

みんなで食べよう!

大試食会

無料だも〜

九州マルシェ

日時 2021年7月17日(土) 10:00 ▶ 16:00

会場 ベルナード観光通り(ハマクロス411周辺)

長崎の
「おいしい」が
ピンチです!



新型コロナウイルス
の感染拡大に伴う外
出自粛や輸出の停
滞などの影響で、全

国の「食」に関わる人たちがピンチ!
今回は、長崎県産品の「おいしい」を
食べて食の魅力を再発見し、長崎
を元気にしましょう!!

※ 数に限りがあります。なくなり次第終了となります。※ 実施にあたっては、新型コロナウイルス感染症対策のガイドラインに沿って行います。

お問合せ 長崎マルシェ事務局 ☎ 095-823-0055 ✉ n-marche@fanclub.pm

ブリは成長に伴い呼び名が変わる代表的な出世魚です。魚種全国1位を誇る長崎県は、天然・養殖ともにブリの産地としても有名です。美味しいだけでなく、栄養も豊富なブリ。DHAやEPA、ビタミンや鉄分も豊富に含有しています。焼いてよし、煮てよし、生でいただくもよし、と調理の仕方によってさまざまな味わいを楽しめます！



長崎産ブリの中華刺し身
1,200円 (※事前予約)

新鮮な長崎産のブリを中華風の刺し身サラダに！レタスや白髪ねぎ、揚げた春巻の皮と特製の醤油ダレを混ぜて豪快にどうぞ！脂の乗ったブリはもちろん食感も美味しい一品です。店主の竹内さん、『感染症対策は万全に、長崎県産の旬のおいしい食材を使った料理で皆様の来店をお待ちしております。』

竹〈Shianbashi イザカヤ TAKE〉

住 所 長崎市船大工町4-14-1F
営業時間 〈火～金曜〉16:00～24:00
〈土・日曜〉15:00～24:00
定休日 月曜(不定休)
問合せ TEL/FAX (095)815-0057
E-mail tkuctsmt@gmail.com



コース料理
2,000～3,000円
Happy hour〔OPEN～18:00〕
〈ドリンク各種〉350円～



長崎和牛は、大自然の潮風を受けた牧草等で育てられています。肉本来の旨みを持つ赤身と、まろやかな味わいの脂身が絶妙なバランス。柔らかな食感、ジューシーで脂の口溶けがたまらない長崎和牛。厚切り肉ならステーキなどシンプルに、薄切り肉ならしゃぶしゃぶやすき焼きなど、肉の旨みが味わえる食べ方がおすすめ！



長崎和牛豪華5種盛り
14,000円

当店は、JA全農ながさき(内閣総理大臣賞受賞経歴のある長崎和牛)直営の安心・安全、本物の確かな味をご提供。また、その他の素材も厳選した長崎県産の野菜や米を使用していますので、安心して召し上がり頂けます。様々な部位を堪能いただける盛り合わせ、お気軽にお愉しみいただけるランチ等をご用意しております。

長崎和牛焼肉びゅあ

住 所 長崎市新地町2-7
営業時間 [昼]11:30～14:00
[夜]17:00～21:30
ラストオーダーは閉店30分前
<http://www.yakiniku-pure.com/>
H P
定休日 年末年始
問合せ TEL (095)824-2900



長崎和牛ビビンバ重 …… 700円
長崎和牛カルビ重 …… 1,000円
【前日予約】
長崎和牛ローストビーフ重 …… 800円
など



長崎では、かまぼこのことを「かんぼこ」と言います。現在、長崎県は年間生産額全国第1位を誇るかまぼこの町。全国的にスケソウダラの冷凍すり身を原料としたかまぼこが多い中で、エソ、タチ、イワシなど以西底引き魚を多く使用しているのが最大の特徴。そのままでも、つゆたっぷりのおでんで煮込んでもおいしい！



揚げかんぼこ〈各種〉2枚
300円～
長崎おでん 一品料理〈各種〉
500円 200円～

めがね橋電停より徒歩2分の古民家を再利用した、風情あふれる居酒屋。ハトン・揚げかんぼこ・長崎おでん等長崎の味覚を！揚げたてふっくら自慢のかんぼこをぜひ！気軽に立ち飲みもできます！コロナの中、安慶名(あげな)代表、『テイクアウトの強化やお昼からの営業など新しい事に取組んでおります。まだまだ先は見えないですが、皆でここを乗り切っていけたらと思います。』

長崎揚げかんぼこ研究所

住 所 長崎市万屋町1-1
営業時間 〈月～土曜〉
11:00～14:00/17:30～23:00
定休日 日曜
問合せ TEL (095)820-4646
H P www.rokunin.co.jp/kanboko/index.html



気軽に立ち寄れる立ち飲みバルから、ゆっくりくつろげるお座敷までご用意！その他、コース料理もご用意！



この機会に、長崎県産の美味しい食材をみんなで食べて、長崎を元気にしよう！

至福の一皿 ながさきグルメセレクション

長崎県は、長崎県産の良さを知ってもらい、地産地消をより一層推進するため、県産食材を提供している店を各部門で認定しています。

長崎の食材、食文化を楽しめるお店を、訪れた観光客の皆さまに「本当におすすめしたい、長崎ならではのグルメ店」として選定しました。選んだのは宿泊施設、タクシー会社、市町観光協会、観光ガイド、マスコミなど観光に携わるプロたち。観光客へのおもてなしの思いを込めて自らの食体験や集めた情報を振り返り、数ある店舗の中から厳選したグルメ店ばかりです。各店舗の努力、こだわり、個性とともに、洗練された「至福の一皿」をぜひご堪能ください！

詳しくはこちら！

