

# ながさき プレミアムフェア

2.1(土)~  
2.29(土)

長崎県を代表するトップブランド「長崎とらふぐ」「長崎和牛」に地域限定ブランド「雲仙種どり野菜」を加え、特別メニューとしてお届けする期間限定のプレミアムなコースです。

## 長崎和牛



## 長崎和牛



第10回全国和牛能力共進会  
内閣総理大臣賞受賞

## 長崎 とらふぐ



## 長崎とらふぐ



養殖トラフグ生産量日本一！  
お口にフク呼ぶ至福の味わい

## 雲仙 種どり野菜



## 雲仙種どり野菜



花が咲き、実がなり、種をのこす  
雲仙の地で受け継がれる在来野菜

こだわりの食に出会う長崎の旅。期間限定のプレミアムなコースを長崎を代表する一流ホテルで是非ご賞味ください

# ながさきプレミアムフェア

2.1(土)~2.29(土) 「長崎とらふぐ」「長崎和牛」「雲仙種どり野菜」を使用したプレミアムコースを期間限定で現地で味わおう!

09 | TOKK 2020.02 春の合併号

長崎の新しい顔を訪ねて

## こだわりの食に出会う長崎の旅

海と山に囲まれた、長崎県で受け継がれるブランド食材。今回は、冬が旬の「長崎とらふぐ」をはじめ、「長崎和牛」「雲仙種どり野菜」の生産者を訪ね、その魅力にせまった。

▶長崎空港へのアクセスは…  
大阪国際・関西国際・神戸空港から  
長崎空港へ約1時間15分



### 長崎和牛

余韻が残る力強い味わい  
赤身と脂身のバランスが秀逸

和牛の発祥の地といわれ、子牛の生産地として知られる長崎県。近年では、県産ブランド「長崎和牛」の肥育にも力を入れている。穏やかな気候の中、ミネラル豊富な牧草を食べて健康に育った長崎和牛は、驚くほど柔らかな食感とバランスのとれた味わいが魅力。大自然の恵みと生産者の愛情をたっぷり受け、丹念に肥育されたその味わいは格別。



年間約100頭の長崎和牛を出荷する、喜々津牧場の喜々津 昭さん(写真右下)。和牛のオリンピック「全国和牛能力共進会」で日本一に輝いた経歴も。



### 長崎とらふぐ

甘みとコクのある高級魚を  
身が締まって食べ頃の冬に

養殖とらふぐ生産量日本一の長崎県では、戸石(長崎市)、鷹島(松浦市)、九十九島(佐世保市)を中心に、良質なとらふぐを生産。また、ふぐが傷つけ合わないよう、出荷までの約2年間で5~6回、1匹ずつ歯切りを丁寧に行う。手間暇かけて育て上げた最高級のとらふぐ、長崎のきれいな海で育てられた身は弾力があって上品な甘さが特長。



戸石漁港を拠点に、20年以上とらふぐ養殖に携わる千寿水産代表の里 隆行さん(写真下)。泳ぐスピード、一年を通じたエサの食べ方、体表の色を毎日観察し、健康管理を行う。



良い素材はシンプルに鉄板焼で楽しむ  
「民芸モダンの宿 雲仙福田屋」では、A5ランクの「長崎和牛」と「雲仙種どり野菜」の鉄板焼きを味わえる(お昼のコースは6,600円〜)。



### 雲仙種どり野菜

品種ごとの個性が活かした  
濃厚な味わいを感じて

花が咲き、実がなり、種を残す。農村で種どりが行われていたのは昭和20年代まで。地域で消えかけている昔ながらの野菜から種を採り、受け継ぐ「種どり野菜」。効率重視で開発された一般的な野菜に比べ色も形も個性的で、収穫量は少ないものの、野菜本来の濃厚な味わいが際立っている。雲仙市で35年以上自然農法を営む岩崎政利さんは長い時間をかけ、希少な在来種を守り、次代につなげている。雲仙育ちの種どり野菜は、オーガニック直売所「taneto」(雲仙市千々石町)で購入できる。



雲仙こぶ高菜、長崎カブ、長崎白菜など、岩崎さん(写真右)が守る品種は30~50種も。「taneto」は東京から移住した奥津 爾さんが2019年にオープン。



~2/29(土) 上記で紹介の「長崎とらふぐ」「長崎和牛」「雲仙種どり野菜」を使用したプレミアムコースを期間限定で現地で味わおう

ANAクラウンプラザホテル長崎グラーベル  
ダイニング[La Belle Vue]



「長崎とらふぐ」を使用しフレンチ風に仕上げた前菜。メインの「長崎和牛」サーロイン220gは付け合わせの「雲仙種どり野菜」とともに楽しめる。

◎コース 14,000円(3日前までに要予約)  
◎長崎市南山手町1-18 ☎095-818-6601

にっしょうかん 別邸 紅葉亭



「長崎和牛」の鉄板焼きをはじめ、「長崎とらふぐ」のふぐ刺しやふぐちり、唐揚げも。「雲仙種どりこぶ高菜」は長崎柑橘ようこうドレッシングで。

◎コース 11,000円(3日前までに要予約)  
◎長崎市立山5-13-65 ☎095-824-2152

ホテルニュー長崎  
テラスレストラン「ハイドレンジャ」



「雲仙種どり野菜」をふんだんに使用したキッシュや「長崎とらふぐ」のリゾットなど充実のコース。メインは「長崎和牛」のロースト。3種のソースで楽しめる。

◎コース 11,000円(当日受付可)  
◎長崎市大黒町14-5 ☎095-828-7226

ホテルニュー長崎  
日本料理「錦茶房」



「長崎とらふぐ」はお造りで味わい、特製タレで楽しめる「長崎和牛」のしゃぶしゃぶは「雲仙種どり野菜」とともに、目と舌で長崎を満喫できる見た目も華やかな料理を味わえる。

◎コース 10,000円(要予約)  
◎長崎市大黒町14-5 ☎095-828-7228

民芸モダンの宿 雲仙福田屋



高級魚の「長崎とらふぐ」と、日本一に輝いた「長崎和牛」と地元の「雲仙種どり野菜」でもてなすシェフの渾身作。地元ならではの鮮度と価格で楽しめるプランをぜひ。

◎コース 18,370円(前日までに要予約)  
◎雲仙市小浜町雲仙380-2 ☎0957-73-2151

長崎は、美味しい。長崎県 物産ブランド推進課 Tel

095-895-2623