

6/8土

※開始時間は店頭掲示を  
ご確認ください。

長崎県産 養殖  
生本まぐろ  
柵取即売会



切りたて  
生本まぐろの  
美味しさを  
是非！

# 長崎県祭

6月6木↓9日



初夏には特に脂が乗り、  
美味しくなる魚。  
塩焼きや刺身、ムニエルと  
なんでも美味しいので  
この時期一押しのお魚  
です。

いさぎ

旬の一品



一年を通して美味しい  
アジですが、最も脂が  
乗り美味しくなるのは  
夏。長崎県はマアジが  
多く水揚げされる  
名産地です。

まあじ

旬の一品



イカの中でも特に甘味が  
強い種類。加熱しても  
固くなりにくい為、  
様々な料理で活躍  
します。

剣先いか

おすすめ



長崎の豊かな海で大切に  
育てられたぶり。  
脂がたっぷり乗り刺身や  
カルパッチョも楽しめます。

ぶり (養殖)



築地 中島水産