1. **霧氷酒造**
長崎市神浦夏井町391番地
☎0959-24-1234

2. **Free Style**
長崎市滑石5-3-9
☎095-807-4481

3. **ハピネスプリンセス**
長崎市中園町6-27
☎095-844-1155

4. **菓房 長正堂**
長崎市千歳町5-1 チトセピアB1F
☎095-847-1231

5. **かりーにょ**
長崎市城山町2-9
☎095-865-9311

6. **たいやき鯛鼓判**
長崎市浜口町5-16 1F
☎095-800-6077

7. **菓匠 佐藤饅頭**
長崎市目覚町11-17
☎095-846-6661

8. **KIYOKA MORIMOTO**
長崎市界2丁目3-17
☎095-839-3325

9. **南蛮亭**
長崎市元船町17-3 長崎港ターミナル1F
☎095-821-9141

10. **LUSKnagasaki ラスク専門店**
長崎市元船町11-17 1F
☎095-827-7717

11. **三栄製麺**
長崎市新地町10-12
☎095-821-6357

12. **長崎焼小籠包 チャイデリカ**
長崎市銅座町5-12
☎095-870-7443

13. **HONNET(オネット)**
長崎市興善町8-6 1F
☎095-826-1511

14. **日本料理 更紗**
長崎市万屋町1-21 林田ビル2F
☎095-820-4103

15. **旬彩ながや**
長崎市万屋町4-13 二葉屋ビル3F
☎095-827-0077

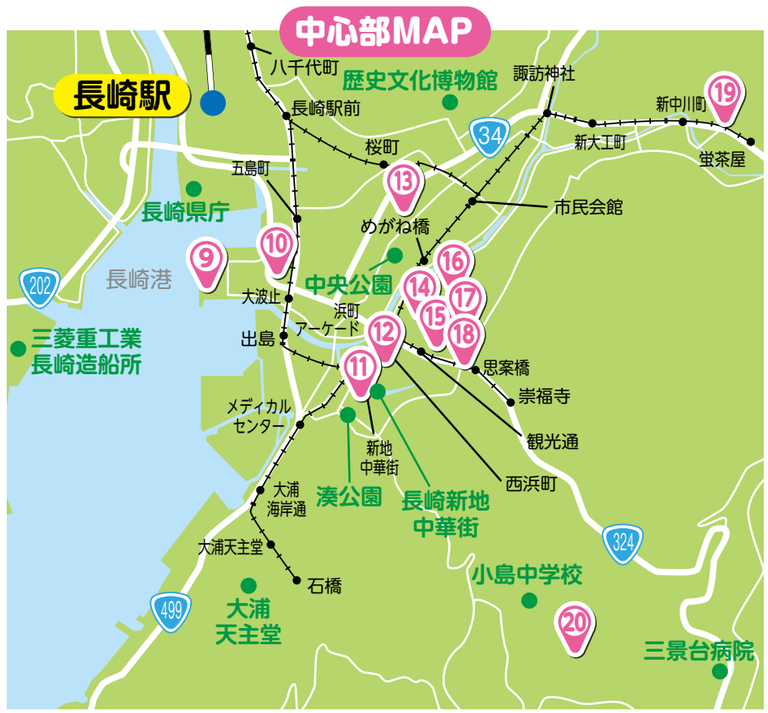
16. **古田勝吉商店**
長崎市東古川町1-7
☎095-822-0665

17. **浜んまち PUDDING**
長崎市鍛冶屋町1-18
☎095-801-1422

18. **白水堂**
長崎市油屋町1-3
☎095-826-0145

19. **サンレモ蛍茶屋本舗**
長崎市中川1-2-6
☎095-823-3377

20. **カネチ本舗**
長崎市上小島4丁目6-25
☎095-824-4733



主催・お問合せ：長崎商工会議所 中小企業振興部 ☎095-822-0111
@digi_maru_kun　長崎商工会議所公式Twitter「でじまる君」
HP　https://nagasakicci.jp/yokamon/

2022.2

Lets Enjoy Eat!

地元事業者が開発した、新たな長崎の土産品や
地域特性を生かした商品をご紹介！
“新しい長崎の味”をおうちで味わってみませんか？
おかずに、おやつに、ごあいさつや贈答に、
老若男女問わず、お気軽にご利用いただけます。
「おいしか～」&「たのしか～」ながさきの
“推し”グルメをぜひ見つけてください！

ながさき 推し グルメ

おいしか～

たのしか～

【ながさき推しグルメ】ご利用上のルール

- 本事業は「店舗でのご購入（またはお取り寄せ）」にて お楽しみいただくことを目的としております。来店が難しい方は、オンライン販売対応の店舗もありますのでご利用ください。
- 商品や営業時間等の情報は各店舗へお問い合わせのうえ、店頭またはオンライン販売で直接お買い求めください。
- 長崎の方はもちろん、県外にお住みのお知り合いの方などにも「長崎土産」を広くお知らせいただき、楽しくご利用ください。

アイコン説明 店：店舗販売あり　：オンライン販売あり　P：駐車場あり

CORE COMMUNICATE IN NAGASAKI
長崎商工会議所

令和３年度伴走型
小規模事業者支援推進事業

新たな長崎のお土産や
知られざるグルメが大集結！

おいしか～ たのしか～ ながさき推しグルメ

店：店舗販売あり
：オンライン販売あり
P：駐車場あり

❶ 霧氷酒造

長崎の伝統柑橘「ゆうこう」の長崎リキュール。外海地区等に実生する独自の在来種である香酸柑橘類ゆうこうは、柔らかな果肉で甘みのあるまろやかな酸味が特徴です。幻の果実とも言われるゆうこうの上品な味と香りをお楽しみください。ロックやソーダ割りなどお好みでどうぞ。

店 P

長崎市神浦夏井町391番地
☎0959-24-1234

❷ Free Style

長崎県産小麦粉と枇杷たまごをふんだんに使用した中華風蒸しカステラ(マーラーカオ)。
本場香港点心シェフ直伝のレシピをアレンジ。蒸して熱々を食べるも良し、冷蔵庫で冷やして食べるも良し。密かにブームになっております。

店 P

長崎市滑石5-3-9
☎095-807-4481

❸ ハピネスプリンセス

「すぐパン(米粉パンミックス)」はアレルギー28品目ゼロなので、小麦アレルギーの方でも安心。使い切りタイプで混ぜるだけなのでお家でカンタンに米粉のパンが作れます。お子様と一緒にパンやスイーツを作りませんか♪

店

長崎市中園町6-27
☎095-844-1155

❹ 菓房 長正堂

和・洋菓子店の長正堂がつくる、長崎ならではの【桃かすてら】。ポルトガルから渡来した「カステラ」と、中国で長寿をもたらすと伝えられる「桃」が出会って生まれた、長崎生まれの縁起御菓子です。お子様の節句に、ご自身のお菓子にどうぞ。地方発送も承ります。

店 P

長崎市千歳町5-1 チトセピアB1F
☎095-847-1231

❺ かりーにょ

城山町の小さなお店です。スペイン料理がメインですがパスタも好評でその中でも人気のパスタソース&アヒージョを数種類、真空冷凍しました。湯煎で温めるだけでお店の味を楽しんで頂けます。

店

長崎市城山町2-9
☎095-865-9311

❻ たいやき鯛鼓判

浜口商店街から元気に鯛漁祈願！長崎県産米粉・新鮮な県産たまごを使用した昔ながらのたい焼きです。お子様からお年寄りまでおやつにお楽しみ頂けます。メニューは北海道十勝小豆 黒あん、白あん、カスタード、ハムエッグに期間限定メニューの5種類。お土産や贈り物に化粧箱もご用意しております。

店

長崎市浜口町5-16 1F
☎095-800-6077

❼ 菓匠 佐藤饅頭

菓匠佐藤饅頭は創業者父母の「まんじゅう作りへの情熱、愛情」、その思い願いを引き継ぐ店として平成25年に誕生いたしました。味の決め手「餡」は、自店工房にて一貫製造。季節感のあるお菓子を提供する和菓子屋さんです。

店

長崎市目覚町11-17
☎095-846-6661

❽ KIYOKA MORIMOTO

自慢のクロワッサン食パンに、風味豊かな渋皮栗がゴロゴロ入った「溢れる栗のクロワッサン食パン」、優しい甜菜糖の甘みと爽やかな長崎産生姜をブレンドした「生姜クロワッサン」が仲間入り！また、身体に優しい素材だけで丁寧に作った生姜のジャムとソースも登場。幸せな朝食の時間をお届けします♪

店 P

長崎市界2丁目3-17
☎095-839-3325

❾ 南蛮亭

「ドラゴンうどん」は、豚ひき肉と唐辛子、ニンニクを炒めたミンチを出汁にあわせた旨辛うどん。ピリッ！とした辛みの中にも、昆布や2種類のサバ節で丁寧にとった出汁の旨さがしっかりと味わえ、やみつきになる一品です。冷凍麺と出汁のテイクアウトも販売しています。

店 P

長崎市元船町17-3長崎港ターミナル1F
☎095-821-9141

❿ LUSKnagasaki ラスク専門店

「長崎とろけるケーキラスク」は卵・ミルクをたっぷりと使用したケーキ生地から作るここだけにしかないラスク。お口でとろけるような食感は、こんなラスク初めて！とのお声が多数。ギフト包装もあり贈り物にも喜ばれています。

店

長崎市元船町11-17 1F
☎095-827-7717

⓫ 三栄製麺

コシがあってソフトな麺と独自のスープが絶妙にマッチする「本生ちゃんぽん」、そして、油揚げ麺にあんかけをかける「油揚げ皿うどん」を食べれば、長崎の味を堪能できること間違いなし。長崎中華街の本場の味をご家庭で、また贈り物としても、ぜひご活用ください。

店

長崎市新地町10-12
☎095-821-6357

⓬ 長崎焼小籠包 チャイデリカ

5種類のスパイスをきかせた豚肉と葱をパイ風の生地で包んで焼いた「胡椒餅」。長崎県産の希少なブランド豚「雲仙うまか豚紅葉」を100%使用し、皮は光沢のある金色で香りが良く、サクサクした食感です。食卓やご贈答にもオススメ。ぜひご賞味ください。

店

長崎市銅座町5-12
☎095-870-7443

⓭ HONNET(オネット)

2019年に興善町にオープンしたパティスリーです。生菓子もとてもご好評頂いておりますが、実はおすすめなのが焼菓子です。素材にこだわり丁寧に焼き上げた焼菓子は、ギフトとしてもおすすめです。常時15種類程度のお菓子を取り揃えております。

店

長崎市興善町8-6 1F
☎095-826-1511

⓮ 日本料理 更紗

長崎和牛を贅沢に使ったステーキ弁当は当店の人気NO.1。板前が丹精込めてお作りしています。このほか、ご予算や、お祝い・ご法事などご用途に応じますので、ご家族でのイベントやちょっと贅沢なおうち時間にぜひご用命ください。

店

長崎市万屋町1-21 林田ビル2F
☎095-820-4103
※要予約(2日前まで)※1万円以上のご注文で配達

⓯ 旬彩ながや

幻の香酸柑橘「ゆうこう」を餌に育てた希少な「ゆうこう真鯛」を自家製のゴマダレに漬け込み、さっぱりと食べれる味付けに仕上げた海鮮丼はいかがですか?化学調味料は一切不使用。お魚好きのお父さんへのプレゼントに、御中元やお歳暮にもどうぞ。

店

長崎市万屋町4-13 二葉屋ビル3F
☎095-827-0077

⓰ 古田勝吉商店

初代・古田勝次が居留地のドイツ人医師ジャーラン氏に製法を学び、日本人で初めてラムネを製造しました。冷やした「御手引ラムネ」を飲んで140年の歴史をぜひ味わってください！割材にも活躍します。ご自身に、手土産にご利用ください。

店

長崎市東古川町1-7
☎095-822-0665

⓱ 浜んまち PUDDING

「五島列島　塩プリン」は五島列島にある矢堅目の塩を使った、コクのあるプリンです。一切の添加物や加工助剤を使用しない製法で、マグネシウムやカリウム、カルシウムなどミネラルの豊富さに加え、甘み・旨味・苦味のバランスが絶妙です。コーヒータイムに、お土産としてもどうぞ♪

店

長崎市鍛冶屋町1-18
☎095-801-1422

⓲ 白水堂

しっとりと焼き上げたかすてらを縁起の良い桃の形に仕上げた長崎伝統菓子・桃かすてらを見た目も可愛らしい食べきりサイズにアレンジした「こもも」。チョこもも、桃かすてら大小もご用意しております。ご家庭での節句に、贈り物にどうぞ。

店

長崎市油屋町1-3
☎095-826-0145

⓳ サンレモ蛍茶屋本舗

中川の地に53年つづく洋菓子店です。いまに伝わる「中川カルルス」とよばれる桜の名所がありました。当店自慢のシュークリームを季節限定でお届けする春スイーツ「カルルス桜のシュークリーム」。さくらの餡のクリームとカスタードクリームを使ったパイエクレア風です。ぜひご賞味ください

店

長崎市中川1-2-6
☎095-823-3377

⓴ カネチ本舗

無添加100%簡単便利で本格的な出しパック。プロの料理人も使用しています。厳選された原料を最大限うま味を引き出す加工にこだわり仕上げました。「焼きあご出しパック」、「鰹本枯れ節入りパック」の2種類ございます。麺つゆ・吸い物・おでん・茶わん蒸しなど幅広い料理にどうぞ。

店 P

長崎市上小島4丁目6-25
☎095-824-4733