

長崎の海の恵み 詰め合わせ



「長崎俵物」塩干品等 詰め合わせ

3,500円、5,000円、10,000円(冷凍)



「長崎俵物」練り物 詰め合わせ

3,500円、5,000円(冷蔵)

長崎県の近海で水揚げされた魚を使用した干物や練り物などを詰め合わせました。夕飯の一品やお酒のお供におすすめて。ぜひこの機会に、長崎が自信を持っておすすめする海の美味をご賞味ください。

詰め合わせの詳しい内容については、お問い合わせください。それぞれ3,500円、5,000円、10,000円(塩干品等のみ)のセットをご用意しています。写真はどちらも3,500円のイメージです。

※送料込みの価格ですが、北海道は1,000円、東北・沖縄は500円の追加料金が必要となりますのでご了承ください

(一社)長崎県水産加工振興協会

※ご注文はお電話で受け付けています
TEL.095-850-3861
長崎市三京町646-13



西のとろあなご伝助煮穴子

対馬水産株式会社 2,160円(冷凍)

対馬西沖で水揚げされた肉厚で脂の乗った穴子のみを使用。秘伝のタレで独自の蒸し煮をすることにより、トロトロに仕上げました。穴子丼はもちろん、軽く炙ってだし茶漬けにさせていただくのもおすすめです。

TEL.0920-54-3677
対馬市美津島町鶏乙290
<http://www.tsushimasuisan.com/>



華漣オリーブオイル漬

諫早湾漁業協同組合 1,296円

一粒ずつかごに入れて大切に育てられた「小長井牡蠣華漣」をエクストラバージンオリーブオイルに漬け込みました。濃厚な甘みと、ふっくらとしたカキの身はもちろん、カキの風味が移った特製オイルも料理に使って楽しめます。

TEL.0957-34-2244
諫早市小長井町小川原浦499
<http://www.jf-konagai.com/>



のどぐろ開き

株式会社大畑食品 2,750円(冷凍)

長崎県で水揚げされた高鮮度、高脂質のノドグロ(アカムツ)を開き、天然海塩で若干しにした逸品です。上品なうま味と、皮のパリッとした食感ほたまらないおいしさ。高級魚を自宅で手軽に楽しめる人気商品です。

※ご注文はお電話で受け付けています
TEL.095-850-3037
長崎市三京町646-23
<http://oohata-foods.com/>




ふぐ炙り焼

株式会社ナガスイ 880円(冷凍)

シロサバフグは、九州でよく食べられる毒のないフグです。長崎近海で水揚げされたばかりの新鮮なシロサバフグをソフトに炙り焼きしました。風味豊かな磯の味が楽しめます。既に加熱していますので、そのままお召し上がりいただけます。

※ご注文はお電話で受け付けています
TEL.0957-55-7501
大村市富の原2丁目1462-2
<http://nagasui.co.jp/>




Pride of Nagasaki


“長崎らしさ”を生かした
水産加工品

長崎俵物

Nagasaki Tawaramono

17世紀末に国内外の物流拠点として栄えた長崎港から、俵に詰めて出荷された海産物は「長崎俵物」と呼ばれ珍重されました。この歴史にちなみ、県産水産加工品の中から、厳格な品質基準をクリアしたものを現代の「長崎俵物」として認定しています。今回は2019年度新規認定商品をご紹介します。公式ウェブサイトでは、ほか89商品も掲載していますので、ぜひご覧ください。





長崎
俵物
長崎
基準合格品



ごんあじ開き

有限会社柏木水産 柏洋食品 880円(冷凍)

アジの漁獲量日本一を誇る長崎県。中でも五島灘で水揚げされた250グラム以上の瀬付き(浅瀬に生息している)のアジは、長崎のブランド魚「ごんあじ」として親しまれています。このごんあじを新鮮なうちに生開き加工しました。ふっくらとした焼きあがり特長です。

※ご注文はお電話で受け付けています
TEL.095-850-3111
長崎市京泊3丁目14-16
<https://kashiwagi-suisan.co.jp/>