

九州マルシェ

うまかもん 商談会

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。また、語呂が「めでたい」に通じることから、お祝いの席に欠かせない食材ともされてきました。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」などが含まれており、マグネシウムやリン、良質なたんぱく質などが豊富です。

長崎和牛

長崎和牛の産地は美しい自然環境に恵まれた観光地です。長崎は九州の西端、美しく複雑な海岸線を持つ半島や離島を有しているため、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、まる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!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。魚肉をすりつぶして食塩、砂糖、調味料、卵白などを混ぜ合わせ、蒸したり、あぶり焼きにしたり、油で揚げたりした長崎かまぼこ。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。長崎では、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!県内各所でこだわりの「かんぼこ」が食べられます!

#元気いただきますプロジェクトとは?

「#元気いただきますプロジェクト」は、新型コロナウイルス感染症の影響で行き先を失っている「国産食材」を食べて応援しよう!というプロジェクトです。

牛肉、水産物、野菜・果物、花など、生産者が心をこめ、手間暇かけて育てたニッポンの農林水産物。それらは毎日生育を続けているので、お届けしたい「いま」を逃すと、その価値を失ってしまいます。ニッポンのいまをいただくことは、「いのちを支える農林水産業」のこれからを救うことになるのです。

育てる人も、獲る人も、料理する人も、届ける人も、そして、もちろんモリモリ食べたい人も、みんな集まって、おおきなひとつのチームになって、食べてニッポンを元気にしましょう!

