

みんなで食べよう!

うまかもん 商談会

九州マルシェ

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!!

※ 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。

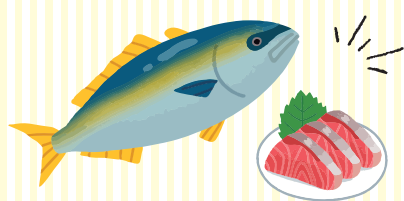
お問合せ 長崎マルシェ事務局 ☎ 095-823-0055 ✉ n-marche@fanclub.pm

長崎の「おいしい」魅力!!



ブリ

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、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。その他、ビタミンや鉄分など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!



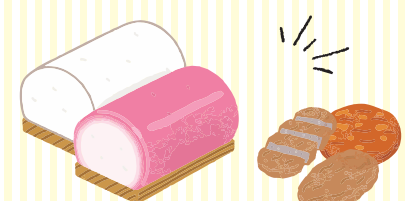
長崎和牛

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!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!

