる！

客室やショップで楽しめる、注目の企画をチェックしよう。

※フェアの内容は変更になる場合がございます



カジュアルクルーズで憧れの船旅へ

さんふらわあで過ごす至福のひとつとき

くれない・むらさき編

洗練されたデザインが人気の「くれない・むらさき」は2023年に就航。昼の瀬戸内海を楽しむカジュアルクルーズが評判！たっぷりある船内時間を有効に使って、自分らしい船旅を楽しもう♪



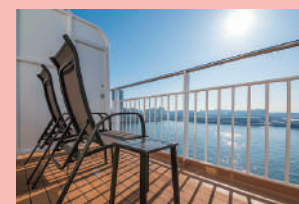
関西～九州航路

大阪港から別府港・志布志港、神戸港から大分港を結ぶ3ルートが運航。九州縦断旅にチャレンジするのもおすすめ！



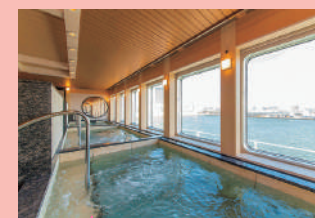
ゆったりとくつろげる客室で快適ステイ

「スイートと洋室コネクト」の客室。隣り合う客室を室内の扉で行き来できるコネクティングタイプで、3世代の旅にぴったり



スイートルームは専用バルコニー付き

最上級のスイートルームから大人数で利用できるツリストタイプまで、多彩な客室が揃う。スイートルームの宿泊者は、専用ラウンジを利用できるのもうれしい。



シャンプーやリンスなどアメニティも充実

翌日の旅に備えて海を一望する大きな湯船でリラックス。なかでも朝風呂がおすすめで、朝日を眺めながら心からリフレッシュできる。

どれにするか迷ってしまう充実ぶり！

脂のりが抜群の刺身を贅沢に味わえる

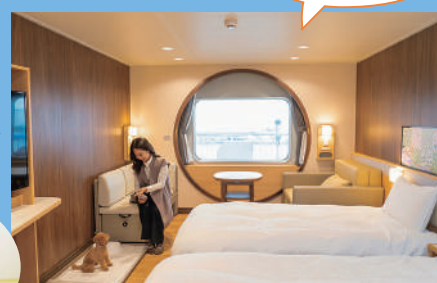


朝食&夕食ともにビュッフェ形式(有料)のさんふらわあ。和洋食からスイーツまでジャンル豊富で、航路ならではの郷土料理を楽しめるのもうれしいポイント。メニューは毎日変わるので、乗船してのお楽しみ♪

海を望む窓付きの洋室。1室に付きペット2匹まで一緒に宿泊できる！

愛するペットと旅ができるウィズペットルーム

さんふらわあを利用すると、家族全員で旅ができる！客室にはペットシートやごはん用のお皿など、備品も充実しているので安心だ。



船長服が楽しめるフォトスポットで記念写真♡



パブリックスペースを満喫

大階段を中心に3層まで吹き抜けになったアトリウム。巨大な丸天井では、每晚プロジェクションマッピングが投影される

2つの旅から選べる！さんふらわあトラベル添乗員同行バスツアー開催！



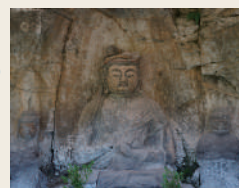
夜に大阪を出発し、朝には大分へ！弾丸フェリー®(船中2泊・現地0泊)で大分県南を巡る、添乗員同行のバスツアーを開催。すべて金曜日出発なので、週末旅行にもぴったり。ひとりでの参加も大歓迎です！



ツアーAコース 国宝白杵石仏と佐伯蒲江の海鮮グルメ&ショッピングの旅3日間

国宝白杵石仏を見学した後は、海の街・蒲江へ。新鮮な海の幸を味わい、ショッピングも楽しめる、大分県南の魅力が詰まったコース。

出発日
2026年
12月18日(金)
2027年
2月19日(金)
3月12日(金)



ツアーBコース 白杵巡りと料亭山田屋のふくランチ別府温泉を楽しむ旅3日間

料亭山田屋でミニぶぐのコースを堪能した後は、歴史ある白杵の城下町を散策。うすきせんべいの手塗り体験や150年以上の歴史ある酒蔵で見学・試飲も。そして旅の締めくくりには別府温泉へ。

出発日
2027年
1月22日(金)
3月5日(金)



お問合先

☎0570-00-3268

※10～17時 土・日・祝日

URL www.ferry-sunflower.co.jp/travel/



さんふらわあトラベル株式会社

【大阪本社】〒559-0034 大阪市住之江区南港北2-1-10 ATCビルO's(オス) 棟北館6階 605

大分県知事登録旅行業 第2種・2396号 (一社) 日本旅行業協会正会員 (JATA正会員) (総合旅行業務取扱管理者/山本 茂) 旅行業公定価格! 総合(国内)旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任を共同で負う者です。この旅行契約に同意する不明な点があれば、ご連絡ください。

マイカーやレンタカーで!

大分県南を巡る添乗員同行なしの個人プランも発売中!





おすすめのドライブルートはこちら！ 豊後くろしおライン

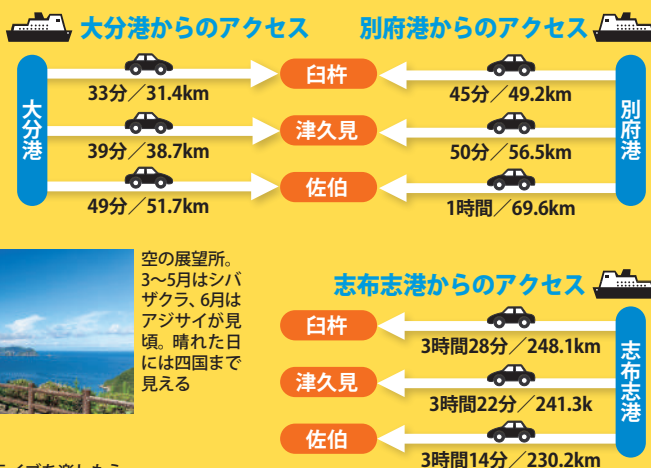
●ぶんこくろしおらいん
MAP P12C3

米水津と蒲江を結ぶ道路の愛称。標高約250mの高所を走る区間もあり、豊後水道を眼下に望む爽快なドライブが楽しめる。沿道には「空の公園」「空の展望所」などの絶景スポットが点在。駐車場もあるので、車を停めて立ち寄ろう。



爽快な絶景ドライブを楽しもう

空の展望所。
3～5月はシバザクラ、6月はアジサイが見頃。晴れた日には四国まで見える



発行／株式会社商船三井さんふらわあ
企画・編集・制作／JTBパブリッシング
©2026 株式会社商船三井さんふらわあ/JTB Publishing, Inc. All Rights Reserved.
写真協力/PIXTA

※本誌はご自由にお持ちください。

※本誌掲載のデータは2026年9月末のものです。発行後にデータが変更になる場合がありますので、お出かけの際には電話等で事前に確認されることをおすすめいたします。なお、本誌掲載内容による損害等は、補償いたしかねますので、あらかじめご了承ください。※定休日は原則として年末年始・お盆休み・ゴールデンウィークを省略しています。※利用時間は特記以外原則として開店(館)～閉店(館)です。オーダーストップや入店(館)時間は通常開店(館)の30分～1時間前です。※交通情報については、天災の影響や季節などにより変動する場合がありますので、お出かけの際には各交通機関にお問合せください。