

みんなで
食べよう!

九州マルシェ

長崎
応援!

うまかもん 商談会

期 間

2021年1月2日(土)

▶ 1月31日(日)

ブリ

長崎和牛

長崎かまぼこ

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！！



プロジェクト

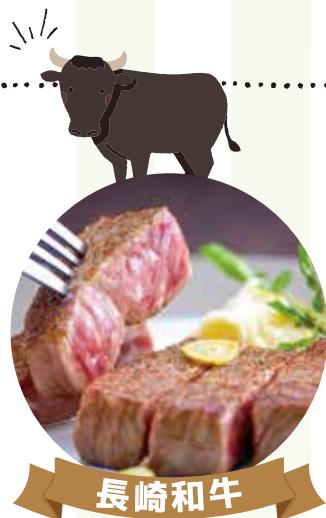
お問合せ 長崎マルシェ事務局 ☎ 095-823-0055 ✉ n-marche@fanclub.pm

長崎の「おいしい」魅力!!



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は、脂質の脂肪産生を抑制し、EPAは血管・血液の健康維持に重要で、「血液をサラサラにする」「中性脂肪値を下げる」などの働きがあると言われています。「ビタミンB1」「ビタミンB12」「ビタミンB6」「ビタミンD」「ビタミンE」などの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。



長崎では、かまぼこのことを「かんぽこ」と言います。海に囲まれた長崎県では昔から水産業が盛んだったため、かまぼこも早くから誕生していました。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。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、エン、タチ、イワシなど以西底引き魚を多く使用するのが最大の特徴。そのままでも、つゆたっぷりのおでんや煮込でもおいしい！県内各所でこだわりの「かんぽこ」が食べられます！

みんなで「おいしい」長崎をいただこう！

各飲食店や事業者様向けに、商品の販売を行っております。調理法なども合わせてご紹介しておりますので、お気軽にご相談ください。

お問合せ 長崎マルシェ事務局

📞 095-823-0055 📩 n-marche@fanclub.pm