



すすめるけん

県がすすめている取り組みを紹介します!

新・ご当地グルメを食べに行こう

「食」は、旅や観光の楽しみの一つであり、それ自体が目的となることもあります。近年は、特に「そこでしか味わえない」ご当地グルメが人気です。このたび、県内に4つの新・ご当地グルメが誕生しました。県内各地へグルメ旅に出かけてみませんか。

南蛮カレー

平戸は、古くからヨーロッパ諸国との交易で栄えた城下町。交易でもたらされた香辛料とイノシシ肉を組み合わせ、さまざまな歴史上の出来事をモチーフに、「平戸ジビエ南蛮カレー」を開発しました。カレーしゃぶしゃぶやスペイン風カフェめしなど各店舗のオリジナルメニューをお楽しみください。



4店舗

西海シマアジ

西海市は、シマアジを一年中安定供給できる「育成シマアジの町」。活シマアジと熟成シマアジの食べ比べができる刺身のほか、フライや汁物など8点がセットになった豪華な膳です。



4店舗

宇久島鯛めし

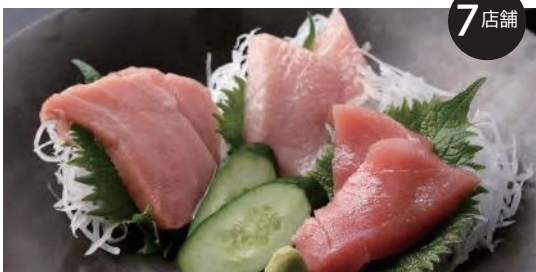
五島列島最北端に位置する佐世保市の宇久島の地元食材レンコ鯛は、1年を通して程よく脂が乗った小さなタイで、一本釣りされています。飲食店では「宇久島どんぶり鯛めし御膳」、旅館では「宇久島しゃぶしゃぶ鯛めし御膳」を提供しています。



6店舗

新上五島 生マグロ刺身皿

本県は、育成マグロの生産量が日本一。水揚げしてから一度も冷凍処理をしていない生のクロマグロ(本マグロ)を一年中味わえるのは、県内有数の育成マグロの生産地である新上五島町だからこそ。「新上五島生マグロ刺身皿」を各店おすすめの自慢料理と一緒にどうぞ。



7店舗

※掲載写真はメニューの一例です
新・ご当地グルメの提供店舗とメニューは、長崎県公式観光サイト「ながさき旅ネット」で紹介しています。

問合せ 県の観光振興課 ☎095-895-2647 長崎県 新・ご当地グルメ 検索



有限会社マルヒロ

(波佐見町)



お話を伺ったのは
代表取締役
ばばきょうへい
馬場匡平さん

3代にわたる 波佐見焼専門商社

創業者は祖父の馬場廣男で、戦後、「ガサもの」と呼ばれるC級品の商品を安く仕入れて店に卸していました。父親の代でA級品を取り扱うようになるとライバルが増え、さらに2000年代になると物が売れなくなり、経営は厳しくなりました。当時、私は県外で働いていましたが、2008年、経営の立て直しを図るため企画・営業担当として波佐見に戻ってきました。



公園に併設している直営店。人気のHASAMIシリーズを中心に、アーティストとのコラボ商品などを販売



HASAMIシリーズのブロックマグ。色を組み合わせる楽しさ

斬新なオリジナル商品の 開発で経営は好転

2009年から2年間、経営アドバイザーから指導を受ける中で、自社オリジナル商品として誕生したのがHASAMIシリーズのブロックマグです。それまでの波佐見焼には珍しいモダンな色使いと、丈夫で割れにくく、重ねられるという実用的なデザインが注目を集め人気商品となりました。以来12年間、色や形状を増やしながら、当社の主力商品になっています。また、和食器も取り扱い、飲食店からの「食器に店のロゴを入れたい」などの注文にも応じています。



県内で頑張っている企業や人に
エール(応援)を送ります!

ここから何かが始まる 可能性が広がる公園に

事業の新たな展開を考え、昨年10月にオープンしたのが、誰でも気軽に利用できる私設公園「HIROPPA(ひろっぱ)」です。マルヒロの直営店とカフェを併設し、モノづくりを通してつながりができたアーティストたちにもデザインや映像制作などに参加してもらいました。今まで地元の窯元さんたちにお世話になってきたので、恩返し気持ちもあります。波佐見で楽しく暮らすために皆さんに活用してもらえたらうれしいです。



1200坪の私設公園「HIROPPA」。バリアフリーの空間に、マルヒロと交流のあるアーティストによってデザインされた遊具や作品が設置されている



廃業寸前からカラフルなマグカップで再生。
夢だった私設公園のオープンで、
波佐見にさらなる風を起こしたい