

# 海のめぐみ 山のめぐみ 美味しい 長崎。

伝統の  
手延べ製法による  
高い品質

## 長崎手延べ麺

麺づくりは、その日の天気を読むことから始まります。生地の塩分濃度は、気温や湿度に応じて調整され、手延べ製法でゆっくりと細く延ばされる麺は、ひねりを加えながらじっくりと熟成されます。伝統の製法でつくられる手延べ麺はもっちりとした独特のコシと喉ごしの良さが特徴です。

1. 島原手延そうめん／温暖な気候や雲仙山麓の湧水などおいしいそうめんづくりに適した条件が揃う島原半島。島原手延そうめんは、職人の伝統の技によって、複数の工程を通じて丹念に製造され、コシのあるもちもちの食感を楽しむことができます
2. 五島手延うどん／良質の小麦粉、ミネラルを豊富に含んだ県内産の天然塩、五島特産の椿油を使用した五島手延うどんは、かつては流通量の少なから「幻のうどん」と呼ばれました。脂の少ないあご(飛魚)から取るあごだしスープとの相性は抜群です



Food in Nagasaki ②

# Delicious Nagasaki

●問合せ／県の企業振興課 電話 095-895-2637

## 厳選された農産加工品 長崎四季畑

県内では各地域で特色ある農産物が生産され、それらを原材料とした優れた農産加工品も数多くあります。長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」は、品質面・衛生面の厳しい基準をクリアした選りすぐりの商品を広く取り揃えています。

1. 長崎和牛出島ばらいろー roast beef / 長崎地区肥育牛部会員8戸のみで生産される「出島ばらいろー」を長期熟成させて焼き上げた、最高級のローストビーフです
2. 島原かんざらし / 名水の都・島原市で愛され続けている素朴なスイーツです
3. 元祖 茂木ピワゼリー / 旬の短い貴重な茂木びわを、大切に育み続けてきた生産者の想いと一緒にとろとろゼリーで優しく包んだ涼香菓子です
4. 長崎恋みかん / 長崎県発祥の品種「させほ温州」原口早生にこだわった100%ストレートジュースです
5. ジンジャーシロップ / 島原の肥沃な土壌と豊かな水で育てられた生姜を原料にしたジンジャーシロップです



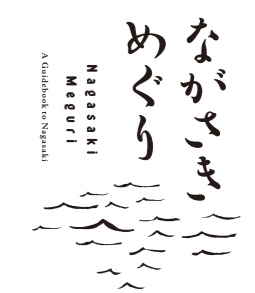
●問合せ／県の農産加工流通課 電話 095-895-2996

## こだわりの水産加工品 長崎俵物

17世紀末、国内外の物流拠点として栄えた長崎港から「俵」に詰めて出荷した海産物は長崎俵物と呼ばれ、珍重されました。県産の優れた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。



- 1-1. 地げもん揚げ(えそ) / かまぼこの原料としては最高級といわれるエソを主原料にした揚げかまぼこです
- 1-2. 地げもん揚げ(飛魚) / 旨味成分がたっぷりの飛魚を主原料にした揚げかまぼこです
2. 煙製イダゴ / 県産イダゴを秘伝の調味料に漬けて、対馬産のチップ「ノグルミ」を用いて煙製にし、県産エリンギやトマト、五島特産の椿油などで仕上げました
3. 生からすみ / 県産の天然沖ボラの卵を「崎戸の塩」のみで長期熟成。生からすみ本来の香り・風味を味わえます
4. 鯨ごぼう天 / 真鯨を100%使い、ごぼうをふんだんに入れた揚げかまぼこです。ごぼうのシャキシャキとした食感と風味が持ち味です
5. 水いかの一夜干し / 有川湾の定置網で水揚げされた高級食材ミズイカ(アオリイカ)を新鮮なまま加工しました



●問合せ／県の水産加工流通課 電話 095-895-2871