

九州マルシェ

場所

ベルナード観光通り
(ハマクロス411周辺)



日時

9月18日(土)
11時～16時

長崎の美味しいがピンチです



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

鯛

「鯛(たい)」は古くから縁起がよい魚とされ、姿の美しさはもちろんのこと、味や栄養ともに優れていることから、珍重されてきた人気の高い魚です。鯛は1年中漁獲されますが、主に春と秋に旬を迎えます。鯛は栄養豊富で、ビタミンAやB1、がんや高血圧などの生活習慣を予防する「アスタキサンチン」などが含まれています。

長崎産の新鮮な真鯛に長崎産の季節の野菜、白髪ねぎ、揚げた春巻きの皮に特製醤油ダレを合わせた中華風の刺身サラダです。アクセントに長崎産の生カラスミを使用し長崎の夜景をイメージさせる逸品です。店主の竹内さん『感染症対策は完全に、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。』

長崎夜景刺身サラダ

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)
Email tkuctsmt@gmail.com
問合せ TEL/FAX (095)815-0057

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

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!

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、安心してお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。

長崎和牛豪華5点盛り 14,000円

長崎和牛焼肉ぴゅあ

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
HP <http://www.yakiniku-pure.com/>
定休日 年末年始
問合せ TEL (095)824-2900

長崎和牛ヒレバ重
…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

長崎かまぼこ

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!

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。ハトシ・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!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。』

揚げかんぼこ〈各種〉2枚
300円～

長崎おでん
500円

一品料理〈各種〉
200円～

長崎揚げかんぼこ研究所

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

この機会に、長崎県産の美味しい食材をみんなで食べて、長崎を元気にしましょう!

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

