

対象のいいやんスポットのスタンプを集めてポイントをGETし、抽選に参加しよう!!
集めたポイントに応じて、大分市の特産品やさんふらわあ乗船券が当たる!!

また「いいやんスポット巡り旅」期間中に大分市で開催される指定のイベントに参加すれば、期間限定イベントスタンプが取得できます!!
さんふらわあスタンプ※→20ポイント/いいやんスポットスタンプ/イベントスタンプ→それぞれで各1ポイントGET
※さんふらわあスタンプは船内のQRコードでのみ取得できます。

A賞 抽選でペア3組



31/12
ポイントスタンプ

神戸⇄大分航路限定
スタンダードペア往復乗船券

B賞 抽選でペア5組



28/9
ポイントスタンプ

神戸⇄大分航路限定
プライベートベッドペア往復乗船券

C賞 抽選で5名



26/7
ポイントスタンプ

大分ふぐ名店会提供
「ふぐ刺し・ちりセット」

D賞 抽選で20名



24/5
ポイントスタンプ

Oita Birth詰め合わせ
(3,000円相当)
※景品は一部変更される
可能性があります

コンプリート賞 先着100名

「魁!! 男塾」の宮下あきら先生デザイン
特製手ぬぐい 全スポット制覇!! 35/16ポイントスタンプ

全16ヶ所 または 14ヶ所+2イベント/15ヶ所+1イベントで
先着100名様にプレゼント!!

©宮下あきら
©株式会社九州文化財総合研究所

各賞への応募、コンプリート賞の獲得、アンケート回答の
抽選には「さんふらわあスタンプ」が必要です。
さんふらわあ船内でのスタンプ取得をお忘れなく!!

さらに
アンケート回答者のなかから抽選で10名様に
Oita Birth詰め合わせ (2,000円相当) **プレゼント!!**

参加方法

いいやんスポットを訪れて、以下の2通りの方法でスタンプを取得!

- QRコードを読み取ってスタンプ取得
- 位置情報 (GPS方式) でスタンプ取得

※スポットの定休日やQRコードが読み込めない場合でも、②の方法でスタンプ取得可能です。※さんふらわあスタンプは船内のQRコードでのみ取得できます。

いいやんスポットのQRコードから取得

1

いいやんスポットを
巡ってスタンプを集めよう

STEP 1

スマートフォンで
QRコードを読み込もう

STEP 2

集めたポイントに応じて
大分市の特産品や
さんふらわあ乗船券が当たる

キャンペーンページのスポット一覧からGPS方式で取得

2

キャンペーンページに
アクセス

STEP 1

いいやんスポットを訪れて、
スポット一覧からスタンプ
取得ボタンをタップ

STEP 2

※スタンプ取得方法はGPS方式です。
※位置情報をオンにしてご参加ください。

STEP 3

さらに
全スポット制覇で
先着100名様に
コンプリート賞も!!

また行きたいまち、大分市

西から東へと続く風光明媚な海岸線、豊後水道で育まれた海の幸、地下深くから湧き出る琥珀色の湯など大分市ならではの多彩な魅力。そして、心に残るおもてなし。どれひとつとっても、また行きたいまち。それが大分市です。

あなたの旅に大分の美味を+

OITA BIMI-TAS



大分市の
湯めぐり
ガイドマップ



春夏秋冬の大分ふぐで舌鼓
ふぐ名店会



お問い合わせ：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-3-4F 大分市いいやんスポット巡り事務局 TEL:06-6267-3794 主催:大分市おいいた魅力発信局 協力:商船三井さんふらわあ 企画:監修:ヴァンズデコ
注意事項:当選者の発表は景品の発送をもってかえさせていただきます。景品によっては事前に連絡させていただく場合がございます。なお景品の発送はキャンペーン終了後1ヶ月を予定しております。景品の発送は日本国内に限らせていただきます。景品内容およびキャンペーン期間等の実施内容は都合により変更になる場合がございます。当選の権利はご本人のもので第三者への譲渡換金とはできません。ご応募いただいた個人情報景品発送など必要な範囲で使用します。

さんふらわあ乗船者限定 スタンプラリー

大分市 × 商船三井さんふらわあ

いいやんスポット巡り旅

大分市の「いいやん」を巡る、魅力満載のスタンプラリー

スマホで巡ろう!!
いいやん満載の大分市

開催期間
7/1 2025 (火) ~ 1/13 2026 (火)

各スポットを巡ってスタンプを取得
大分市の特産品やさんふらわあ乗船券が当たる!!

「魁!! 男塾」の宮下あきら先生デザイン
特製手ぬぐい
全スポットを巡れば
先着100名様に!!

©宮下あきら
©株式会社九州文化財総合研究所



おおいた市いいやんスポットMAP

1 さんふらわあ船内



さんふらわあスタンプは必須です!
船内でのスタンプ取得をお忘れなく!!

2 高崎山自然動物園



所在地	大分市神崎3098-1
営業時間	9:00~17:00(入園は16:30まで)
定休日	無(年に数回程度、臨時休園あり)

3 大分マリンパレス水族館「うみたまご」



所在地	大分市大字神崎字3078-22
営業時間	9:00~17:00 ※GW・夏休み・お盆等の期間は営業時間を延長
定休日	年3日程度(メンテナンスの為)※その他は無休

4 道の駅たのうらら



所在地	大分市大字神崎字梶原1228-9
営業時間	物販施設 9:00~18:00 飲食スペース 11:00~21:00 (LO. 20:30)
定休日	無

5 大分県立美術館(OPAM)



所在地	大分市寿町2-1
営業時間	10:00~19:00 ※金曜日・土曜日は20:00まで (入場は閉館の30分前まで)
定休日	無

6 府内城跡



所在地	大分市荷揚町4
営業時間	24時間
定休日	無

7 大分市観光案内所



所在地	大分市要町1-1 (JR大分駅構内)
営業時間	8:30~19:00 (12月31日~1月2日は 8:30~17:00)
定休日	無

8 南蛮BVNGO交流館



所在地	大分市新徳町3-2-45
営業時間	9:00~17:00(入館は16:30まで)
定休日	月曜日(ただし、毎月第1月曜日、祝日・振替休日の場合は開館し、その翌日が休館) 祝日の翌日(ただし、土・日曜日の場合は開館) 年末年始(12月28日~1月4日)

11 道の駅のつはる



所在地	大分市下原1717-1
営業時間	9:00~17:00
定休日	無(年末年始のみ休業)

12 帆足本家酒造蔵



所在地	大分市中戸次4381
営業時間	9:00~16:30
定休日	月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日) 年末年始(12月28日~1月3日)

13 毛利空桑記念館



所在地	大分市鶴崎381-1
営業時間	9:00~17:00(入館は16:30まで)
定休日	月曜日(月曜日が祝日の場合は翌日) 年末年始(12月28日~1月4日)

14 亀塚古墳公園・海部古墳資料館



所在地	大分市大字里646-1
営業時間	9:00~17:00(入館は16:30まで)
定休日	月曜日(祝日の場合は翌日) ただし毎月第1月曜日は開館し、翌日休館 年末年始(12月28日~1月4日)

15 道の駅佐賀関



所在地	大分市大字大平989-6
営業時間	9:00~18:00 食事処 10:30~15:30(昼時間) 10:30~15:00(夜時間)
定休日	無

16 JX金属関崎みらい海星館



所在地	大分市大字佐賀関4057-419
営業時間	平日 10:00~18:00(入館は17:30まで) 金・土・祝日 10:00~22:00(入館は21:30まで) 8月 10:00~22:00(入館は21:30まで)
定休日	火曜日(火曜日が祝日の場合は翌平日が休館日) 年末年始(12月28日~1月3日)

ブランドにB級グルメも /
ご当地グルメを食べていきよ♪

海・山両方の幸が集まる大分市は、まさに“食の宝庫”。せっかく訪れたなら「地元ならではのグルメ」を味わってみませんか?



関あじ・関さば



豊後水道の中でも「速吸の瀬戸」と呼ばれる特殊な海域で一本釣りされる大分市を代表するブランド魚。独特のうま味と歯応えが楽しめる。

とり天



下味を付けた鶏肉にてんぷらの衣を付けて揚げた「とり天」は、酢醤油やポン酢と相性抜群! 店ごとの食べ比べもおすすすめ。

にら豚



全国有数のニラの産地・大分市発祥の「にら豚」。ニラと豚肉、キャベツを醤油ベースのタレで炒めたシンプルながらウケになる美味しさ。

鶏めし



炊きたてのご飯に甘辛く煮た鶏肉やごぼう、人参などの具材を混ぜた郷土料理。吉野地区の「吉野鶏めし」が特に有名。

りゅうきゅう



漁師の胸い飯・保存食として生まれた郷土料理。季節の魚を醤油ベースのタレに漬け込んだもので、酒の肴やご飯のお供にぴったり!

かぼす



大分県が生産量日本一を誇るかぼすは、爽やかな果汁が素材のうま味を引き立てるだけでなく、疲労回復効果が期待できる万能食材。

だんご汁



小麦粉を薄く帯状に引き伸ばした歯ごたえのある「だんご」と季節野菜を味噌で煮込んだ大分定番の家庭料理。体の芯から温まる。

おおいた豊後牛



日本一の証・内閣総理大臣賞も受賞したブランド牛。豊かな風味と美味しい霜降りが特徴で、とろけるようなうま味を堪能できる。

大分ふぐ



豊後水道の荒波で育ったふぐは身が引き締まり、プリプリの歯応えと甘みが魅力。刺し身、唐揚げなど一年中多彩なふぐ料理を味わえる。

やせうま



小麦粉を平たく伸ばした麵に、きなこや砂糖をまぶした素朴で優しい味わいの「やせうま」。郷土のおやつとして幅広い年代に人気。