



①マグロの刺身三味盛り



②マグロの刺身の玉手箱



③マグロの洋風刺身6点盛り



④マグロの刺身・たたき・寿司の共演



⑤マグロ&彩り野菜のハワイ風ポキサラダ



⑥マグロのカルパッチョサラダ

新上五島 生マグロ刺身皿

本県は、育成マグロの生産が日本一。新上五島町では、水揚げしてから一度も冷凍処理していない「生のクロマグロ(本マグロ)」を、一年中味わうことができます。「新上五島生マグロ刺身皿」は、各店おすすめの自慢料理と一緒に楽しむサイドメニュー(1,000円)。提供店舗で統一されたメニューではなく、各店がそれぞれ創意工夫したオリジナルメニューとなっているので、食べ歩きもおすすめです。



⑦すべて中トロ! 創作刺身5皿盛り

vol. 1



食べてみんな!

長崎県の新・ご当地グルメ

県内に誕生した4つの新・ご当地グルメをご紹介します。シリーズです。「そこでしか味わえない」グルメを食べに出かけてみませんか。

新上五島町へのアクセス

- 【フェリー】佐世保港→有川港 約2時間35分
長崎港→奈良尾港 約2時間35分
- 【高速船】佐世保港→有川港 約1時間25分
長崎港→鯛ノ浦港 約1時間40分
- 【ジェットfoil】長崎港→奈良尾港 約1時間15分



⑥五島列島リゾートホテル マルゲリータ レストラン「空と海の十字路口」

①遊麺三味 ②潦り茶屋し喜

③カフェナナミ

④和処よかよ

青方港 新上五島町役場 中通島 有川港 鯛ノ浦港 ⑤ホテルマリンピア

⑦五島列島リゾートホテル マルゲリータ奈良尾 海ト空ト星 奈良尾港

佐世保港→

長崎港→

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

つたえる県 ながさき

vol.76 2022年8月号 (発行)長崎県広報課 〒850-8570(住所不要) ☎095-824-1111 <デザイン> デザインスタジオ ヨンエフ

