

水揚げ量日本一!

長崎の鯛を

知ろう!

食べよう!

使おう!

キャンペーン 直売会

日時 9月19日(日) 11時~16時

場所 ベルナード観光通り
(ハマクロス411周辺)



長崎の美味しさがピンチです

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!

長崎県は漁獲量全国第2位！

長崎県は漁獲量全国第2位ですが、魚種は250種を超え、全国1位といわれています。日本の最西端に位置し、三方を海で囲まれる長崎県では、年間を通じて、四季折々の旬な魚を数多く食べることができます。

真鯛は潮の流れの速い、深いところを好み、海峡や瀬戸などがその漁場となっています。長崎県はそのようなところが数多く存在し、至る所で鯛が水揚げされます。長崎の天然鯛は身が引き締まり、お刺身や色んな料理に重宝されています。養殖も盛んで、近年はえさや環境設備の改良などで、その味は以前と比べものにならないくらい向上しています。



魚種別漁獲量
全国1位

くろまぐろ、いさき、さざえ、
あじ類、ぶり類、たい類

全国2位

そうだがつお類、いわし類、さば類、
あなご類、あまだい類

全国3位

いか類

養殖収獲量
全国1位

ふぐ類

※数値は平成29年
農林水産省漁業・
養殖業生産統計



日本の食卓に欠かせない、 栄養たっぷりの魚

「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、鯛はビタミンが豊富で、皮膚や粘膜を強化するビタミンAや疲労回復効果のあるビタミンB1、細胞の再生を助けるビタミンB2などが含まれています。さらに、鯛の赤い色素成分である「アスタキサンチン」には、抗酸化作用があり、がんや高血圧などの生活習慣を予防するのに効果があります。その他、骨などを生成するのに必要なマグネシウムやリン、良質なたんぱく質などが豊富です。



竹〈Shianbashi イザカヤ TAKE〉

長崎夜景刺身サラダ

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性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。店主の竹内さん『感染症対策は万全に、長崎県産の旬の美味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。』

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

生産者の声

私たちはおいしい魚を育てることに命を懸けています。健康な魚を育てることはもちろんのこと、お客様のもとに届くまでのあらゆる段階で細心の注意を払うことで本物の「おいしさ」という価値を提供することを追求しています。

しかし、コロナ禍といわれる全国民の生命を脅かす未曾有の事態の中、旅行業や外食産業の営業休止等の影響で売り先がなくなり、キャンセルとなった一部の魚は廃棄せざるを得ない深刻な事態が生じています。

私たち水産業、特に養殖業では、エサ代や管理費用は必ず必要ですが、出荷の見通しが立たなければもちろん売り上げもありません。また、このまま出荷時期を超えてしまえば育ちすぎてしまい大きすぎて規格外となり、商品価値がなくなってしまう。私たち生産者にとっては、コロナ禍から生じる影響でも生命の危機を感じています。この状況をご理解いただき、これからの食卓の安心・安全を守るためにもどうかご協力をお願い致します。



有馬屋水産株式会社
専務取締役 安藤嘉英

※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 長崎の鯛キャンペーン事務局 ☎ 095-823-0055 ✉ chokubai-n@fanclub.pm