



長崎商工会議所が自信をもってお薦めする

Made in NAGASAKI

ながさき び み の美味

Buyer's Guidebook 2022



CORE COMMUNICATE IN NAGASAKI

長崎商工会議所

長崎商工会議所が自信をもってお薦めする

Made in NAGASAKI

ながさき
び み
の美味

Buyer's Guidebook 2022

異国の様々な文化が 息づくながさきの街



長崎と天草地方の 潜伏キリシタン関連遺産

南蛮貿易によって華やかなキリスト教文化が花開いた長崎。しかし、その後訪れた禁教政策により、信徒たちは2世紀半もの間、沈黙を守り、密かにその信仰を受け継ぐ「潜伏キリシタン」として生きることを余儀なくされました。そんな歴史的情景が生まれた舞台として世界文化遺産に登録されました。



明治日本の産業革命遺産

長崎には23資産のうち8つの資産があり、端島や旧グラバー住宅などの文化財として保全されているものや、三菱重工業株式会社長崎造船所内にあるジャイアント・カンチレバークレーンなどのように今も現役で活躍している資産もあります。



世界新三大夜景

長崎の夜景は、上海・モナコと並び、世界を代表する夜景として「世界新三大夜景」に認定されました。山々が取り囲むすり鉢状の地形は、長崎独自の立体的な夜景を創りだしています。



「ながさきの美味 バイヤーズガイドブック 2022」の 発刊にあたって

長崎商工会議所では、国の支援事業である『伴走型小規模事業者支援推進事業』を活用して、管内の小規模事業者が地域の特徴を生かして製造した商品などを集めた商談サポートガイド「ながさきの美味 バイヤーズガイドブック 2022」を制作いたしました。

江戸時代に鎖国政策の一環として、岬の突端に扇形の人工島「出島」が造られた長崎は、当時、日本で唯一海外に開かれていた貿易の窓口となり、生糸や砂糖など高価で珍重された品々が輸入されました。普茶料理や中華菓子が地理的にも近い中国から伝えられたほか、西洋料理、南蛮菓子、パン、チョコレートなど、日本に初めて伝わったものも数多くあります。日本の“和”の文化とこのような食文化に代表される“華（中国）”および“蘭（オランダ・西洋）”の文化とが融合した長崎独特の文化は『和華蘭文化』と呼ばれています。

本誌が、長崎生まれ、長崎育ちの掲載商品を全国の皆様にご愛用を賜り、長崎の『和華蘭文化』のほんの一端を知っていただきますための一助となれば幸いです。

是非とも、ご参照のうえ、お引き立てくださいますよう、よろしくお願いいたします。

2022年2月
長崎商工会議所

INDEX

水産加工品

株式会社石井商店		
01	えび入り串団子	8
02	戸石とらふぐの生ハム	8
有限会社井上商店		
03	長崎特選鯨セットA	9
04	長崎特選鯨セットB	9
05	鯨スティックカツ	10
F.デザインNAGASAKI株式会社		
06	ゆうこう真鯛の胡麻ダレ海鮮丼の素	10
Oyster Bar Churi		
07	牡蠣之介(長崎県産牡蠣のオリーブオイル漬け)	11
08	牡蠣之介(長崎県産牡蠣の和ヒージョ)	11
09	さざ右衛門(長崎県産さざえの和ヒージョ)	12
カコイ食品株式会社		
10	あごだしみそ	12
11	あごだしみそ フリーズドライ	13
12	あごだしわかめスープ	13
13	あごだしあおさスープ	14
有限会社カネチ本舗		
14	「だしまっせ」焼あご出しパック 天然100%〈5g×10〉	14
15	「だしまっせ」かつお本枯節入 無添加〈8g×10〉	15
16	「だしまっせ」上花かつお(うす削り)〈50g入り〉	15
17	「だしまっせ」上花かつお(100g入り)	16
18	「だしまっせ」上花かつお(糸削り)〈50g入り〉	16
有限会社川虎かまぼこ		
19	長崎本造り蒲鉾〈赤〉	17
20	長崎本造り蒲鉾〈白〉	17
21	とびうお細切り	18
22	長崎あじさい揚げ	18
23	長崎皿うどん揚げソース付	19
有限会社木村蒲鉾		
24	じゃこ天	19
有限会社更紗(日本料理更紗)		
25	長崎県産天然真九絵のしゃぶしゃぶと鍋セット	20
26	長崎県産天然真鯛の鯛めしセット2合用	20
有限会社藤井からすみ店		
27	俵物スライスからすみ S	21

菓子・パン

有限会社榎純正堂		
01	榎の一口香	24
KIYOKA MORIMOTO		
02	溢れる栗のクロワッサン食パン	24
03	清く香る生姜パン	25
菓匠佐藤饅頭		
04	長崎ゆうこうどら焼き	25
株式会社すみや		
05	長崎ラスク	26
有限会社更紗(日本料理更紗)		
06	更紗板前五三焼カステラ	26
チャイオン株式会社		
07	マーマルイの杏仁エッグタルト	27
株式会社長正堂		
08	茂木びわゼリー	27
09	極上茂木びわゼリー	28
10	びわけーき	28
有限会社長崎屋		
11	長崎オマガリにやすてら	29
12	長崎オマガリにやまがし	29
13	長崎ふうけい	30
有限会社白水堂		
14	桃かすてら こもも3個入	30
15	特撰五三焼 長崎かすてら	31
16	五三焼 長崎かすてら巻スティック(5本入)	31
ハピネスプリンセス		
17	すぐパン	32
浜んまちPUDDING		
18	五島列島 塩プリン	32
町のパン屋おんじー		
19	竹炭食パン	33
20	豆乳食パン	33
LUSNagasaki ラスク専門店		
21	長崎とろけるケーキラスク	34
22	Nagasaki Macaron Rusk	34

食品アラカルト

F.デザイン NAGASAKI株式会社	
01 潜伏キリシタンと育った「ゆうこう」の塩ポン酢	36
オブフェロ株式会社	
02 ライチビネガー	36
03 ローズビネガー	37
割烹としポン酢株式会社	
04 料亭仕込みの長崎角煮 琥珀	37
05 料亭仕込みの長崎角煮 琥珀まんじゅう	38
06 龍の涙(長崎ざぼん)	38
07 龍の涙(長崎ゆうこう)	39
08 長崎柑橘ゆうこうドレッシング	39
有限会社亀屋饅頭	
09 長崎ちまき	40
10 十六穀ちまき	40
きんかんおかゆぶ(漢方薬局キンカン健康館)	
11 きのご粥	41
12 鶏塩粥	41
13 養生粥	42
KIYOKA MORIMOTO	
14 清く香る生姜ジャム	42
15 清く香る生姜ソース	43
株式会社米粉屋	
16 米粉のパンケーキミックス	43
17 米粉の離乳食(7種)	44
佐藤製麺所	
18 本場長崎の「生ちゃんぽん麺」×20玉 ちゃんぽんスープ×20袋	44
三栄製麺有限公司	
19 本生ちゃんぽん 2人前 スープ付き	45
20 油揚げ皿うどん 2人前 スープ付き	45
株式会社すみや	
21 外海ゆうこうジュレ	46
出島トンボロ株式会社	
22 腸活米	46
Gris Hause NAGASE	
23 生ソーセージ	47
24 粗びきスモークウィンナー	47
25 燻製セット	48
平坂製薬株式会社	
26 平坂酵素	48
27 平坂のきくらげパウダー	49

株式会社富士平野

28 しぼり大根	49
29 りんご茄子	50
30 旬菜セロリ	50
31 中華胡瓜	51
32 サワー大根	51
33 美茄子	52
34 昆布入り白菜	52
35 サラダグリーンボール	53
36 マイルド新漬け	53
37 ゆず長芋	54

流行人(BooMer)楽天市場店

38 長崎県産菊芋チップス 50g	54
39 長崎県産菊芋パウダー100g	55

松本商事株式会社

40 軍艦島竹炭麵	55
41 長崎観麵	56
42 長崎高菜	56
43 たぬきさんの長崎たかな	57
44 たぬきくんの長崎辛子たかな	57
45 たぬき婦人の長崎みそ漬	58
46 たぬきさん家の五島うどん	58

UDS

47 とろける野菜ドレッシング	59
-----------------	----

飲料品

有限会社お茶の秋月園

01 長崎びわ茶12P	62
02 長崎紅びわ茶	62

月香園製茶株式会社

03 長崎県産品 そのぎ茶 匠(たくみ)	63
----------------------	----

有限会社古田勝吉商店

04 御手引(おてびき)ラムネ	63
-----------------	----

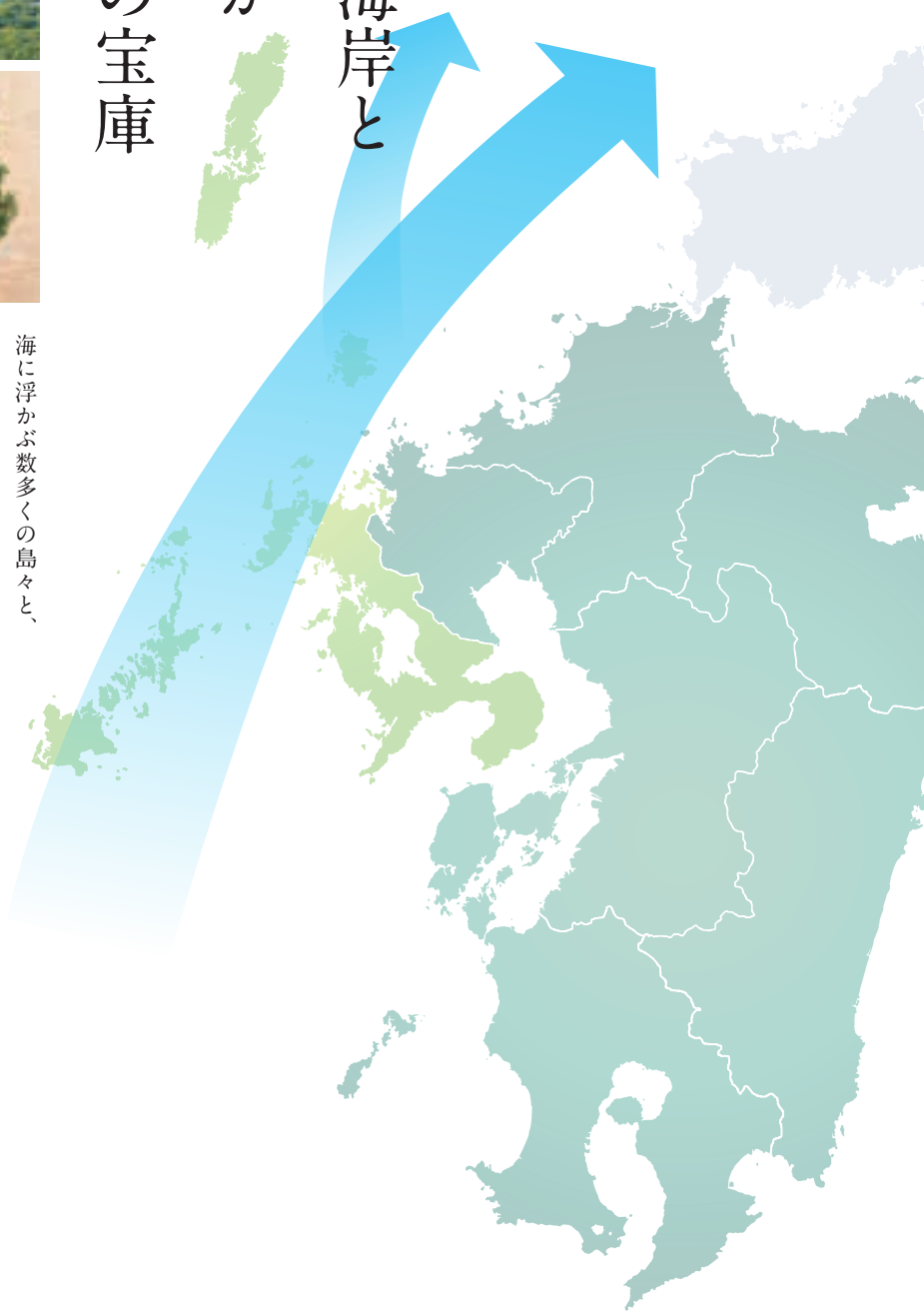
霧氷酒造株式会社

05 8°ゆうこうのお酒 720ml	64
--------------------	----

リアス式海岸と 対馬暖流が 育む魚種の宝庫



海に浮かぶ数多くの島々と、
複雑な曲線を描くリアス式海
岸の長崎は、全国二位の漁獲
高を誇る水産県です。
対馬暖流や複雑な潮流の恵み
で屈指の好漁場を形成してい
ます。



長崎の魚!!
美食通をうならせる

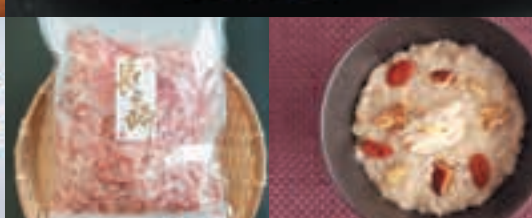


ながさきの

水産

加工品

- からすみ
- あごだし
- かまぼこ
- 鯨
- かつお節
- 天然魚加工品



01 えび入り串団子



希望小売価格 25本 **1,130円** (税込)
50本 **2,160円** (税込)

利用シーン

お正月やお盆など人が大勢集まる際の1品に、お弁当や日々の食事のおかずとして、またお酒のおつまみや子供のおやつとしてお楽しみいただけます。

株式会社石井商店 [担当者: 原田麻美子]

〒851-0113 長崎市戸石町2164-17
TEL: 095-830-1101 / FAX: 095-830-1103
E-mail: hh-ishii@lapis.plala.or.jp

地元で50年愛され続けているすり身の串団子

白身魚のすり身を食べやすく団子にして串に刺しています。パン粉やゴマ、春雨を衣にして食感の違いを楽しんでいただけます。凍ったまま160-170℃の油で3~4分揚げてお召し上がりください。

仕様

原材料	魚肉(タラ(北海道産)、エソ)、でん粉、卵白、えび、食塩、発酵調味料、おきあみ、砂糖、衣(パン粉(小麦を含む)、春雨、ごま)/調味料(アミノ酸)、ソルビトール、リン酸塩(Na)、アナトー色素
内容量	50本(2kg) / 25本(1kg)
主要原材料産地	北海道
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	冷凍1年
保存温度帯	-18℃以下
1ケースあたり入数	設定なし
納品単位	1個
納期(発注リードタイム)	2週間
販売実績	戸石フレッシュ朝市
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	お酒が好きな方、ファミリー向け
想定販売チャネル	スーパー、直売所、仕出し、ビアガーデン、飲食店(居酒屋)
特記事項	

02 戸石とらふぐの生ハム



希望小売価格 15g **1,200円** (税込)
30g **1,700円** (税込)
50g **2,700円** (税込)

利用シーン

オリーブオイルとの相性が良いのでカルパッチョ風にしたり、サラダに添えて。お酒やワイン等のおつまみとして自然解凍後そのままお召し上がりいただけます。

株式会社石井商店 [担当者: 原田麻美子]

〒851-0113 長崎市戸石町2164-17
TEL: 095-830-1101 / FAX: 095-830-1103
E-mail: hh-ishii@lapis.plala.or.jp

お肉の生ハムよりも低カロリー高たんぱく。ハーブが香るトラフグの生ハム。

上質のエサを食べて手塩にかけて育てられた長崎戸石産のトラフグを使用しています。五島灘の塩で漬込み熟成させました。とらふぐならではの食感と爽やかな風味をお楽しみください。

仕様

原材料	標準和名とらふぐ、食塩、レモン汁、砂糖、香辛料
内容量	各種(15g / 30g / 50g)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	冷凍6ヶ月
保存温度帯	-18℃以下
1ケースあたり入数	設定なし
納品単位	1個
納期(発注リードタイム)	2週間
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	お酒が好きな方、グルメな方、お肉が苦手な方
想定販売チャネル	土産品売場、高級バー、ラウンジ
特記事項	

03 長崎特選鯨セットA



希望小売価格

4,140円

(化粧箱入・税込)

利用シーン

お中元、お歳暮などの御進物や、御家庭で気軽に鯨を食べたい方におすすめ

有限会社井上商店 [担当者：井上 貴嗣]

〒850-0877 長崎市築町5番10号

TEL : 095-824-2351 / FAX : 095-824-2351

E-mail : kujira-inoue@royal.ocn.ne.jp

URL : <https://www.inoue-kujira.com/>鯨肉消費量日本一の長崎からお届けする
特選鯨セット

創業明治37年の鯨専門店が、昔ながらの製法を守りながらつくりました。食べやすい様にスライスし真空パックにしているので、衛生的で長期保存もできます。鯨が初めての方にも、食べなれた方にもおすすめの逸品です。

仕様

原材料	ゆで鯨(ミンクジラ・食塩)、さえずり(ミンクジラ・食塩)、ベーコン鯨(ミンクジラ・食塩・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(赤色102号))
内容量	ゆで鯨スライス 35g、ベーコン鯨スライス 35g、さえずり(舌)スライス 80g (化粧箱入)
主要原材料産地	南氷洋、北西太平洋
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 冷凍 90日
保存温度帯	マイナス20℃(真空パック)
1ケースあたり入数	
納品単位	
納期(発注リードタイム)	受注後5日以内に発送
販売実績	弊社店舗、物産展
認定/受賞歴/メディア掲載	文藝春秋「日本全国おいしいものお取り寄せ」掲載
ターゲット	団塊の世代
想定販売チャネル	
特記事項	セットだけではなく、それぞれの単品での販売も可能です

04 長崎特選鯨セットB



希望小売価格

4,530円

(化粧箱入・税込)

利用シーン

お中元、お歳暮などの御進物や、御家庭で気軽に鯨を食べたい方におすすめ

有限会社井上商店 [担当者：井上 貴嗣]

〒850-0877 長崎市築町5番10号

TEL : 095-824-2351 / FAX : 095-824-2351

E-mail : kujira-inoue@royal.ocn.ne.jp

URL : <https://www.inoue-kujira.com/>鯨肉消費量日本一の長崎からお届けする
特選鯨セット

創業明治37年の鯨専門店が、昔ながらの製法を守りながらつくりました。食べやすい様にスライスし真空パックにしているので、衛生的で長期保存もできます。鯨が初めての方にも、食べなれた方にもおすすめの逸品です。

仕様

原材料	ゆで鯨(ミンクジラ・食塩)、さえずり(ミンクジラ・食塩)、ベーコン鯨(ミンクジラ・食塩・発色剤(亜硝酸Na)・着色料(赤色102号))、百ひろ(イワンクジラ・食塩・発色剤(亜硝酸Na)・硝石)
内容量	ゆで鯨スライス 35g、ベーコン鯨スライス 35g、さえずり(舌)スライス 80g、百ひろスライス 50g (化粧箱入)
主要原材料産地	南氷洋、北西太平洋
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 冷凍 90日
保存温度帯	マイナス20℃(真空パック)
1ケースあたり入数	
納品単位	
納期(発注リードタイム)	受注後5日以内に発送
販売実績	弊社店舗、物産展
認定/受賞歴/メディア掲載	文藝春秋「日本全国おいしいものお取り寄せ」掲載
ターゲット	団塊の世代
想定販売チャネル	
特記事項	セットだけではなく、それぞれの単品での販売も可能です

05 鯨スティックカツ



希望小売価格

1,000 円
(税込)

利用シーン

お中元、お歳暮などの御進物や、御家庭で気軽に鯨を食べたい方におすすめ

有限会社井上商店 [担当者: 井上 貴嗣]

〒850-0877 長崎市築町5番10号

TEL: 095-824-2351 / FAX: 095-824-2351

E-mail: kujira-inoue@royal.ocn.ne.jp

URL: https://www.inoue-kujira.com/

鯨肉消費量日本一の長崎からお届けする
鯨カツのスティック版!!

創業 100 年を記念して発売した鯨カツのスティック版です。昔懐かしい鯨カツを若い方にもファストフード感覚で食べていただけます。夕食のおかずにも、ビールのおつまみにも最適です。180℃の油で揚げるだけで、アツアツおいしい鯨カツが出来上がります。

仕様

原材料	ミンククジラ、ニタリクジラ、生姜、玉ねぎ、砂糖、小麦粉、パン粉、醤油（小麦・大豆を含む）、卵
内容量	200g
主要原材料産地	南水洋、北西太平洋
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 冷凍 90 日
保存温度帯	マイナス 20℃
1 ケースあたり入数	
納品単位	
納期（発注リードタイム）	余裕をもってのご注文をお願いします （1本1本手作りなので生産量に限りがあります）
販売実績	弊社店舗、物産展
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	鯨を食べてきた団塊の世代、鯨を知らない若い世代
想定販売チャネル	
特記事項	1本1本手作りなので、定番商品としてではなく、催事やスポット商品として販売していただければと思います

06 ゆうこう真鯛の胡麻ダレ海鮮丼の素



希望小売価格

881 円
(税込)

利用シーン

お酒好き、お魚好きのお父さんへの父の日のプレゼントに。御中元やお歳暮に。

F. デザイン NAGASAKI 株式会社 [担当者: 永石 一成]

〒850-0831 長崎市鍛冶屋町3番7号 さくらハウス403

TEL: 095-827-0077 / FAX: 095-893-6870

E-mail: info@fdesignnagasaki.co.jp

URL: https://fdesignnagasaki.co.jp/



幻の果実で育てた真鯛を長崎の味でお届け

幻の香酸柑橘「ゆうこう」を餌に育てた「ゆうこう真鯛」。臭みが少なく、自身の甘さが際立つ希少な「ゆうこう真鯛」を贅沢に使った逸品です。自家製のゴマダレに「ゆうこう」の皮を加え、さっぱりと食べれる味付けに仕上げております。化学調味料を一切使わず、素材の美味しさを追求しております。

仕様

原材料	真鯛（長崎県産）、ゆうこう、しょうゆ、白ごま、みりん、清酒（一部に大豆、小麦、ごまを含む）
内容量	80g
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	90 日
保存温度帯	冷凍
1 ケースあたり入数	要相談
納品単位	要相談
納期（発注リードタイム）	1 週間
販売実績	自社店頭販売
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	40代～50代 男性、女性
想定販売チャネル	自社 EC サイト
特記事項	2021年にできた新商品ですので、ロットなどはお気軽にお問い合わせください。

07 牡蠣之介(長崎県産牡蠣のオリーブオイル漬け)



希望小売価格

1,000 円
(税込)

利用シーン

お土産物、ご贈答品

Oyster Bar Churi [担当者：松本辰之介]

〒850-0904 長崎市船大工町2-17-301

TEL : 095-820-5667

E-mail : barchuri@gmail.com

URL : <https://barchuri.owst.jp/>長崎初のオイスターバーが手掛ける
手作りの牡蠣のオイル漬け

長崎県産の牡蠣をひとつひとつ手剥きで丁寧に処理し、素材の味を損なわない様に丁寧に味付けしました。

仕様

原材料	牡蠣(長崎県産)、ベルモット、オリーブオイル、オイスターソース、にんにく、醤油、ウスターソース、オレガノ、黒胡椒、ローリエ
内容量	100g(固形量 50g)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	賞味期限内
賞味期限/消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	10個
納期(発注リードタイム)	最大1ヶ月
販売実績	BASE、楽天市場、東京日本橋長崎館、はじっこ商店、長崎百貨店、いろはや、稲佐山観光ホテル、ホテル長崎、がんばランド
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	高所得者層
想定販売チャンネル	ネットショップ、お土産屋、百貨店
特記事項	

08 牡蠣之介(長崎県産牡蠣の和ヒージョ)



希望小売価格

1,300 円
(税込)

利用シーン

お土産物、ご贈答品

Oyster Bar Churi [担当者：松本辰之介]

〒850-0904 長崎市船大工町2-17-301

TEL : 095-820-5667

E-mail : barchuri@gmail.com

URL : <https://barchuri.owst.jp/>長崎初のオイスターバーが手掛ける
手作りの牡蠣のアヒージョ

長崎県産の牡蠣をひとつひとつ手剥きで丁寧に処理し、素材の味を損なわない様に丁寧に味付けしました。

仕様

原材料	牡蠣(長崎県産)、オリーブオイル、清酒、醤油、ニンニク、アンチョビ、マッシュルーム、黒胡椒
内容量	140g(固形量 50g)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	賞味期限内
賞味期限/消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	10個
納期(発注リードタイム)	最大1ヶ月
販売実績	BASE、楽天市場、東京日本橋長崎館、はじっこ商店、長崎百貨店、いろはや、稲佐山観光ホテル、ホテル長崎、がんばランド
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	高所得者層
想定販売チャンネル	ネットショップ、お土産屋、百貨店
特記事項	

09 さざ右衛門(長崎県産さざえの和ヒージョ)



希望小売価格

1,300 円
(税込)

利用シーン

お土産物、ご贈答品

Oyster Bar Churi [担当者：松本辰之介]

〒850-0904 長崎市船大工町2-17-301

TEL：095-820-5667

E-mail：barchuri@gmail.com

URL：https://barchuri.owst.jp/

長崎初のオイスターバーが手掛ける
手作りのさざえのアヒージョ

長崎県産のさざえをひとつひとつ手剥きで丁寧に処理し、素材の味を損なわない様に丁寧に味付けしました。

仕様

原材料	さざえ(長崎県産)、オリーブオイル、清酒、醤油、ニンニク、アンチョビ、マッシュルーム、黒胡椒
内容量	140g(固形量50g)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	賞味期限内
賞味期限/消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	10個
納期(発注リードタイム)	最大1ヶ月
販売実績	BASE、楽天市場、東京日本橋長崎館、はじっこ商店、長崎百貨店、いろはや、稲佐山観光ホテル、ホテル長崎、がんばランド
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	高所得者層
想定販売チャネル	ネットショップ、お土産屋、百貨店
特記事項	

10 あごだしみそ



希望小売価格

690 円
(税込)

利用シーン

お好みの具材と合わせ、みそ汁だけでなく、豚汁や鍋、ラーメンにもピッタリ!

カコイ食品株式会社 [担当者：團 幸祐]

〒851-2211 長崎市京泊3丁目17番34号

TEL：095-850-7200 / FAX：095-850-7202

E-mail：903k@kakoi-foods.co.jp

URL：https://www.kakoi-foods.co.jp/

国産原料にこだわったあごだしみそ(合わせ)。
塩分約10%で健康を意識する方におすすめ!

健康を意識したあごだしみそ(合わせ)。お客様の要望により、原材料はすべて国産原料のみの使用です。塩分も約10%と控えめです。あごだしの旨みがきいた心も体もほっとするお味噌です。

仕様

原材料	米(国産)、裸麦(国産)、大豆(国産)、食塩(長崎県産)、焼とびうお粉末(長崎県産)
内容量	400g
主要原材料産地	国産
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	6か月
保存温度帯	要冷蔵
1ケースあたり入数	6
納品単位	6ケース
納期(発注リードタイム)	5日
販売実績	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	国産原料・無添加志向の方
想定販売チャネル	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
特記事項	

11 あごだしみそ フリーズドライ



希望小売価格

500円
(税込)

利用シーン

時間がない時、作りたくない時にお湯を注いで混ぜるだけ

カコイ食品株式会社 [担当者: 園 幸祐]

〒851-2211 長崎市京泊3丁目17番34号

TEL : 095-850-7200 / FAX : 095-850-7202

E-mail : 903k@kakoi-foods.co.jp

URL : <https://www.kakoi-foods.co.jp/>

お湯を注いで混ぜるだけで
おばあちゃんちの味が味わえます

長崎の食材にこだわりました。長崎県五島産あごだしのうま味と、歯ごたえのある長崎県島原産わかめをあわせたお味噌汁をどうぞ！あごのあっさり感と麦の甘味に、心も身体もほっとするおいしさです。フリーズドライなので、お湯を注いで混ぜるだけの手軽さもうれしい。忙しい方にもぴったりの一品です。

仕様	
原材料	調味みそ（麦みそ（大豆を含む）・焼きあご粉末）、油揚げ、乾燥わかめ、乾燥ねぎ、食物油脂／増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E・V・B ₂ ）
内容量	9.2g × 3袋
主要原材料産地	国産
おいしい時期	10月～3月
賞味期限／消費期限	1年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	20
納品単位	3ケース
納期（発注リードタイム）	5日
販売実績	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	都会在住の九州出身者
想定販売チャネル	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
特記事項	

12 あごだしわかめスープ



希望小売価格

540円
(税込)

利用シーン

時間がない時、作りたくない時にお湯を注いで混ぜるだけ

カコイ食品株式会社 [担当者: 園 幸祐]

〒851-2211 長崎市京泊3丁目17番34号

TEL : 095-850-7200 / FAX : 095-850-7202

E-mail : 903k@kakoi-foods.co.jp

URL : <https://www.kakoi-foods.co.jp/>

長崎産あごのうま味とわかめのコリコリ食感をお楽しみください

長崎で獲れたあごとわかめを使用しています。あごは独自の製法でじっくり焼き上げ粉末にし、わかめは2月～4月に獲れた歯ごたえのいいわかめを使用しております。お湯を注いで混ぜるだけの簡便性を備えた商品です。あごのすっきりとした味とわかめのコリコリとした食感が味わえます。

仕様	
原材料	デキストリン（国内製造）、食塩、かつお調味粉末、わかめ（長崎県産）、あご粉末（とびうお（長崎県産））、粉末醤油、いわし煮干エキス粉末、砂糖、昆布粉末、酵母エキス、いわし煮干粉末、かつお節粉末、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	5.3g × 8袋
主要原材料産地	国産
おいしい時期	10月～3月
賞味期限／消費期限	賞味期限1年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	24
納品単位	3ケース
納期（発注リードタイム）	5日
販売実績	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	都会在住の九州出身者
想定販売チャネル	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
特記事項	

13 あごだしあおさスープ



希望小売価格

540 円
(税込)

利用シーン

時間がない時、作りたくない時にお湯を注いで混ぜるだけ

カコイ食品株式会社 [担当者： 岡 幸祐]

〒851-2211 長崎市京泊3丁目17番34号
 TEL：095-850-7200 / FAX：095-850-7202
 E-mail：903k@kakoi-foods.co.jp
 URL：https://www.kakoi-foods.co.jp/



長崎県で獲れたあごの風味とあおさの香りをお楽しみください

長崎で獲れたあごとあおさを使用しています。あごは独自の製法でじっくり焼き上げ粉末にし、あおさは粉末状にせず板状になっているあおさをカットしていているため香りが強いのが特徴です。お湯を注いで混ぜるだけであごのすっきりとした味わいとあおさの香りをお楽しみいただけます。

仕様

原材料	デキストリン（国内製造）、食塩、かつお調味粉末、あご粉末（とびうお（長崎県産））、粉末醤油、いわし煮干エキス粉末、砂糖、昆布粉末、酵母エキス、いわし煮干粉末、かつお節粉末、具〔乾燥アオサ（ヒトエグサ（長崎県産））〕、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	26g（粉末5g＋アオサ1.5g）×4袋（1人160ccで4人分）
主要原材料産地	国産
おいしい時期	10月～3月
賞味期限／消費期限	1年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	35
納品単位	2ケース
納期（発注リードタイム）	5日
販売実績	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	都会在住の九州出身者
想定販売チャネル	こだわりスーパー・お土産品店・道の駅
特記事項	

14 「だしまっせ」焼あご出しパック天然100% (5g×10)



希望小売価格

756 円
(税込)

利用シーン

「出し汁」として麺つゆ・お吸い物・お味噌汁・煮物・おでん・茶わん蒸し・天つゆ・お茶漬け等、幅広い料理にマッチします。

有限会社カネチ本舗 [担当者： 地島 秀]

〒850-0834 長崎市上小島4丁目6番25号
 TEL：095-824-4733 / FAX：095-824-4767
 E-mail：kanechi1@lime.ocn.ne.jp
 URL：https://kanechihonpo.com/



無添加 100% 簡単便利で本格的な「出し汁」で我が家の味を！ プロの料理人も使用しています。

原料である焼あごは、長崎をはじめ国産にこだわり当社品質基準を満たした厳選された原料を弊社独自の加工技術により最大限にうま味を引き出す加工にこだわり製品に仕上げています。

仕様

原材料	焼あご
内容量	5g × 10 包入り
主要原材料産地	国産
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	1 年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	10 入
納品単位	30P
納期（発注リードタイム）	5 日以内
販売実績	問屋、市場、スーパー、お土産屋、長崎物産協会
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	百貨店食品売り場、スーパー、土産屋
想定販売チャネル	問屋、小売店、ネット、病院食、福祉施設、学食、料理教室
特記事項	パッケージ、内容量変更等、可能です。業務用も対応できます。

15 「だしませ」かつお本枯節入 無添加 (8g×10)



希望小売価格
832円
(税込)

利用シーン

「出し汁」としてお吸い物・お味噌汁・煮物・おでん・茶わん蒸し・麺つゆ・天つゆ・お茶漬け・追い鰹等、幅広い料理にマッチします。

有限会社カネチ本舗 [担当者: 地島 秀]

〒850-0834 長崎市上小島4丁目6番25号
TEL: 095-824-4733 / FAX: 095-824-4767
E-mail: kanechi1@lime.ocn.ne.jp
URL: <https://kanechihonpo.com/>



【日本のうま味】簡単便利で本格的な「出し汁」で我が家の味を！ プロの料理人も使用しています。

原料であるかつおのふしは、本場鹿児島県産の節メーカーに御協力を頂き、当社品質基準を満たした厳選された原料を弊社独自の加工技術により最大限にうま味を引き出す加工にこだわり、製品に仕上げています。また、本製品には希少な「本枯節」を配合しています。

仕様	
原材料	かつおのふし、かつおのかれぶし
内容量	8g × 10 包入り
主要原材料産地	鹿児島県産
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	1 ヶ年
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	10 入
納品単位	30P
納期 (発注リードタイム)	5 日以内
販売実績	問屋、市場、スーパー、お土産屋、長崎物産協会
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	百貨店食品売り場、スーパー、土産屋
想定販売チャネル	問屋、小売店、ネット、病院食、福祉施設、学食、料理教室
特記事項	パッケージ、内容量等の変更可能です。業務用も対応できます。

16 「だしませ」上花かつお (うす削り) (50g入り)



希望小売価格
324円
(税込)

利用シーン

「出し汁」としてお吸い物・お味噌汁・煮物・おでん・茶わん蒸し・麺つゆ・天つゆ・お茶漬け、追い鰹等、またトッピング等、幅広い料理にマッチします。

有限会社カネチ本舗 [担当者: 地島 秀]

〒850-0834 長崎市上小島4丁目6番25号
TEL: 095-824-4733 / FAX: 095-824-4767
E-mail: kanechi1@lime.ocn.ne.jp
URL: <https://kanechihonpo.com/>



【日本のうま味】本格的な「出し汁」で我が家の味を！ プロの料理人も使用しています。

原料であるかつおのふしは、本場鹿児島県産の節メーカーに御協力を頂き、当社品質基準を満たした厳選された原料を弊社独自の加工技術により最大限に香り・うま味・形状にこだわり製品に仕上げられています。また、本製品は形状をうす削りに仕上げられています。

仕様	
原材料	かつおのふし
内容量	50g
主要原材料産地	鹿児島県産
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	1 ヶ年
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	
納品単位	25 入
納期 (発注リードタイム)	5 日以内
販売実績	問屋、市場、スーパー、お土産屋、長崎物産協会
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	百貨店食品売り場、スーパー、土産屋
想定販売チャネル	問屋、小売店、ネット、病院食、福祉施設、学食、料理教室
特記事項	パッケージ、内容量等の変更可能です。業務用も対応できます。

17 「だしまっせ」上花かつお (100g入り)



希望小売価格

594円
(税込)

利用シーン

「出し汁」としてお吸い物・お味噌汁・煮物・おでん・茶わん蒸し・麺つゆ・天つゆ・お茶漬け、追い鰹等、またトッピング等、幅広い料理にマッチします。

有限会社カネチ本舗 [担当者：地島 秀]

〒850-0834 長崎市上小島4丁目6番25号
TEL：095-824-4733 / FAX：095-824-4767
E-mail：kanechi1@lime.ocn.ne.jp
URL：https://kanechihonpo.com/



【日本のうま味】本格的な「出し汁」で我が家の味を！プロの料理人も使用しています。

原料であるかつおのふしは、本場鹿児島県産の節メーカーに御協力を頂き、当社品質基準を満たした厳選された原料を弊社独自の加工技術により最大限に香り・うま味・形状にこだわり製品に仕上げています。また、一昔前の各家庭には「かつおぶしのカンナ」があり削っていました。その「なつかしい」形状に加工しています。

仕様

原材料	かつおのふし
内容量	100g
主要原材料産地	鹿児島県産
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	1カ年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	12入
納期（発注リードタイム）	5日以内
販売実績	問屋、市場、スーパー、お土産屋、長崎物産協会
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	百貨店食品売り場、スーパー、土産屋
想定販売チャネル	問屋、小売店、ネット、病院食、福祉施設、学食、料理教室
特記事項	パッケージ、内容量等の変更可能です。業務用も対応できます。

18 「だしまっせ」上花かつお (糸削り) (50g入り)



希望小売価格

411円
(税込)

利用シーン

トッピング等、お吸い物・お味噌汁・煮物・おでん・茶わん蒸し・麺つゆ・天つゆ・お茶漬け、追い鰹等、「出し汁」としても幅広い料理にマッチします。

有限会社カネチ本舗 [担当者：地島 秀]

〒850-0834 長崎市上小島4丁目6番25号
TEL：095-824-4733 / FAX：095-824-4767
E-mail：kanechi1@lime.ocn.ne.jp
URL：https://kanechihonpo.com/



さまざまな料理のトッピングとしてプロの料理人も使用しています！

原料であるかつおのふしは、本場鹿児島県産の節メーカーに御協力を頂き、当社品質基準を満たした厳選された原料を弊社独自の加工技術により最大限にうま味を引き出す加工にこだわり製品に仕上げています。また、本製品は形状を細削りに仕上げられています。

仕様

原材料	かつおのふし
内容量	50g
主要原材料産地	鹿児島県産
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	1カ年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	25入
納期（発注リードタイム）	5日以内
販売実績	問屋、市場、スーパー、お土産屋、長崎物産協会
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	百貨店食品売り場、スーパー、土産屋
想定販売チャネル	問屋、小売店、ネット、病院食、福祉施設、学食、料理教室
特記事項	パッケージ、内容量等の変更可能です。業務用も対応できます。

19 長崎本造り蒲鉾〈赤〉



希望小売価格
260円
(税込)

利用シーン

そのままで食卓のおかずやお弁当のおかずとして、また軽くあぶって召し上がったたり、吸い物、味噌汁、うどん、なべ料理に入れても魚の旨みがしっかり味わえておいしくいただけます。

有限会社川虎かまぼこ [担当者：川口 浩平]

〒850-0018 長崎市伊勢町3番8号
TEL：095-821-5256 / FAX：095-821-5257
E-mail：kouhei@kawatora.jp
URL：https://kawatora.jp/

石臼仕込みで練りあげた魚の旨みが
しっかり味わえる板付蒲鉾

長崎で水揚げされたエソ、カナガシラなどのすり身を使い、石臼で練り上げました。魚の旨みとほどよい食感が自慢です。

仕様	
原材料	魚肉（タラ、エソ、カナガシラ）、卵白、でん粉、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）、着色料（赤色106号、カロチン色素）
内容量	100g
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	賞味期限：7日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	12
納品単位	
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	長崎県内スーパー、百貨店の食品売場
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	30代～男性、女性
想定販売チャンネル	スーパーの食品売場
特記事項	

20 長崎本造り蒲鉾〈白〉



希望小売価格
260円
(税込)

利用シーン

そのままで食卓のおかずやお弁当のおかずとして、また軽くあぶって召し上がったたり、吸い物、味噌汁、うどん、なべ料理に入れても魚の旨みがしっかり味わえておいしくいただけます。

有限会社川虎かまぼこ [担当者：川口 浩平]

〒850-0018 長崎市伊勢町3番8号
TEL：095-821-5256 / FAX：095-821-5257
E-mail：kouhei@kawatora.jp
URL：https://kawatora.jp/

石臼仕込みで練りあげた魚の旨みが
しっかり味わえる板付蒲鉾

長崎で水揚げされたエソ、カナガシラなどのすり身を使い、石臼で練り上げました。魚の旨みとほどよい食感が自慢です。

仕様	
原材料	魚肉（タラ、エソ、カナガシラ）、卵白、でん粉、砂糖、食塩、調味料（アミノ酸等）
内容量	100g
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	賞味期限：7日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	12
納品単位	
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	長崎県内スーパー、百貨店の食品売場
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	30代～男性、女性
想定販売チャンネル	スーパーの食品売場
特記事項	

21 とびうお細切り



希望小売価格

360円

(税込)

利用シーン

そのまま食べていただき、おつまみや子供のおやつに。カットして炒め物や煮物に入れても魚の旨みがでて、おいしいです。

有限会社川虎かまぼこ [担当者：川口 浩平]

〒850-0018 長崎市伊勢町3番8号

TEL：095-821-5256 / FAX：095-821-5257

E-mail：kouhei@kawatora.jp

URL：https://kawatora.jp/



とびうおの旨みがぎっしり詰まっています

長崎近海で獲れたトビウオを使った揚げ蒲鉾です。

トビウオの旨みとコクが凝縮されています。

スティック状で食べやすく真空パックなので、長持ちします。

仕様

原材料	魚肉（トビウオ、アジ、タラ）、卵白、澱粉、食塩、砂糖、調味料（アミノ酸等）、植物油、甘味料（スクラロース）
内容量	10本
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	賞味期限：30日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	12
納品単位	
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	長崎県内スーパー、百貨店の食品売り場、直売店
認定／受賞歴／メディア掲載	2017年第55回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会で長崎県知事賞を受賞
ターゲット	30代～男性、女性
想定販売チャネル	スーパー、百貨店の食品売り場、おみやげ店
特記事項	

22 長崎あじさい揚げ



希望小売価格

430円

(税込)

利用シーン

そのままや軽く温めて、食卓のおかず、おつまみ、子どものおやつにいただけます。また、うどんなどのトッピングとしてもおいしくいただけます。

有限会社川虎かまぼこ [担当者：川口 浩平]

〒850-0018 長崎市伊勢町3番8号

TEL：095-821-5256 / FAX：095-821-5257

E-mail：kouhei@kawatora.jp

URL：https://kawatora.jp/



長崎伝統の卓袱料理の一品のあじさい揚げをアレンジしました

長崎で水揚げされたエソ、カナガシラなどのすり身を丸め、サイコロ状のパンをつけて揚げています。

一つひとつ手づくりです。オーブントースターなどで温めると、中はプリッと外はサクとした食感になり、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

仕様

原材料	魚肉（エソ、カナガシラ、その他）、玉ネギ、クルトン、卵白、澱粉、食塩、砂糖、植物油、調味料（アミノ酸等）[原材料の一部に小麦・大豆を含む]
内容量	3個
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	賞味期限：5日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	12
納品単位	
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	長崎県内外のスーパーでのフェア、百貨店の食品売場
認定／受賞歴／メディア掲載	2018年第56回長崎県水産加工振興祭水産製品品評会 水産庁長官賞受賞
ターゲット	10代～40代の男性、女性
想定販売チャネル	スーパー、百貨店の食品売場など
特記事項	

23 長崎皿うどん揚げソース付



希望小売価格
430円
(税込)

利用シーン

そのままや軽く焼いてソースをつけて食卓のおかずやおやつとしていただいたり、おでんの具材として使ってもおいしくいただけます。

有限会社川虎かまぼこ [担当者：川口 浩平]

〒850-0018 長崎市伊勢町3番8号
TEL : 095-821-5256 / FAX : 095-821-5257
E-mail : kouhei@kawatora.jp
URL : <https://kawatora.jp/>



長崎名物の皿うどんをイメージした揚げ蒲鉾一つひとつ手づくり

魚のすり身に、野菜をたっぷり入れ、皿うどん麺をつけて揚げています。魚の旨み、野菜の甘みと麺の香ばしさが感じられます。フライパン等で軽く焼くと、麺がカリカリ食感になり、より美味しくいただけます。長崎の人が皿うどんを食べるときに欠かせない金蝶ソースも付いています。

仕様

原材料	魚肉、キャベツ、人参、皿うどん玉、澱粉、食塩、砂糖、卵白、植物油、調味料（アミノ酸等）[原材料の一部に小麦を含む] 〈ウスターソース〉醸造酢、砂糖、野菜（リンゴ、トマト、玉葱、にんにく）、食塩、アミノ酸液（大豆を含む）、香辛料、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、甘味料（甘草）
内容量	3枚
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限：5日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	12
納品単位	
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	長崎県内外のスーパーでのフェア、百貨店の食品売場
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	10代～40代の男性、女性
想定販売チャネル	スーパー、百貨店の食品売場など
特記事項	

24 じゃこ天



希望小売価格
310円
(税込)

利用シーン

即食のおつまみとして

有限会社木村蒲鉾 [担当者：木村 彰吾]

〒851-2211 長崎市京泊3-16-19
TEL : 095-860-1266 / FAX : 095-860-1267
E-mail : kimura1@titan.ocn.ne.jp
URL : <https://kimurakamaboko.com/>



長崎独特の低温熟成を加えて揚げた揚げ蒲鉾です。

ほたるじゃこをまるごとミンチにした揚げ蒲鉾です。程よい食感がクセになります。

仕様

原材料	ホタルジャコ、スケソウダラ
内容量	4枚
主要原材料産地	輸入
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	22日
保存温度帯	要冷蔵
1ケースあたり入数	20入
納品単位	20×3合
納期（発注リードタイム）	1週間
販売実績	全国各地の量販店（水産売り場）
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	
想定販売チャネル	
特記事項	

25 長崎県産天然真九絵のしゃぶしゃぶと鍋セット



希望小売価格

27,500 円

(税込)

利用シーン

ご家族でのお祝いや贈答品

有限会社更紗（日本料理更紗）[担当者：林田 拓也]

〒850-0852 長崎市万屋町1番21号2F
 TEL：095-820-4103 / FAX：095-820-4103
 E-mail：nagasaki-sarasa@dune.ocn.ne.jp
 URL：http://nagasaki-sarasa.net/



高級魚ならではの上品な味わいをご家庭で

長崎県産の天然物だけにこだわった九絵（クエ）鍋セットです。天然物の九絵は高級魚で入手困難な魚ですが、ご家庭用としてもお祝い時のご贈答用品としてもご賞味できる商品化しました。長年九絵に携わってきた熟練の職人による目利きで仕入れております。少量販売となっておりますがこの機会にぜひ、冬の贅沢品としてご家庭やご友人と楽しんでいただければ幸いです。第47回長崎県特産品新作展奨励賞を受賞した商品です。

仕様

原材料	【九絵の切り身・九絵のしゃぶしゃぶ用切り身・九絵の骨付】クエ（長崎県産）【薬味ねぎ】ねぎ（福岡産）【鍋だし汁】昆布、醤油、料理酒、味醂、食塩／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）【赤おろし】大根、唐辛子、食塩【ポン酢】醤油（小麦・大豆（遺伝子組み換えでない）を含む）、醸造酢、醸造酒、味醂、橙酢、食塩、砂糖／調味料（アミノ酸等）
内容量	九絵の切り身 400g、九絵のしゃぶしゃぶ用切り身 200g、九絵の骨付 100g、薬味ねぎ 14g、鍋だし汁 1200g、赤おろし 40g、ポン酢 330g
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	10月～2月
賞味期限／消費期限	20日間
保存温度帯	冷凍（-18℃以下）
1ケースあたり入数	1セット1箱包装
納品単位	1セット1箱包装
納期（発注リードタイム）	注文後2週間～4週間
販売実績	ふるさと納税返礼品、2016年・17年阪急百貨店お歳暮商品
認定／受賞歴／メディア掲載	第47回長崎県特産品新作展奨励賞
ターゲット	富裕層
想定販売チャネル	
特記事項	

26 長崎県産天然真鯛の鯛めしセット2合用



希望小売価格

3,880 円

(税込)

利用シーン

ご家族でのお祝いや贈答品

有限会社更紗（日本料理更紗）[担当者：林田 拓也]

〒850-0852 長崎市万屋町1番21号2F
 TEL：095-820-4103 / FAX：095-820-4103
 E-mail：nagasaki-sarasa@dune.ocn.ne.jp
 URL：http://nagasaki-sarasa.net/



日本料理店の上品な味わいをご家庭で

お孫様のお食い初め、父の日、母の日、敬老の日、お誕生日など特別な日やお祝い行事に食卓を飾る一品にいかがでしょうか。お刺身でも食べられる鮮度の良いものをお子様にも食べやすいようにウロコや骨を取り除いております。お客様は洗米したお米に凍ったまの鯛の切り身と解凍したダシを入れて炊くだけの簡単な工程となっております。エキスや防腐剤は使用していません。料亭仕込みの本格的な味わいをご賞味ください。

仕様

原材料	【鯛の切り身】タイ（長崎県産・鯛めし用）【鯛めしだし汁（2合用）】ごぼう、昆布、醤油、料理酒、味醂、食塩／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	鯛の切り身 140g、鯛めしだし汁（2合用） 450g
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	20日間
保存温度帯	冷凍（-18℃以下）
1ケースあたり入数	1セット1箱包装
納品単位	1セット1箱包装
納期（発注リードタイム）	注文後2週間～4週間
販売実績	ふるさと納税返礼品、2016年より銀座松屋お中元お歳暮
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	若年層から富裕層
想定販売チャネル	
特記事項	

27 俵物スライスからすみ S



希望小売価格

1,242 円
(税込)

利用シーン

炙りからすみ、からすみの薄切り大根挟み、からすみ茶漬け、パスタ、ピザ等

有限会社藤井からすみ店 [担当者：古場 博貴]

〒851-0242 長崎市北浦町1983-22

TEL : 095-836-0036 / FAX : 095-836-1136

E-mail : k-hirotaka35@karasumi.co.jp

URL : <https://karasumi.co.jp/>

昔ながらの製法で作ったからすみを、手軽に食べやすくスライスし個包装に致しました。

『からすみ』は塩蔵品と思われがちですが、実は【乳酸発酵食品】(乳酸菌 : g/570 万) です。n-3 脂肪酸 (認知機能改善)、DHA (血液サラサラ)、パルミトレイン酸 (POA・肌エイジング効果)、タウリン (疲労回復、悪酔い予防) の効果に加えビタミンも豊富な食品です。

仕様

原材料	ぼらの卵巣 (長崎産)、食塩
内容量	15g (5 枚入り)
主要原材料産地	日本 (長崎県)
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	賞味期限 : 常温 60 日、冷蔵 180 日、冷凍 365 日
保存温度帯	
1 ケースあたり入数	40
納品単位	1 ケース
納期 (発注リードタイム)	2 ~ 3 日 (11 月・12 月を除く)
販売実績	年間 50,000 パック
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎俵物認定
ターゲット	40 ~ 60 代以上 男女
想定販売チャンネル	百貨店、セレクトショップ
特記事項	



南蛮文化が 海を渡って —— 出島へ



一五七二年（元龜二年）戦国の世に始まった南蛮貿易で、西欧から様々な食材や食文化がもたらされ、作物や肉食の文化とともに全国各地へと広がっていきました。出島に荷揚げされた希少な砂糖は、ながさきでは料理や菓子作りに使われていましたが、他所の人々は砂糖の入手が困難であったことから、「長崎が遠い」という言葉で甘みがたりないことを表現していたそうです。



そして、ながさきから小倉までの長崎街道シュガーロードで数々のスイーツが生まれていった。



01 榎の一口香



希望小売価格

500円
(税込)

利用シーン

お土産・ご贈答品・自分用にも買っていただけます。

有限会社榎純正堂 [担当者：榎]

〒852-8114 長崎市橋口町13-21

TEL：095-844-0155 / FAX：095-843-1555

E-mail：ikkokkou.est1844@gmail.com

URL：https://ikko-155.raku-uru.jp/



あら不思議！創業1844年 中が空洞の長崎銘菓

一口食べたとたん甘くて香ばしい味わいがすることから名付けられました。原材料に蜂蜜・もちあめ・黒砂糖を使用、周りに付いたごまも香ばしさを引き立てています。創業以来手作りにこだわった焼菓子です。長崎では学校給食でもお馴染みです。

仕様

原材料	小麦粉（国内製造）、水飴、白砂糖、黒砂糖、蜂蜜、白ごま
内容量	約20g × 5個
主要原材料産地	国内
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限90日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	60袋
納品単位	10袋
納期（発注リードタイム）	3日
販売実績	長崎空港、長崎銘品蔵、他観光地、ホテル
認定/受賞歴/メディア掲載	第20回全国菓子大博覧会名誉総裁賞受賞
ターゲット	老若男女
想定販売チャネル	
特記事項	2個入りから箱入りもあります。オーブントースターで1～2分焼きますと一層美味しくお召し上がりいただけます。

02 溢れる栗のクロワッサン食パン



希望小売価格

1,944円
(税込)

利用シーン

袋から取り出していただき、お好みの焦げ目が付くまでお焼きください。目安として2～3分お焼きいただくと、程よい食感がお楽しみいただけます。

KIYOKA MORIMOTO [担当者：森本 清香]

〒851-0122 長崎県長崎市界2丁目3-17

TEL：095-839-3325 / FAX：095-838-7731

E-mail：info@kiyokamorimoto.com

URL：https://kiyokamorimoto.com/



渋皮栗がゴロゴロ入ったクロワッサン食パン

マロンクリームをたっぷり織り込んだクロワッサン食パンの生地には、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。オーブンで焼くと香りが広がり、外サクサクもっちりとともに美味しくお召し上がりいただけます。幸せな朝食の時間を長崎からお届けいたします。

仕様

原材料	小麦粉、渋皮栗、食用植物油、食用精製加工油脂、食用動物油脂、卵、砂糖、パン酵母、脱脂粉乳、発酵バター、マロン強化液、食塩/乳化剤、香料、酸化防止剤（V.E）、着色料（カロテン）、（一部に大豆・乳成分・小麦・たまごを含む）
内容量	1本
主要原材料産地	カナダ
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	冷凍60日 解凍後5日
保存温度帯	要冷凍 -18℃
1ケースあたり入数	7
納品単位	7
納期（発注リードタイム）	2w
販売実績	百貨店、ギフト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	主に女性
想定販売チャネル	百貨店、ギフト
特記事項	

03 清く香る生姜パン



希望小売価格

2,160円
(税込)

利用シーン

袋から取り出していただき、お好みの焦げ目が付くまでお焼きください。目安として2～3分お焼きいただくと、程よい食感がお楽しみいただけます。

KIYOKA MORIMOTO [担当者: 森本 清香]

〒851-0122 長崎県長崎市界2丁目3-17
TEL: 095-839-3325 / FAX: 095-838-7731
E-mail: info@kiyokamorimoto.com
URL: https://kiyokamorimoto.com/



新しい朝の定番、「温まるパン」

自慢のクロワッサン食パンに、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、新しい朝の定番「生姜クロワッサン」がデビューしました。

古くから身体を温める万能な食材として東洋人に愛されてきた「生姜」。身体を温めるだけでなく、美容にも優れ、血糖値を下げる効果もあるとか。

毎日食べるパンだから、身体に優しい存在でありたい。そんな想いを込めて作りました。

仕様

原材料	小麦粉、糖類（甜菜糖、砂糖、異性化液糖）、脱脂粉乳、卵、生姜ペースト、食塩、パン酵母、発酵バター、食用精製加工油脂、食用植物油、動物油脂、乳化剤、香料、酸化防止剤（V.E）、着色料（カロテン）、イーストフード
内容量	1本
主要原材料産地	カナダ
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	冷凍 60日 解凍後 5日
保存温度帯	要冷凍 -18℃
1ケースあたり入数	7
納品単位	7
納期（発注リードタイム）	2w
販売実績	百貨店、ギフト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	主に女性
想定販売チャネル	百貨店、ギフト
特記事項	

04 長崎ゆうこうどら焼き



希望小売価格

230円
(税込)

利用シーン

贈答用、ご自宅用に

菓匠佐藤饅頭 [担当者: 佐藤 健一]

〒852-8105 長崎県長崎市目覚町11-18
TEL: 095-846-6661 / FAX: 095-846-6663
E-mail: info@satou-manjyuu,outlook
URL: http://satou-manjyuu.com/



こよなく「どら焼き」を愛する人へ

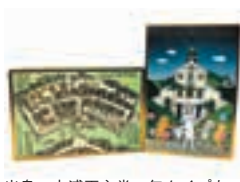
長崎からの贈り物「長崎ゆうこうどら焼き」大好き！

長崎原産の「ゆうこう」を自社工房にて加工食品（ゆうこうのピューレ状）に仕立て弊社製品売り上げトップの「佐藤のどら焼き」にサンド。香ばしい生地と自家製小豆粒あんの風味と優しい甘味、ゆうこうの爽やかな酸味をお楽しみください。

仕様

原材料	小豆粒あん、卵、砂糖、小麦粉、蜂蜜、水飴、油脂、米粉、トレハロース、炭酸水素ナトリウム、イソバタ
内容量	90g
主要原材料産地	日本、米国
おいしい時期	夏は冷やして、春秋冬は常温で
賞味期限/消費期限	7日～10日
保存温度帯	15℃～25℃
1ケースあたり入数	
納品単位	45個
納期（発注リードタイム）	14日
販売実績	現在自店での販売のみ・月/300個位
認定/受賞歴/メディア掲載	雑紙等
ターゲット	シニア
想定販売チャネル	長崎物産展等
特記事項	ゆうこうを仕入、自社工房にて加工

05 長崎ラスク



出島・大浦天主堂 缶タイプも
ございます。
希望小売価格 1,100 円(税込)

希望小売価格
1,080 円
(税込)

利用シーン

お土産品、おやつに。缶タイプは、使用後も長崎の思い出に喜ばれています。

株式会社 すみや [担当者：貞住 正雄]

〒850-0057 長崎市大黒町7番2号
TEL：095-827-2120 / FAX：095-827-0739
E-mail：sumiya72@ngs2.cncm.ne.jp
URL：https://sumiya-n.net/

かすてらば二度焼きしたら
長崎ラスクになったとばい

長崎名物のカステラは、おいしいけれど日持ちが心配。ラスクにすれば1カ月は持つのでお土産にも重宝します。そして肝心なお味はカステラ本来の旨みはそのままに、サクサクとしたラスクの歯ごたえと、バター風味がたまらないお味です。またカステラ本来のきめ細やかさと、ザラメもしっかり残っております。

仕様

原材料	卵（長崎県産）、砂糖、小麦粉、バター、水飴、植物油脂／乳化剤、香料
内容量	15 枚入
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	50 日
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	20 個
納品単位	応相談
納期（発注リードタイム）	2 日～7 日
販売実績	長崎観光施設、出島、グラバー園、長崎フェア
認定／受賞歴／メディア掲載	国際味覚審査機構（iTQi）2018 ★★受賞（優秀味覚賞）、長崎県特産推奨品
ターゲット	子どもからお年寄りまで
想定販売チャネル	土産品店、百貨店等
特記事項	3 枚入、8 枚入もあります

06 更紗板前五三焼カステラ



希望小売価格
1,380 円
(税込)

利用シーン

贈答品、返礼品、ご自宅用

有限会社更紗（日本料理更紗）[担当者：林田 拓也]

〒850-0852 長崎市万屋町1番21号2F
TEL：095-820-4103 / FAX：095-820-4103
E-mail：nagasaki-sarasa@dune.ocn.ne.jp
URL：http://nagasaki-sarasa.net/



日本料理の板前が再現した長崎伝統の味

厳選された小麦粉とビワの葉を食べ健やかに育ったニワトリが産んだ枇杷たまごを贅沢に使い、太陽のように輝く五三焼カステラ。日本料理の職人ならではの軽やかで繊細な味わいは、食後のデザートにぴったりです。

仕様

原材料	卵（長崎県産）、砂糖、小麦粉、水飴、白砂糖、蜂蜜（一部にたまご、ごまを含む）
内容量	280g（5切れ×2袋）
主要原材料産地	長崎
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	最短1ヶ月（時期により異なる）
保存温度帯	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい
1 ケースあたり入数	5切れ×2袋
納品単位	1箱から
納期（発注リードタイム）	ご注文後2週間～4週間
販売実績	2019年きらめきながさきマーケット
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	観光客
想定販売チャネル	
特記事項	

07 マーマルイの杏仁エッグタルト



希望小売価格

1,620円
(税込)

利用シーン

おやつ、食後のデザートに

チャイオン株式会社 [担当者：和田 留維]

〒850-0841 長崎市銅座町5番12号
 TEL : 095-870-7443 / FAX : 095-800-6899
 E-mail : chaidelica@chaeon.co.jp
 URL : <http://chaeon.co.jp/>



杏仁の風味爽やかなエッグタルトです

エッグタルトをチャイデリカ風にアレンジして杏仁風味に仕上げました。舌触り滑らかな生地は長崎県産の卵を使用。杏仁の風味を加えることでさっぱりとした甘さの生地になりました。焼きたてを急速冷凍し、美味しさをそのままお届けします。

仕様

原材料	杏仁クリーム……ホイップ、牛乳、甜杏仁、ブドウ糖、ショ糖、コーンスターチ、脱脂粉乳、砂糖、卵、洋酒、乳化剤、メタリン酸Na、香料、カロチン色素、カラメル色素 パイ生地……小麦粉、マーガリン、砂糖、食塩、香料、乳化剤
内容量	40g × 6個
主要原材料産地	日本、中国
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 45日
保存温度帯	冷凍
1ケースあたり入数	20個
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	子供からお年寄りまで
想定販売チャネル	土産品店、百貨店ほか
特記事項	

08 茂木びわゼリー



単品 **324円** (税込) 9個入り **3,140円** (税込)
 希望小売価格 3個入り **1,080円** (税込) 12個入り **4,120円** (税込)
 6個入り **2,160円** (税込) 16個入り **5,500円** (税込)

利用シーン

お土産品、おやつ

株式会社長正堂 [担当者：増山 正子]

〒850-0045 長崎市宝町6番26号
 TEL : 095-844-0484 / FAX : 095-849-4813
 E-mail : chouseido@ngs2.cncm.ne.jp
 URL : <http://www.n-chouseido.com/>

頑ななまでに素材にこだわり
果実の旨みが凝縮された逸品

枇杷の風味をそのままにぐっと甘さをおさえた高級ゼリーに包みこんだ上品な銘菓です。初夏の香りを運ぶ最高なくだものとされていますが、この菓子は季節を超えた銘菓として年間を通して好評をいただいております。弊社独自の特殊製法で日持ちもよく、長期間の保存も可能で全国各地の地方発送等で好評頂いております。

仕様

原材料	果糖、びわ（国産）、ゲル化剤（増粘多糖類）、酸化防止剤（ビタミンC）、果実酒、香料
内容量	75g × 6個入り
主要原材料産地	国内
おいしい時期	通年、特に夏季
賞味期限/消費期限	4か月
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	応相談
納品単位	応相談
納期（発注リードタイム）	3日（夏季は応相談）
販売実績	長崎県内の土産品店等
認定/受賞歴/メディア掲載	全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞
ターゲット	子供からお年寄りまで
想定販売チャネル	土産品店、百貨店等
特記事項	単品、3個入、9個入、12個入、16個入、18個入、24個入、32個入もあります。

09 極上茂木びわゼリー



単品 **380円** (税込) 12個入り **4,800円** (税込)
 希望小売価格 6個入り **2,500円** (税込) 16個入り **6,400円** (税込)
 9個入り **3,650円** (税込)

利用シーン

お土産品、おやつ

株式会社長正堂 [担当者: 増山 正子]

〒850-0045 長崎市宝町6番26号
 TEL: 095-844-0484 / FAX: 095-849-4813
 E-mail: chouseido@ngs2.cncm.ne.jp
 URL: <http://www.n-chouseido.com/>

芳醇な香りと優しい口どけ
格調の高い長崎を代表する銘菓

厳選された茂木びわを使用し、枇杷の風味をそのままにぐっと甘さをおさえた高級ゼリーに包みこんだ上品な銘菓です。初夏の香りを運ぶ最高なものとされていますが、この菓子は季節を超えた銘菓として年間を通して好評をいただいております。弊社独自の特殊製法で日持ちもよく、長期間の保存も可能で全国各地の地方発送等で好評頂いております。

仕様

原材料	果糖、ビワ(国産)、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸化防止剤(ビタミンC)、果実酒、香料
内容量	75g × 6個入り
主要原材料産地	国内
おいしい時期	通年、特に夏季
賞味期限/消費期限	4か月
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	応相談
納品単位	応相談
納期(発注リードタイム)	概ね3日(夏季は応相談)
販売実績	長崎県内の土産品店等
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	子供からお年寄りまで
想定販売チャネル	土産品店、百貨店等
特記事項	単品、9個入、12個入、16個入、18個入、24個入、32個入もあります。

10 びわケーキ



希望小売価格 単品 **160円** (税込) 8個入り **1,300円** (税込)

利用シーン

お土産物、おやつ

株式会社長正堂 [担当者: 増山 正子]

〒850-0045 長崎市宝町6番26号
 TEL: 095-844-0484 / FAX: 095-849-4813
 E-mail: chouseido@ngs2.cncm.ne.jp
 URL: <http://www.n-chouseido.com/>

茂木びわのマーマレードを
パウンドケーキで包みました

陽光を腹いっぱい浴びて美味しく育った「茂木びわ」をマーマレードにし、アーモンド風味のしっとりしたパウンドケーキで包み込みました。爽やかな「茂木びわ」の風味とソフトなケーキのハーモニーをお楽しみ下さい。

仕様

原材料	小麦粉、上白糖、卵、バター、トレハロース、果実ジャム、アーモンド粉末、植物性油脂、乳化剤、香料
内容量	37g × 8個入り
主要原材料産地	
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限2か月
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	応相談
納期(発注リードタイム)	概ね3日間
販売実績	長崎県内土産物店等
認定/受賞歴/メディア掲載	茶道家元賞
ターゲット	子供からお年寄りまで
想定販売チャネル	土産品店、百貨店等
特記事項	

11 長崎オマガリにやすてら



希望小売価格 **カットタイプ 216円** **0.375斤 680円**
(税込) (税込)

利用シーン

長崎土産

有限会社長崎屋 [担当者: 井上 昌一]

〒850-0017 長崎市新大工町4番10号
TEL : 095-822-0543 / FAX : 095-821-6482
E-mail : ciscosaeko@yahoo.co.jp
URL : <http://www.s-nagasakiya.com/>



長崎の尾曲り猫をモチーフにした長崎カステラ

長崎の尾曲り猫をモチーフにした長崎カステラ。
カットタイプの焼印のデザインは4種類あり、それぞれパッケージ裏面の穴より、見れるようになっており、お客様が好きなデザインを購入することができます。

仕様	
原材料	鶏卵、砂糖、小麦粉、水飴、ザラメ糖
内容量	カットタイプ(1個) 0.375斤(0.375斤)
主要原材料産地	
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	賞味期限 20日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	カットタイプ/60 0.375斤/36
納品単位	1ケース
納期(発注リードタイム)	3日
販売実績	長崎市内土産品店、東京アンテナショップ、東京・福岡百貨店
認定/受賞歴/メディア掲載	第49回長崎県特産品新作展「最優秀賞」 長崎県特産品推奨品認定
ターゲット	女性
想定販売チャンネル	土産品店、百貨店
特記事項	

12 長崎オマガリにやまがし



希望小売価格 **972円**
(税込)

利用シーン

長崎土産

有限会社長崎屋 [担当者: 井上 昌一]

〒850-0017 長崎市新大工町4番10号
TEL : 095-822-0543 / FAX : 095-821-6482
E-mail : ciscosaeko@yahoo.co.jp
URL : <http://www.s-nagasakiya.com/>



長崎の尾曲り猫をモチーフにした和生菓子

練り切りというあんこで作った、長崎に多くいる尾曲り猫のお菓子。黒猫には黒餡、白猫は白餡、三毛猫には黄味餡が入っています。長崎らしいお菓子を作るコンテスト「長崎スイーツコンテスト」にて長崎市長賞を受賞し商品化した人気のお菓子です。テレビや雑誌などにも数多く紹介されています。

仕様	
原材料	
内容量	3個
主要原材料産地	
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	賞味期限 3日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	
納品単位	
納期(発注リードタイム)	
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎スイーツコンテスト「長崎市長賞」 第47回長崎県特産品新作展「奨励賞」 長崎デザインアワード「奨励賞」
ターゲット	女性
想定販売チャンネル	商品の特性上店頭売りのみ
特記事項	

13 長崎ふうけい



希望小売価格

389 円

(税込)

利用シーン

長崎土産

有限会社長崎屋 [担当者: 井上 昌一]

〒850-0017 長崎市新大工町4番10号
 TEL: 095-822-0543 / FAX: 095-821-6482
 E-mail: ciscosaeko@yahoo.co.jp
 URL: http://www.s-nagasakiya.com/

かわいらしいモチーフで作った
長崎の新しい伝統菓子

長崎伝統の口砂香(こうさこ)という菓子で、米の粉で作った砂糖菓子になります。

商品は、3つのジャンル(世界遺産・観光・生き物)に分けています。世界遺産は「歴史のキセキ」と名付け、軍艦島と教会。観光は「おさんぽ日和」と名付け、眼鏡橋とちんちん電車。生き物は「くじらさんとねこさん」と名付け、くじらと尾曲り猫。どれも長崎らしいものとなっています。

仕様

原材料	砂糖、粳米、澱粉、着色料(赤3、黄、青)
内容量	5個
主要原材料産地	
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	賞味期限6か月
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	90
納品単位	1ケース
納期(発注リードタイム)	3日
販売実績	長崎県内土産品店
認定/受賞歴/メディア掲載	第48回長崎県特産品新作品展「最優秀賞」 長崎デザインアワード「銅賞」
ターゲット	女性
想定販売チャネル	土産品店、百貨店
特記事項	

14 桃かすてら こもも3個入



希望小売価格

1,200 円

(税込)

利用シーン

お土産、贈り物

有限会社白水堂 [担当者: 楠本]

〒850-0832 長崎市油屋町1番3号
 TEL: 095-826-0145 / FAX: 095-826-0146
 E-mail: info@momokasutera.com
 URL: https://momokasutera.com/



見た目も愛らしい小さな桃かすてら

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。

見た目も可愛い食べきりサイズにアレンジしました。

仕様

原材料	卵(長崎県産)、砂糖、小麦粉、牛乳、加工油脂、還元水飴、水飴、加糖れん乳、バター、白餡、餅粉/乳化剤、膨張剤、香料、着色料(赤3、赤106、黄4、青1)カロテン色素、酸化防止剤(V.E)(一部に卵、小麦、乳成分、大豆を含む)
内容量	3個
主要原材料産地	
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 冷蔵14日間
保存温度帯	要冷蔵(1℃~10℃)
1ケースあたり入数	24
納品単位	24
納期(発注リードタイム)	
販売実績	東京高島屋、阪急オアシス、東急百貨店(東横店札幌店)銀座三越、博多阪急、ハウステンボス
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	お子様からご年配の方まで。年齢問わず
想定販売チャネル	スーパー 百貨店食品売り場など
特記事項	チョコもも(3個入)¥1,200(税込)もあり。

15 特撰五三焼 長崎かすてら



希望小売価格
1,100円
(税込)

利用シーン

お土産、贈り物

有限会社白水堂 [担当者：楠本]

〒850-0832 長崎市油屋町1番3号
TEL : 095-826-0145 / FAX : 095-826-0146
E-mail : info@momokasutera.com
URL : https://momokasutera.com/



カステラの中でも最上級とされる「五三焼」を
カットタイプでお届けします

カステラの中でも最上級とされる「五三焼」。
上品な和三盆糖を使い熟練した職人たちの手によって作られた極上
の長崎かすてら。

仕様

原材料	鶏卵、上白糖、和三盆糖、小麦粉、水飴、ザラメ糖、蜂蜜、トレハロース
内容量	220g
主要原材料産地	
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 10日間
保存温度帯	直射日光、高温多湿をお避け下さい。
1ケースあたり入数	24
納品単位	24
納期(発注リードタイム)	
販売実績	東急百貨店(東横店 札幌店)
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	お客様からご年配の方まで。年齢問わず
想定販売チャネル	スーパー 百貨店食品売り場など
特記事項	特撰五三焼 一斤入もあり

16 五三焼 長崎かすてら巻スティック(5本入)



希望小売価格
1,150円
(税込)

利用シーン

お土産、贈り物

有限会社白水堂 [担当者：楠本]

〒850-0832 長崎市油屋町1番3号
TEL : 095-826-0145 / FAX : 095-826-0146
E-mail : info@momokasutera.com
URL : https://momokasutera.com/



銘菓カステラを食べやすい
巻スティックタイプでお届けします

長崎が生んだ銘菓かすてらを食べやすい巻スティックタイプにしました。

仕様

原材料	卵、砂糖、和三盆糖、小麦粉、アーモンドブードル、水飴、蜂蜜、加工油脂、トレハロース、乳化剤、膨張剤、(原材料の一部に卵、小麦、乳、大豆を含む)
内容量	5本
主要原材料産地	
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 21日間
保存温度帯	直射日光、高温多湿をお避け下さい。
1ケースあたり入数	20
納品単位	20
納期(発注リードタイム)	
販売実績	阪急オアシス、長崎空港、日本橋長崎館、ハウステンボス
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	お客様からご年配の方まで。年齢問わず
想定販売チャネル	スーパー 百貨店食品売り場など
特記事項	5本入の他に単品、3本入、10本入もあり。

17 すぐパン



希望小売価格

864 円
(税込)

利用シーン

アレルギー 28 品目ゼロ。小麦アレルギーの方でも簡単に米粉のパンがつかれます。スーパーにある材料で、混ぜて焼くだけなのでお子様と一緒に簡単にパンやスイーツ作りができます。オープンだけでなく、フライパン、レンジ、炊飯器でつくるレシピもあります。材料を余らせたり、余分に買う必要のない1、2回使い切りタイプでストレスフリー！

ハピネスプリンセス [担当者：丸山由紀子]

〒852-8155 長崎市中国町6-27

TEL：095-844-1155 / FAX：095-844-1155

E-mail：maruyama.happiness@gmail.com

URL：https://happinessprincessnagasaki.jimdofree.com/



今日はママと一緒にパンづくり。まぜてまとめてオーブンで焼くだけ！お家でカンタンすぐできる！

手間と時間と労力があるパン作りがこの1箱で簡単にできます。混ぜるだけなのでお子様にもできる手軽さがポイントで、ガス会社の親子料理教室の募集をかけたところ抽選になるほどの人気。マリトッツォやシュトーレンなどの難しそうなおメニューでもできることで驚かれる方も多いです。SNS対策としてすぐパンで米粉のパンチャンネルもあり、インスタのリール動画でレシピも公開します。

仕様

原材料	国産米粉、タピオカ澱粉、国産てんさい糖、塩/膨張剤(アルミニウムフリー)
内容量	240g
主要原材料産地	米粉(日本)
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	製造日より約1年
保存温度帯	常温(ただし直射日光、高温多湿を避ける)
1ケースあたり入数	20
納品単位	1ケースから
納期(発注リードタイム)	ご注文から5日以内。
販売実績	ジョイフルサン、とれとれ旬家、石丸文行堂、アミューブラザ長崎(イベント販売)、浜屋百貨店(県産品まつり)、ネットショップBASE、メルカリSHOPS
認定/受賞歴/メディア掲載	令和3年3月NCC長崎文化放送「スーパー」チャンネル長崎、令和3年4月NBC長崎放送「Pint!」
ターゲット	小さいお子様のいるファミリー、小麦アレルギーの方、グルテンフリー生活を実践している方、手作りのおやつ作りが好きな方、米粉の食べ物好きな方、食にこだわりのある方
想定販売チャネル	スーパー、食品雑貨店、自然食品店、高級スーパー
特記事項	商標登録第6497552号

18 五島列島 塩プリン



希望小売価格

1,274 円
(税込)

利用シーン

1. ちょっとした贅沢をしたいお昼のコーヒータイムに
2. 長崎のお土産として

浜んまち PUDDING [担当者：吉田 貴詞]

〒850-0831 長崎市鍛冶屋1-18

TEL：095-801-1422 / FAX：095-801-1422

E-mail：hamanmachipudding@icloud.com

五島列島のミネラル豊富な塩を使った、コクのあるプリン。

五島列島にある矢堅目の塩を使った、コクのあるプリン。より美味しく安全な商品を作るために研究を重ねた結果、塩分が旨味を向上させる事に着目し、長崎県南松浦郡新上五島にある矢堅目の塩を使用した商品を開発することに至った。

矢堅目の塩は海水100%を原料に、蒸発法などで海水から水分を除くことによって塩分を濃縮し、一切の添加物や加工助剤を加えずに海水中の塩類を結晶化させた塩で、マグネシウムやカリウム、カルシウムなどのミネラルが豊富に含まれ、甘み・旨味・苦味などのバランスが良く、商品の美味しさが向上。さらに、レトルトパウチする事で、賞味期限が長く常温での保管が可能になった事により広範囲での出荷が可能になった。

仕様

原材料	牛乳、液鶏卵、乳等を主要原料とする食品(植物油脂、脱脂粉乳、たんぱく質濃縮ホエイパウダー、その他)、砂糖、食塩、果糖ぶどう糖液糖、バニラシース、でん粉、寒天/甘味料(トレハロース)、香料(大豆由来)
内容量	75g × 4
主要原材料産地	日本
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	365
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	60
納品単位	ケース
納期(発注リードタイム)	4
販売実績	長崎県内お土産店舗
認定/受賞歴/メディア掲載	なし
ターゲット	性別：女性 年齢層：20～50
想定販売チャネル	なし
特記事項	

19 竹炭食パン



希望小売価格

850 円
(税込)

利用シーン

テーブルを囲んで家族と、友達と、笑って食べる朝食に。健康志向の方、腸活に。卵乳のアレルギーを持たれてる方に。動物性食品を使わず植物性食品のみ。ヴィーガンの方に。

町のパン屋おんじー [担当者: 山口 俊輔]

〒852-8042 長崎市白鳥町4-1

TEL : 095-848-6122 / FAX : 095-848-6122

E-mail : 20100124sc@gmail.com

baked.good.ong@gmail.com

URL : <https://bg-ong.wixsite.com/home>

卵乳アレルギーをお持ちの方でも、安心安全に美味しく皆と食べれる食パン！

宮崎県産孟宗竹の食用粉竹炭を使った逸品。

味、香り、食感全てでご満足いただけることと思います。

動物性食品を一切使用していないため、ヴィーガンの方や健康思考の方、妊婦さんにもオススメです。

仕様

原材料	小麦粉（国内製造）、きび糖、大豆加工食品、イースト、食塩、粉末竹炭（宮崎県産）、酵母エキス粉末、乳酸菌、植物油脂、豆乳クリーム、豆乳、大豆粉
内容量	2斤1本（800g前後）
主要原材料産地	国内
おいしい時期	
賞味期限／消費期限	直射日光、高温多湿を避けてできるだけ涼しい場所で保管してください。
保存温度帯	
1ケースあたり入数	
納品単位	10本
納期（発注リードタイム）	
販売実績	
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	卵乳アレルギーを持たれてる家庭、健康志向の方、ヴィーガンの方
想定販売チャネル	
特記事項	

20 豆乳食パン



希望小売価格

850 円
(税込)

利用シーン

テーブルを囲んで家族と、友達と、笑って食べる朝食に。卵乳のアレルギーを持たれてる方に。動物性食品を使わず植物性食品のみ。ヴィーガンの方に。

町のパン屋おんじー [担当者: 山口 俊輔]

〒852-8042 長崎市白鳥町4-1

TEL : 095-848-6122 / FAX : 095-848-6122

E-mail : 20100124sc@gmail.com

baked.good.ong@gmail.com

URL : <https://bg-ong.wixsite.com/home>

卵乳アレルギーをお持ちの方でも、安心安全に美味しく皆と食べれる食パン！

卵乳を使わずに焼き上げた高級食パン。卵乳アレルギー対応にもかかわらず、「柔らかさ」は逸品。

味、香り、食感全てでご満足いただけることと思います。

動物性食品を一切使用していないため、ヴィーガンの方や健康思考の方、妊婦さんにもオススメです。

仕様

原材料	小麦粉（国内製造）、きび糖、発酵風味液、豆乳クリーム、大豆バター、イースト、食塩、酵母エキス粉末、乳酸菌、植物油脂／乳化剤、pH調整剤、セルロース、酸化防止剤（V.E）、塩化マグネシウム（一部に大豆を含む）
内容量	2斤1本（800g前後）
主要原材料産地	国内
おいしい時期	
賞味期限／消費期限	直射日光、高温多湿を避けてできるだけ涼しい場所で保管してください。
保存温度帯	
1ケースあたり入数	
納品単位	10本
納期（発注リードタイム）	
販売実績	
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	卵乳アレルギーを持たれてる家庭、健康志向の方、ヴィーガンの方
想定販売チャネル	
特記事項	

21 長崎とろけるケーキラスク



希望小売価格 **4種各1枚入り 560円** (税込) ~ **4種12枚入り 1,674円** (税込)

利用シーン

おやつ、土産、ノベルティ、婚礼ギフト、法事法要ギフト、退職、出産、入学、節句等お祝い返し、記念品その他いろいろ。

LUSKnagasaki ラスク専門店 [担当者: 吉永 民恵]

〒850-0035 長崎市元船町11番17号1F
TEL : 095-827-7717 / FAX : 095-827-7717
E-mail : shop@lusk-nagasaki.com
URL : https://lusk-nagasaki.com/



こんなラスク初めて! とのお声が
生地と焼き方にこだわったイチオシがこれ!

卵・ミルクをたっぷりを使用したケーキ生地から作るラスク。シュガーロードの始点でもある長崎ならではの、西洋風のお口でとろけるようなここにしかないラスク。どなたでも食べやすい口だけ感はない食べてみて納得!! 小さなお子様から高齢者まで……喜ばれます。生地作りと焼き方は時間をかけ、ラスクもここまで進化。ご予算に応じていろんなギフトにも対応可。全国発送致します。

仕様

原材料	小麦粉、砂糖、バター、卵、牛乳、マーガリン、蜂蜜、ストロベリー果汁加工品、加糖練乳、珈琲、食塩、イースト、香料、乳化剤、酸味料、酸化防止剤 (V.E)、着色料 (カロチン、アナトー、ラック) (原材料の一部に大豆含む)
内容量	4種各1枚入り (4枚入り) ~ 4種12枚入り
主要原材料産地	小麦粉 (カナダ)
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	60 ~ 90 日季節によって若干異なる
保存温度帯	常温 ※夏期 28℃以下にて保存
1ケースあたり入数	50
納品単位	1ケース
納期 (発注リードタイム)	受注後3 ~ 7日発送
販売実績	小売店、卸販売
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	30 ~ 70代男女
想定販売チャンネル	小売 (店舗)、卸売り (土産品店)、ホテル売店、百貨店食品売場
特記事項	プチ土産 シンプル包装袋タイプ5種5枚入りも600円 (税込) で好評販売中です。

22 Nagasaki Macaron Rusk



希望小売価格 **1個 140円** (税込) **8種1セット 1,000円** (税込)

利用シーン

披露宴のゲストへの贈り物、出産の御祝返しに添え名前入りのギフト、イベントの記念品に添えるギフト、会社の社内イベントのギフト、地域イベントの来場記念品、ご当地土産としてもご利用できます。お好きなイラスト、Messageをマカロンラスクに入れて様々なシーンでお使いいただけます。

LUSKnagasaki ラスク専門店 [担当者: 吉永 民恵]

〒850-0035 長崎市元船町11番17号1F
TEL : 095-827-7717 / FAX : 095-827-7717
E-mail : mirei-1114@athena.ocn.ne.jp
URL : https://lusk-nagasaki.com/



可愛いマカロンをフルーティに! キュートに!
送ろう。カラフルギフトラスク

ふわふわ卵白で作るマカロンを更にフルーティに仕上げ、キュートなイラスト入り。いろいろなギフトに対応できます。ご当地お土産作成中。(画像は恐竜編)

仕様

原材料	砂糖 (国内製造)、アーモンド、卵白、バター、ココア、彼杵茶、みかんソース、バニラビーンズ、レモンソース、フランボワーズソース、ブルーベリーソース、苺ソース、デキストリンも関パウダー、レモンパウダー、苺パウダー、ブルーベリーパウダー、フランボワーズパウダー / 着色料、環状オリゴ糖、酸味料、香料
内容量	8種各1個入
主要原材料産地	日本
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	120日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	50
納品単位	10セット (8種各1個入×10)
納期 (発注リードタイム)	2週間
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	5歳 ~ 60歳
想定販売チャンネル	ご当地土産、プライダブルプチギフト、会社プレミアムノベルティ、出産祝いお返し、節句、各種イベントギフトなど
特記事項	特注でイラストメッセージなどお好きな画像印刷可。(その際は個数にもよりますが、お日にちを頂きます。)

家族みんなで
楽しめる食品が
いっぱい!!



ながさきの

食品

アラカルト

- 肉加工品
- 漬物
- 麺類
- 調味料



01 潜伏キリシタンと育った「ゆうこう」の塩ポン酢



希望小売価格
756円
(税込)

利用シーン

御自宅の食卓

F. デザイン NAGASAKI 株式会社 [担当者：永石 一成]

〒850-0831 長崎市鍛冶屋町3番7号 さくらハウス403
TEL：095-827-0077 / FAX：095-893-6870
E-mail：info@fdesignnagasaki.co.jp
URL：https://fdesignnagasaki.co.jp/



焼き魚と温野菜をもっとおいしくする
無添加塩ポン酢

長崎和食の銘店「旬彩ながや」がお届けする、潜伏キリシタンが守り伝えた幻の柑橘「ゆうこう」を使用した特製の塩ポン酢ドレッシング。
大根おろしにまぜ、焼き魚や温野菜、天婦羅などにかけてお召し上がり下さい。

仕様	
原材料	ゆうこう果汁、醸造酢、砂糖、食塩、昆布
内容量	200ml
主要原材料産地	長崎市
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	28
納品単位	最小ロット2ケース（要相談）
納期（発注リードタイム）	1週間
販売実績	高島屋、ディーン&デルーカ、岩田屋
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	食に関心が高い40代～50代
想定販売チャネル	百貨店、高級スーパー
特記事項	原材料である、「ゆうこう」の生産量があまり多くない為、ご注文の際は一度お問い合わせ下さい。

02 ライチビネガー



希望小売価格
3,870円
(税込)

利用シーン

お酢ドリンク（烏龍茶、ミネラルウォーター、炭酸水などで割って）として健康志向でカラダに優しく。アルコール、ノンアルコールカクテルの材料としてライチの香りがアクセントに味と香りが楽しめます。いつもの料理で使うお酢と替えるだけで、ライチの香りと後味が加わりひと工夫

オブフェロ株式会社 [担当者：楠本]

〒850-0035 長崎市元船町9-18 長崎BizPORT2階
TEL：050-5894-0932
E-mail：ryuta.kusumoto@obfero.co.jp
URL：https://obfero.co.jp/



爽やかなライチを感じるボタニカルビネガー

ぷりっとした食感、ジューシーで濃厚な口どけ。栄養価の高いライチといえば、台湾フルーツの定番です。専用の農園で育つライチを使用し、ほんのり甘酸っぱい風味とすっきりした後味が特長。炭酸水で簡単に割って完成するドリンクや、ティフィン（紅茶リキュール）とウーロンを合わせて、やさしいお酒にしたり。南国情緒あふれるフレッシュ感と旬な風味を、ご自宅でいつでも手軽に味わえます。

仕様	
原材料	ライチ・砂糖
内容量	200ml
主要原材料産地	台湾
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	365日
保存温度帯	常温（直射日光・高温多湿を避け、28℃以下）
1ケースあたり入数	1本
納品単位	1本
納期（発注リードタイム）	3営業日～
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	女性（20代～）
想定販売チャネル	店頭販売、ECサイト
特記事項	

03 ローズビネガー



希望小売価格
4,300円
(税込)

利用シーン

お酢ドリンク（フルーツジュース、ミネラルウォーター、炭酸水などで割って）として健康志向でカラダに優しく。ノンアルコールカクテルの材料として薔薇の香りがアクセントに香りも楽しめます。いつもの料理で使うお酢と替えるだけで、薔薇の香りが加わりひと工夫（ひな祭り・桃の節句などでのちらし寿司や春野菜サラダドレッシングなどに）

オブフェロ株式会社 [担当者：楠本]

〒850-0035 長崎市元船町9-18 長崎BizPORT2階

TEL : 050-5894-0932

E-mail : ryuta.kusumoto@obfero.co.jp

URL : <https://obfero.co.jp/>



薔薇の香るオーガニックボタニカルビネガー

農園で育てられたオーガニックのバラをたっぷり使ったボタニカルビネガーです。鮮やかなバラの緋色・時代を超えて愛され続ける、その芳醇な香りとともに、自然な風味と色合いを最大限に生かしました。ローズビネガーは特にフルーツジュースや果実酒との相性がばつぐんで、氷たっぷりのグラスに注いで果実を添えれば、主役級の存在感に！食卓が一気に華やかになるので、おもてなしのシーンにも最適です。美肌にもおすすめ。

仕様

原材料	水・米・砂糖・薔薇・小麦
内容量	200ml
主要原材料産地	台湾
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	365日
保存温度帯	常温（直射日光・高温多湿を避け、28℃以下）
1ケースあたり入数	1本
納品単位	1本
納期（発注リードタイム）	3営業日～
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	女性（20代～）
想定販売チャネル	店頭販売、ECサイト
特記事項	台湾のオーガニック規格認証商品

04 料亭仕込みの長崎角煮 琥珀



希望小売価格
5個入り **3,240円** (税込)
10個入り **6,480円** (税込)

利用シーン

ちょっと贅沢な夕食の一品に

割烹としPON酢株式会社 [担当者：佐藤 英仁]

〒850-0055 長崎市中町5番22号

TEL : 095-825-4452 / FAX : 095-825-4460

E-mail : info@kappoutoshi.com

URL : <https://ryunonamida.com/>



長崎県島原産の最上級の豚の三枚肉を贅沢に使用

日本人が初めて西洋料理、中華料理に出会ったのが、今から200年ほど前の江戸時代。この時長崎の素材を使い西洋・中華の良いとこどりをし日本風アレンジして生まれた料理が「卓袱料理」と言われています。「卓袱料理」のコースの中には「角煮」と言う豚肉を使った、当時では珍しい肉料理があります。それは今でも日本料理の中で脈々と受け継がれている料理です。当社の角煮は長崎最古の料亭の一つと謳われ、伊藤博文公から命名頂いた料亭「富貴楼」の「角煮」を唯一現存させております。それは弊社の創業者が料亭「富貴楼」の総料理長を長年勤め上げ皇室の来崎の際にもお料理番として腕を奮っております。海外でも高く評価され欧州最高峰の「食のミシュラン」と評される食の審査機関に於いて日本で初めて3年連続で最高三ツ星を獲得する事で得られる永久称号「クリスタル賞」を獲得しております。

仕様

原材料	豚バラの皮付き肉(長崎県産)、砂糖、清酒、うす口醤油(小麦、大豆(遺伝子組換えでない)を含む)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、ビタミンB1
内容量	5個
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 90日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	60個 (12セット)
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	7日
販売実績	ふるさと納税ほか
認定/受賞歴/メディア掲載	2014～2016年 国際味覚審査機構(iTQi) ★★★受賞 永久称号「クリスタル賞」受賞
ターゲット	中高年層
想定販売チャネル	百貨店、土産店、産直所等
特記事項	

05 料亭仕込みの長崎角煮 琥珀まんじゅう



希望小売価格 5個入り **2,160円** (税込) 12個入り **4,536円** (税込)
8個入り **3,456円** (税込) 24個入り **8,640円** (税込)

利用シーン

お子様のおやつ、昼食などに

割烹としPON酢株式会社 [担当者: 佐藤 英仁]

〒850-0055 長崎市中町5番22号
TEL: 095-825-4452 / FAX: 095-825-4460
E-mail: info@kappoutoshi.com
URL: https://ryunonamida.com/



料亭仕込みの長崎角煮をまんじゅうで包みました

長崎の伝統料理には欠かす事の出来ない角煮。その角煮をお手軽にお召し上がり頂ける様に、今や長崎名物となった「角煮まんじゅう」を当社自慢の世界に誇れる「料亭仕込みの長崎角煮 琥珀」の味わいそのままに、使用する豚肉や製造工程を見直す事によりお気軽にお召し上がり頂けるようにしました。

仕様

原材料	角煮……豚バラ皮付き肉（メキシコ産）、砂糖、うす口醤油（小麦、大豆（遺伝子組換えでない）を含む）、清酒、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、ビタミンB1 まんじゅう……小麦粉、砂糖、ブドウ糖、油脂、膨張剤、食塩、イーストフード、ビタミンC（原材料の一部に乳成分、大豆を含む）
内容量	5個
主要原材料産地	メキシコほか
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 90日
保存温度帯	冷凍（-18℃）以下
1ケースあたり入数	60
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	7日
販売実績	ふるさと納税ほか
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	お子様からお年寄りまで
想定販売チャネル	百貨店、土産品店、産直所等
特記事項	

06 龍の涙〈長崎ざぼん〉



希望小売価格
180ml **756円** (税込)
320ml **1,296円** (税込)

利用シーン

和風料理にはもちろんのこと、洋風料理にもマッチします。

割烹としPON酢株式会社 [担当者: 佐藤 英仁]

〒850-0055 長崎市中町5番22号
TEL: 095-825-4452 / FAX: 095-825-4460
E-mail: info@kappoutoshi.com
URL: https://ryunonamida.com/



龍の涙は、こだわり抜いたPON酢です

長崎発祥のPON酢は、オランダの国酒とも言える Jenever（ジュネーバー）が江戸時代長崎に来崎したオランダ商館員によって伝わり、最初は夏バテ防止の薬として使われていた物が次第に水や砂糖、柑橘類などを加えたりして次第にPON酢として全国に広まりました。『龍の涙』は一般的なPON酢とは違い砂糖・味醂・化学調味料を一切使用せず、長崎の伝統果実「ざぼん」が持つ自然の甘味や酸味の旨みや美味しさを最大限に引き出す為に秘伝の長期熟成を行い製造しております。

仕様

原材料	醸造酢（国内産）、清酒（国内産）、ざぼん果汁（長崎市産）、うす口醤油、かつお節（スペイン産）、昆布、（一部に小麦、大豆を含む）
内容量	180ml、320ml
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 425日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	12本入り
納品単位	1ケースより
納期（発注リードタイム）	7日
販売実績	国内、欧州を中心に海外9カ国
認定/受賞歴/メディア掲載	2013、2015年 国際味覚審査機構(ITQi)最高★★★受賞 料理王国100選 優秀賞 2013~2017年 国際味覚審査機構(ITQi)★★受賞 2013~2019年 海外(欧州)での展示会などに多数招待出品
ターゲット	健康志向や無添加を好まれる方
想定販売チャネル	百貨店、レストラン、高級スーパー、お土産品店、直売所
特記事項	欧州のトップシェフが挙げて隠し味に使う逸品です。 2021EU-HACCP 対応品

07 龍の涙^{なみだ}〈長崎ゆうこう〉



希望小売価格
180ml
756 円 (税込)
320ml
1,296 円 (税込)

利用シーン

和風料理にはもちろんのこと、洋風料理にもマッチします。

割烹としポン酢株式会社 [担当者: 佐藤 英仁]

〒850-0055 長崎市中町 5 番22号
 TEL : 095-825-4452 / FAX : 095-825-4460
 E-mail : info@kappoutoshi.com
 URL : https://ryunonamida.com/



龍の涙は、こだわり抜いたポン酢です

長崎発祥のポン酢は、オランダの国酒とも言える Jenever (ジュネーバー) が江戸時代長崎に来崎したオランダ商館員によって伝わり、最初は夏バテ防止の薬として使われていた物が次第に水や砂糖、柑橘類などを加えたりして次第にポン酢として全国に広まりました。『龍の涙』は一般的なポン酢とは違い砂糖・味醂・化学調味料を一切使用せず、長崎伝統希少性柑橘「ゆうこう」が持つ自然の甘味や酸味の旨みや美味しさを最大限に引き出す為に秘伝の長期熟成を行い製造しております。

仕様	
原材料	醸造酢 (国内産)、ゆうこう果汁 (長崎産)、清酒 (国内産)、うす口醤油、かつお節 (スペイン産)、昆布、(一部に小麦、大豆を含む)
内容量	180ml、320ml
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 425 日
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	12 本入り
納品単位	1 ケースより
納期 (発注リードタイム)	7 日
販売実績	国内、欧州を中心に海外 9 カ国 2013、2015年 国際味覚審査機構 (ITQi) 最高★★★★受賞 料理王国100 選 優秀賞
認定/受賞歴/メディア掲載	2013~2017年 国際味覚審査機構 (ITQi) ★★受賞 2013~2019年 海外 (欧州) での展示会などに多数招待出品
ターゲット	健康志向や無添加を好まれる方
想定販売チャネル	百貨店、レストラン、高級スーパー、お土産品店、直売所
特記事項	欧州のトップシェフが挙げて隠し味に使う逸品です。 2021EU-HACCP 対応品

08 長崎柑橘ゆうこうドレッシング



希望小売価格
200ml
700 円 (税込)
1,000ml
1,900 円 (税込)

利用シーン

毎日の食卓で

割烹としポン酢株式会社 [担当者: 佐藤 英仁]

〒850-0055 長崎市中町 5 番22号
 TEL : 095-825-4452 / FAX : 095-825-4460
 E-mail : info@kappoutoshi.com
 URL : https://ryunonamida.com/



長崎特産の「ゆうこう」と「希少糖」でドレッシングを作りました

長崎特産の「ゆうこう」と医療業界や食品業界で「奇蹟の糖」と評される「希少糖」を使い作り上げました。監修を欧州トップ 100 人にノミネートされるミシュランの星を持つシェフ達により 3 年がかかりで作り上げたワールドスタンダードなドレッシングです。無添加で長崎県の玉ねぎの自然な甘みを感じさせながら身体に全く吸収されない「希少糖」と希少性柑橘類「ゆうこう」の爽やかな香りと濃厚なバランスのとれたドレッシングです。

仕様	
原材料	穀物酢、大豆油、酢醤油、ゆうこう果汁、希少糖含有シロップ、干し玉葱、麦芽糖調整品、からし、胡椒、増粘多糖類 (一部に小麦、米、大豆を含む)
内容量	200ml、1,000ml
主要原材料産地	国産
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限 180 日
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	200ml 21 本、1,000ml 12 本
納品単位	1 ケース
納期 (発注リードタイム)	7 日間
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	健康志向の方や糖尿病などの糖質制限のある方
想定販売チャネル	百貨店、スーパー、土産品店、直売所等
特記事項	

09 長崎ちまき



希望小売価格

500円
(税込)

≒ **300円**
(税込)

利用シーン

端午の節句。長崎土産として。

有限会社亀屋饅頭【担当者：柴田 耕治】

〒850-0877 長崎市築町5番4号
TEL：095-822-5539 / FAX：095-822-5539
E-mail：info@kameya-manju.com
URL：https://kameya-manju.com/



なんでかクセになる。
長崎で受け継がれる 唐あくの味と香り

長崎で昔から作られてきた、唐あくのちまき。もち米を唐あくに一晩つけ、サラシに入れて炊きます。唐あくの味と香りがしみ込んだもち米がモチモチしており、袋から取り出したら、砂糖やきな粉をつけて食べます。真空パックなので衛生的で、品質も変わりません。

仕様

原材料	もち米、唐あく
内容量	170g
主要原材料産地	佐賀県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	15日間
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	10
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	主にシニア層
想定販売チャネル	百貨店や駅の土産物店など
特記事項	

10 十六穀ちまき



希望小売価格

600円
(税込)

≒ **350円**
(税込)

利用シーン

端午の節句。長崎土産として。

有限会社亀屋饅頭【担当者：柴田 耕治】

〒850-0877 長崎市築町5番4号
TEL：095-822-5539 / FAX：095-822-5539
E-mail：info@kameya-manju.com
URL：https://kameya-manju.com/



なんでかクセになる。
長崎で受け継がれる 唐あくの味と香り

長崎で昔から作られてきた、唐あくのちまき。その唐あくちまきに十六穀の雑穀をブレンドした当店オリジナル商品。もち米を唐あくと雑穀に一晩つけ、サラシに入れて炊きます。雑穀の香りがこごばしく、砂糖醤油で食べるのがおすすめ。真空パックなので衛生的で、品質も変わりません。

仕様

原材料	もち米、雑穀（もちあわ、黒米、黒豆、発芽玄米、赤米、もちきび、アマランサス、キヌア、小豆、たかきび、黒ゴマ、白ごま、はと麦、大麦、とうもろこし、ひえ）、唐あく
内容量	170g
主要原材料産地	佐賀県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	15日間
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	10
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	主にシニア層、観光客
想定販売チャネル	百貨店や駅の土産物店など
特記事項	

11 きのご粥



希望小売価格

520円
(税込)

利用シーン

高齢者や食に気を遣う方へのギフト、保存食として
食べ過ぎた後の食事の代わりとして、日頃の食養生の一環として

きんかんおかゆぶ（漢方薬局キンカン健康館）
【担当者：山下 紘輝】

〒852-8032 長崎市江里町2-12田中ビル1B
TEL：095-894-7899 / FAX：095-894-1690
E-mail：kinkan@kinkan-kenkokan.com
URL：https://www.kinkan-kenkokan.com/
ECサイト：https://kinkan-okayubu.com/



今日から始める手軽で美味しい養生食

『手軽で美味しい養生食』をテーマとした、長崎市内の漢方薬局がプロデュースするレトルト薬膳粥です。

身体に余計な負担を与えぬよう、オーガニックや無農薬・化学肥料不使用のものを中心に厳選した原材料や調味料を、漢方的視点からバランス良く配合しました。

グルテンフリー、ヴィーガン対応。4種のキノコの芳醇な香りと周りの食材と織り成す深い味わいを是非ご堪能ください。保存食や贈答品としてもオススメです。

仕様

原材料	有機玄米（国産）、野菜〔乾しいたけ、乾燥マイタケ、乾燥えのき、有機乾燥きくらげ、よもぎ〕、天日塩、だし〔乾しいたけ、乾燥昆布〕、根昆布末
内容量	220g
主要原材料産地	京都府、大分県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	製造から1年／製造から1～3年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	40袋
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後7営業日以内に発送
販売実績	300袋
認定／受賞歴／メディア掲載	なし
ターゲット	高齢者、健康や食に気を遣う方、女性
想定販売チャネル	小売店、ECサイト、SNS、直販
特記事項	

12 鶏塩粥



希望小売価格

600円
(税込)

利用シーン

高齢者や食に気を遣う方へのギフト、保存食として
食べ過ぎた後の食事の代わりとして、日頃の食養生の一環として

きんかんおかゆぶ（漢方薬局キンカン健康館）
【担当者：山下 紘輝】

〒852-8032 長崎市江里町2-12田中ビル1B
TEL：095-894-7899 / FAX：095-894-1690
E-mail：kinkan@kinkan-kenkokan.com
URL：https://www.kinkan-kenkokan.com/
ECサイト：https://kinkan-okayubu.com/



今日から始める手軽で美味しい養生食

『手軽で美味しい養生食』をテーマとした、長崎市内の漢方薬局がプロデュースするレトルト薬膳粥です。

身体に余計な負担を与えぬよう、オーガニックや無農薬・化学肥料不使用のものを中心に厳選した原材料や調味料を、漢方的視点からバランス良く配合しました。

長崎県のブランド地鶏『長崎対馬地どり』のガラを海洋深層水の天日塩で炊きだした上質なスープとそのむね肉を贅沢に使い、クコの実、なつめ等を加えた風味豊かで満足感のあるお粥に仕上がっています。

仕様

原材料	鶏ガラスープ（国内製造）〔鶏ガラ（長崎県産地鶏）、天日塩〕、有機玄米（国産）、鶏むね肉（長崎県産地鶏）、有機クルミ、有機なつめ、野菜〔生姜、ニンニク〕、天日塩、有機クコの実、有機松の実、本みりん、日本酒、塩麴、蜂蜜、有機胡椒、鬱金、茴香
内容量	230g
主要原材料産地	長崎県、京都府
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	製造から1年／製造から1～3年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	40袋
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後7営業日以内に発送
販売実績	500袋
認定／受賞歴／メディア掲載	なし
ターゲット	高齢者、健康や食に気を遣う方、女性
想定販売チャネル	小売店、ECサイト、SNS、直販
特記事項	

13 養生粥



希望小売価格

400円
(税込)

利用シーン

高齢者や食に気を遣う方へのギフト、保存食として
食べ過ぎた後の食事の代わりとして、日頃の食養生の一環として

きんかんおかゆぶ (漢方薬局キンカン健康館)
[担当者: 山下 紘輝]

〒852-8032 長崎市江里町2-12 田中ビル1B
TEL: 095-894-7899 / FAX: 095-894-1690
E-mail: kinkan@kinkan-kenkokan.com
URL: <https://www.kinkan-kenkokan.com/>
ECサイト: <https://kinkan-okayubu.com/>



今日から始める手軽で美味しい養生食

『手軽で美味しい養生食』をテーマに、食養生にもお使い頂ける無添加レトルト薬膳粥を作り上げました。

身体に余計な負担を与えぬよう、オーガニックや無農薬・化学肥料不使用のものを中心に厳選した原材料や調味料を、漢方的視点からバランス良く配合しています。

日々の食養生の一環や保存食として、また健康や食に気を遣う方への贈答品として、漢方相談薬局がプロデュースするこだわりの養生粥はいかがでしょうか。

仕様

原材料	有機玄米 (国産)、小豆、有機クルミ、有機松の実、天日塩
内容量	220g
主要原材料産地	京都府、北海道
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	製造から1年/製造から1~3年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	40袋
納品単位	1ケース
納期 (発注リードタイム)	受注後7営業日以内に発送
販売実績	1000袋
認定/受賞歴/メディア掲載	なし
ターゲット	高齢者、健康や食に気を遣う方、女性
想定販売チャネル	小売店、ECサイト、SNS、直販
特記事項	

14 清く香る生姜ジャム



希望小売価格

788円
(税込)

利用シーン

KIYOKA MORIMOTO [担当者: 森本 清香]

〒851-0122 長崎市界2丁目3-17
TEL: 095-839-3325 / FAX: 095-838-7731
E-mail: info@kiyokamorimoto.com
URL: <https://kiyokamorimoto.com/>



身体に優しい素材だけで丁寧に作った「生姜ジャム」

お料理に、ドリンクに、スイーツに、あらゆるものにお使いいただける万能ソースとジャムが出来ました。長崎産の生姜に、北海道産の甜菜糖をブレンド。紅茶にスプーン1杯をプラスしてジンジャーティーに早変わり。焼きたての生姜パンにディップして朝の温活に。

仕様

原材料	生姜 (長崎県産)、甜菜糖 (北海道産)、安納芋
内容量	1本
主要原材料産地	日本
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	常温 730日
保存温度帯	直射日光高温多湿を避けて保存
1ケースあたり入数	20
納品単位	20
納期 (発注リードタイム)	2w
販売実績	百貨店、ギフト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	主に女性
想定販売チャネル	百貨店、ギフト
特記事項	

15 清く香る生姜ソース



希望小売価格

2,538円
(税込)

利用シーン

KIYOKA MORIMOTO [担当者: 森本 清香]

〒851-0122 長崎市界2丁目3-17

TEL: 095-839-3325 / FAX: 095-838-7731

E-mail: info@kiyokamorimoto.com

URL: https://kiyokamorimoto.com/



食事に、ティータイムに、いつでもそばに
「生姜ソース」

お料理に、ドリンクに、スイーツに、あらゆるものにお使いいただける万能ソースとジャムが出来ました。長崎産の生姜に、北海道産の甜菜糖をブレンド。紅茶にスプーン1杯をプラスしてジンジャーティーに早変わり。焼きたての生姜パンにディップして朝の温活に。

仕様

原材料	生姜（長崎県産）、甜菜糖（北海道産）
内容量	1本
主要原材料産地	日本
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	常温 730日
保存温度帯	直射日光高温多湿を避けて保存
1ケースあたり入数	20
納品単位	20
納期（発注リードタイム）	2w
販売実績	百貨店、ギフト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	主に女性
想定販売チャネル	百貨店、ギフト
特記事項	

16 米粉のパンケーキミックス



希望小売価格

540円
(税込)

利用シーン

日常、贈り物

株式会社米粉屋 [担当者: 平田 賢史]

〒852-8132 長崎市扇町8番5号

TEL: 095-894-8511 / FAX: 095-894-8512

E-mail: komekoya@tiara.ocn.ne.jp

URL: https://komekoya-nagasaki.com/



テクニックいらずのパンケーキ

卵も牛乳も使わずに水を混ぜて焼くだけのパンケーキは忙しい朝やおやつの時間にぴったりです。

仕様

原材料	食塩、膨張剤脱脂粉乳、きび砂糖、もちきび、米粉、バター、ミルクパウダー
内容量	180g
主要原材料産地	長崎県、北海道
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	32
納品単位	1C/S
納期（発注リードタイム）	7日
販売実績	年間 10,000 個出荷
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	働くママ
想定販売チャネル	
特記事項	

17 米粉の離乳食〈7種〉



希望小売価格

350 円
(税込)

利用シーン

日常、贈り物

株式会社米粉屋 [担当者: 平田 賢史]

〒852-8132 長崎市扇町 8 番 5 号

TEL : 095-894-8511 / FAX : 095-894-8512

E-mail : komekoya@tiara.ocn.ne.jp

URL : <https://komekoya-nagasaki.com/>



ママのお助けアイテム

離乳食時期の赤ちゃんモニターと一緒に開発しました。赤ちゃんにとっておいしく体にいいものを食べさせたいというママの想いから生まれた離乳食は家庭用にはもちろんついママ友に贈りたくなるアイテムです。

仕様

原材料	米粉、鰹節粉、昆布粉
内容量	100g
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	365 日
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	32
納品単位	1C/S
納期 (発注リードタイム)	7 日
販売実績	年間 10,000 個出荷
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎県特産品新作展受賞 ニッポンフードジャパン「研究・開発」部門入賞
ターゲット	働くママ
想定販売チャネル	
特記事項	

18 本場長崎の「生ちゃんぽん麺」×20玉 ちゃんぽんスープ×20袋



希望小売価格

3,000 円
(税込)

利用シーン

お中元やお歳暮として
鍋の後の料理として

佐藤製麺所 [担当者: 坂本 千恵]

〒850-0047 長崎市銭座町2-1

TEL : 095-845-7164 / FAX : 095-845-7165

E-mail : ssmacarrao@yahoo.co.jp

URL : <https://www.sato-seimen.com/>



大正十五年創業、老舗の伝統的な製法「唐灰汁」を使って製造した本当の「生ちゃんぽん麺」

大正十五年 (1926 年) 創業から 90 年以上にわたり麺作りの長い歴史を作ってきました。製造においては、職人がその日の温度や湿度などに合わせ毎日水分量を調節するなど、長年培った経験と技術を持って昔ながらの製法で麺を作り続けています。こうして出来たちゃんぽん麺は伝統的な長崎のちゃんぽん麺特有の風味がありしっかりと歯ごたえとつるりとした食感が特徴です。長崎ちゃんぽんの風味を左右する唐灰汁を当社独自に受け継がれた濃度を守り加え製造しています。また、「皇室献上品」としてちゃんぽん麺を献上しました。どんな鍋料理のメにも最高です。鍋の後にスープ (粉) を加え、生ちゃんぽん麺を入れると格別です。一度ご賞味ください。

仕様

原材料	・生ちゃんぽん麺 (130g) 小麦粉、食塩、かんすい ・ちゃんぽんスープ (20g) 食塩、畜肉エキス、ぶどう糖、砂糖、粉末醤油、脱脂粉乳、魚介エキス、香辛料、ラード/調味料 (アミノ酸等)、(一部に豚肉、大豆、乳、小麦、えび、かにを含む)
内容量	生ちゃんぽん麺(130g)×20玉 ちゃんぽんスープ(20g)×20袋
主要原材料産地	
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	2 ヶ月
保存温度帯	要冷凍保存
1 ケースあたり入数	
納品単位	1 箱から
納期 (発注リードタイム)	1 週間
販売実績	ふるさと納税及び自社通信販売等
認定/受賞歴/メディア掲載	有り (各種メディア関係)
ターゲット	30 代 ~ 50 代男性
想定販売チャネル	
特記事項	

19 本生ちゃんぽん 2人前 スープ付き



希望小売価格

460円
(税込)

利用シーン

ご家庭、中華料理店等

三栄製麺有限公司 [担当者：大坪 正一]

〒850-0842 長崎市新地町10番12号

TEL : 095-821-6357 / FAX : 095-823-7105

E-mail : eimen@mocha.ocn.ne.jp

URL : <https://www.chanpon.co.jp/>

長崎中華街、本場の味を全国に届けます

コシがあってソフトな麺と、三栄独自の特製スープがマッチして絶妙な味をかもし出しています。
三栄独自の特製スープ付きです。

仕様

原材料	麺：小麦粉 / かんすい（唐あく）、酒精、プロピレングリコール 粉末スープ：食塩、ポークエキスパウダー、貝エキスパウダー、香辛料、オニオンパウダー、植物油 / 調味料（アミノ酸等）
内容量	麺重量 200g、スープ 11g × 2ヶ
主要原材料産地	
おいしい時期	通年
賞味期限 / 消費期限	常温 2 週間、冷蔵 1 週間
保存温度帯	常温、冷蔵
1 ケースあたり入数	50
納品単位	1 ケース
納期（発注リードタイム）	1 週間
販売実績	全国百貨店・スーパー、学校給食、中華料理店等
認定 / 受賞歴 / メディア掲載	
ターゲット	老若男女
想定販売チャネル	百貨店・スーパー、学校給食、中華料理店
特記事項	

20 油揚げ皿うどん 2人前 スープ付き



希望小売価格

560円
(税込)

利用シーン

ご家庭、中華料理店等

三栄製麺有限公司 [担当者：大坪 正一]

〒850-0842 長崎市新地町10番12号

TEL : 095-821-6357 / FAX : 095-823-7105

E-mail : eimen@mocha.ocn.ne.jp

URL : <https://www.chanpon.co.jp/>

長崎中華街、本場の味を全国に届けます

麺は揚がっているので、後は上にあんかけをするだけ。麺だけでもおいしいのでビールのおつまみにも最適!!
お好みで、長崎限定の皿うどんに合わせて作られた金蝶ソースをかけてお召し上がり下さい。

仕様

原材料	麺：小麦粉、かんすい（唐あく）、食用植物油 スープ：食塩、ポークパウダー、砂糖、脱脂粉乳、粉末醤油、香辛料、チキンパウダー、貝エキス、調味料（アミノ酸等）
内容量	麺重量 160g、スープ 11g × 2ヶ
主要原材料産地	
おいしい時期	通年
賞味期限 / 消費期限	1 ヶ月
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	30
納品単位	1 ケース
納期（発注リードタイム）	1 週間
販売実績	全国百貨店・スーパー、学校給食、中華料理店等
認定 / 受賞歴 / メディア掲載	
ターゲット	老若男女
想定販売チャネル	百貨店・スーパー、学校給食、中華料理店
特記事項	

21 外海ゆうこうジュレ



希望小売価格

400 円
(税込)

利用シーン

お土産に
朝食や、スポーツの後など

株式会社すみや [担当者: 貞住 史華]

〒850-0057 長崎市大黒町7番2号
TEL: 095-827-2120 / FAX: 095-827-0739
E-mail: sumiya72@ngs2.cncm.ne.jp
URL: <https://sumiya-n.net/>



長崎柑橘「ゆうこう」果汁を ジュレに致しました

「ゆうこう」は、長崎市の限られた地区にのみ自生していた、伝統的な香酸柑橘です。

ほのかな甘み、上品な酸味、ユズやザボンに似た爽やかな香りが特徴です。

持ち運びしやすいジュレタイプ。

果汁25%の為、しっかり「ゆうこう」の味を堪能できます。

仕様

原材料	ゆうこう(長崎県産)、砂糖/ゲル化剤(増粘多糖類)
内容量	130g
主要原材料産地	長崎市
おいしい時期	ゆうこう果実(12月~1月)
賞味期限/消費期限	60日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	20個
納品単位	要相談
納期(発注リードタイム)	7日~14日
販売実績	道の駅 夕陽が丘そとめ・長崎駅自社売店
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	旅行者・一般、健康志向の女性
想定販売チャネル	旅行者
特記事項	

22 腸活米



希望小売価格

534 円
(税込)

利用シーン

第二の脳ともいわれている腸。その腸内環境を整えること(腸活)は、便秘や肌荒れだけでなく、自律神経の乱れや口臭、慢性疲労など日常的な健康の問題を調整することに繋がります。「腸活」という手間や時間がかかってしまうイメージですが、腸活米はライフスタイルを変えることなく腸活をすることが可能です。普段食べるご飯に混ぜて炊くだけ! 無洗米なので洗わずに炊飯することができます。一人暮らしでも、ご家族でも手軽に腸活を続けていただけます。美味しくご飯をいただきながら、健康な身体を手に入れませんか?

出島トンボロ株式会社 [担当者: 川崎 敬継]

〒850-0862 長崎市出島町1-43 中小機構運営
ながさき出島インキュベーション施設 D-FLAG内102
TEL: 092-791-4314
E-mail: info@dejima-tombolo.com
URL: <https://dejima-tombolo.com/>



お茶碗1杯に100億個の乳酸菌! カラダが喜ぶ優しいお米!

腸活米は、茶碗1杯で乳酸菌約100億個が摂れるお米です。乳酸菌は佐賀大学と共同開発した、日本人の体質に合う梅の花由来の乳酸菌。更に、腸にイイとされる食物繊維やオリゴ糖も特許技術でお米にコーティング。普通のお米と混ぜて炊くだけで、無理なく腸活ができる商品です。通常の白米や玄米では摂取できない栄養素を手軽に摂ることができ、いつもと変わらない食事でも自然と腸内環境を改善できます。

仕様

原材料	米、オリゴ糖、おからパウダー、酢、梅の花乳酸菌
内容量	150g
主要原材料産地	日本(長崎県産ヒノヒカリ使用)
おいしい時期	年中美味しくいただけます。
賞味期限/消費期限	150g: 製造から10カ月
保存温度帯	直射日光、高温多湿箇所での保管を避けてください
1ケースあたり入数	40袋
納品単位	要相談
納期(発注リードタイム)	2~3週間
販売実績	飲食店卸実績あり: NALA Vegeroll Cafe & Dining Bar 天神今泉店
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎デザインアワード 2020 銀賞受賞 NBC 長崎放送にて放映 anan2259号に掲載
ターゲット	30代~40代主婦
想定販売チャネル	店頭、飲食店、インターネット
特記事項	コーティングに使用しておりますオリゴ糖蜜は、北海道てんさい由来のもので、蜂蜜ではございませんので、ご安心ください。本商品には、大豆が含まれております。アレルギーにご注意ください。

23 生ソーセージ



希望小売価格

580 円
(税込)

利用シーン

お酒のつまみ、スープの具材など

手づくりハム・ソーセージ専門店
Gris House NAGASE [担当者：長瀬 文吾]

 〒852-8105 長崎市目覚町14番15号浜ビル1F
 TEL : 095-800-3706 / FAX : 095-800-3706
 E-mail : gris_house@yahoo.co.jp
 URL : <https://www.gris-house.com/>


焼くとジューシー ボイルでスープがプロの味に!

長崎県産豚肉と五島灘の海の塩と本場ドイツのスパイスを使用した、当店リピート率 No.1 商品。腸詰してそのまま冷凍するので旨味が凝縮。焼くと溢れる肉汁、ボイルをするとスープのダシになる優れもの。種類も季節限定商品あわせて10種類以上。保存料、着色料、発色剤、小麦、卵不使用。お中元などのギフトに生ソーセージセットも人気。

仕様

原材料	豚肉・食塩・香辛料・リン酸塩 (Na)・調味料 (アミノ酸等)
内容量	約 105g 5本入り
主要原材料産地	長崎県産豚肉 (長崎じげもん豚)・五島産海塩、ドイツ産スパイス
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限：30日
保存温度帯	冷凍 (真空パック入)
1ケースあたり入数	35パック
納品単位	1ケース
納期 (発注リードタイム)	受注後在庫有なら当日発送。在庫なしの場合、受注後5日以内発送。
販売実績	飲食店卸、百貨店催事、百貨店ギフトカタログ掲載、ふるさと納税
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎民放全局、長崎新聞、西日本新聞
ターゲット	30代~の子供がいる家族
想定販売チャネル	高級スーパー、百貨店、飲食店
特記事項	ご希望に応じて5本入りを3本入りに変更など可能。

24 粗びきスモークウィンナー



希望小売価格

600 円
(税込)

利用シーン

焼いて食べるのが一番のオススメ。お弁当の一品、お酒のつまみ、スープの具材、パスタ、ホットドッグなどの軽食等

手づくりハム・ソーセージ専門店
Gris House NAGASE [担当者：長瀬 文吾]

 〒852-8105 長崎市目覚町14番15号浜ビル1F
 TEL : 095-800-3706 / FAX : 095-800-3706
 E-mail : gris_house@yahoo.co.jp
 URL : <https://www.gris-house.com/>


パリッとジューシー!

長崎の素材の旨味が溢れるソーセージ

長崎県産豚肉と五島灘の海の塩と本場ドイツのスパイスを使用。ドイツ産ブナのチップで燻した本場ドイツの香りを感じる当店人気 No.1 の商品。「市販のウィンナーが食べられなくなる」との声多数のパリッとした食感、豚肉の旨味が溢れる一品です。

仕様

原材料	豚肉・食塩・香辛料・リン酸塩 (Na)・調味料 (アミノ酸等)
内容量	約 110g 5本入り
主要原材料産地	長崎県産豚肉 (長崎じげもん豚)・五島産海塩、ドイツ産スパイス
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限：14日
保存温度帯	冷蔵 (真空パック入)
1ケースあたり入数	35パック
納品単位	1ケース
納期 (発注リードタイム)	受注後在庫有なら当日発送。在庫なしの場合、受注後5日以内発送。
販売実績	飲食店卸、百貨店催事、百貨店ギフトカタログ掲載、ふるさと納税
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎民放全局、長崎新聞、西日本新聞
ターゲット	30代~の子供がいる家族
想定販売チャネル	高級スーパー、百貨店、飲食店
特記事項	ご希望に応じて5本入りを3本入りに変更など可能。

25 燻製セット



希望小売価格

5,980 円
(税込)

利用シーン

お酒のつまみ、スープの具材など

手づくりハム・ソーセージ専門店

Gris House NAGASE [担当者：長瀬 文吾]

〒852-8105 長崎市目覚町14番15号浜ビル1F

TEL：095-800-3706 / FAX：095-800-3706

E-mail：gris_house@yahoo.co.jp

URL：https://www.gris-house.com/



食にこだわる大切な方への贈り物に人気のセット

無添加のハム・ベーコンと粗びき、チーズ、ガーリックの三種類のスモークウィンナーに、オランダ産マスタードが入ったセット。しっとりとした食感のロースハムは、オーナー押しのお自慢の一品。無添加ベーコンはコアなファンが多い隠れ人気商品。贈り物にも喜ばれています。

仕様

原材料	豚肉・食塩・砂糖・香辛料、リン酸塩 (Na)・調味料 (アミノ酸等)・発色剤 (亜硝酸 Na)
内容量	約 800g
主要原材料産地	長崎県産豚肉 (長崎じげもん豚)・五島産海塩、ドイツ産スパイス
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	賞味期限：14 日
保存温度帯	冷蔵 (真空パック入) (箱入り)
1 ケースあたり入数	
納品単位	産地直送 (送料別途かかります)
納期 (発注リードタイム)	受注後在庫有なら当日発送。在庫なしの場合、受注後 10 日以内発送。
販売実績	店舗ホームページ、楽天市場、ふるさと納税
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎民放全局、長崎新聞、西日本新聞
ターゲット	30 代~の子供がいる家族
想定販売チャネル	高級スーパー、百貨店カタログ
特記事項	

26 平坂酵素



希望小売価格

3,240 円
(税込)

利用シーン

腸活&温活に・栄養補給・冷えが気になる方・内側からスッキリ綺麗を目指す方・いつまでも健康でいたい方。個包装でゼリータイプなので持ち運びに便利で、水なしで気軽に食べられます。金時生姜がピリッと効いたスッキリ美味しい味わい。70種類以上の厳選された国産素材をじっくり発酵熟成させています。

平坂製薬株式会社 [担当者：平坂 知子]

〒851-2107 西彼杵郡時津町久留里郷1439-52

TEL：095-860-2861 / FAX：095-894-5061

E-mail：info@hirasaka.co.jp

URL：https://hirasaka.co.jp/



美味しく手軽にスッキリ爽快

70種類もの国産素材から生まれた植物発酵エキスに金時生姜を加えました。自然の甘みに金時生姜がピリッと効いたゼリータイプの飲みやすい酵素です。高品質ながらできる限り続けやすい価格に設定しています。

仕様

原材料	植物発酵エキス、イソマルトオリゴ糖、ブルーベリー果汁、はちみつ、黒糖、ガラクトオリゴ糖、コーンスターチ、金時ショウガ末/カラメル色素、酸味料 (クエン酸)、増粘剤 (キサンタンガム)、(一部に小麦・りんご・バナナを含む)
内容量	120g (1包 4g × 30包)
主要原材料産地	国産
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	製造より 3 年
保存温度帯	直射日光、高温多湿を避け、できるだけ涼しい場所で保存してください。
1 ケースあたり入数	
納品単位	要相談
納期 (発注リードタイム)	基本的に 1 ~ 3 営業日以内
販売実績	地元の直売所・スーパー、全国各地の調剤薬局・ドラッグストア・化粧品店にて取扱有り。
認定/受賞歴/メディア掲載	地元タウン誌掲載歴有
ターゲット	健康・美容意識の高い女性
想定販売チャネル	
特記事項	

27 平坂のきくらげパウダー



希望小売価格

3,024 円
(税込)

利用シーン

ビタミンD食物繊維含有量が全食品中トップクラス! ヨーグルトや味噌汁など様々なお料理に小さじ1杯加えるだけ。偏食の子供さん・育ち盛りの若者たち・骨密度を気にする世代・お通じて悩んでいる方へ無味無臭だからお料理の味を邪魔せず毎日飽きずにきくらげの栄養を補給できる。

平坂製薬株式会社 [担当者: 平坂 知子]

〒851-2107 西彼杵郡時津町久留里郷1439-52

TEL : 095-860-2861 / FAX : 095-894-5061

E-mail : info@hirasaka.co.jp

URL : https://hirasaka.co.jp/



毎日の食卓に小さじ1杯の思いやり

時津町産きくらげ100%使用。他に添加物は一切加えていません。加熱滅菌処理済なので火を通さないお料理にも加えることができます。天日干しされた乾燥きくらげを使用しているためビタミンD量もたっぷり。

仕様

原材料	キクラゲ粉末 (長崎県時津町産)
内容量	100g
主要原材料産地	長崎県時津町
おいしい時期	
賞味期限/消費期限	製造より2年
保存温度帯	直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所で保存してください。
1ケースあたり入数	
納品単位	要相談
納期 (発注リードタイム)	2022年11月以降の出荷となります。 (注文殺到により品切れ)
販売実績	約年間 50,000g 自社ネット販売、地元直売所、調剤薬局等
認定/受賞歴/メディア掲載	地元メディア多数出演
ターゲット	骨密度を気にする世代・便秘で悩む方
想定販売チャンネル	
特記事項	

28 しぼり大根



希望小売価格

450 円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。軽く洗って、切ってお召し上がりください。20日以内の間で御賞味下さい。

株式会社富士平野 [担当者: 代表取締役 福田 令玉]

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL : 095-839-6958 / FAX : 095-839-7064

E-mail : fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL : https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



新鮮な大根を縦半分に切って浅漬けにしました

新鮮な大根を縦半分に切って液糖に漬けました。カリカリとした歯ごたえがクセになります。

甘み、旨み、酸味のバランスが絶妙です。夏場は、大根の辛みがびりりと来ることもありますが、それもまた美味。塩分が気になる方でも安心して美味しく召し上がれます。

仕様

原材料	大根 (国産)、漬け原材料【砂糖、異性化液糖、水飴、アミノ酸液、食塩、醸造酢】/ 酒精、調味料 (アミノ酸等)、酸味料、PH調整剤、環状オリゴ糖、甘味料 (ステビア)、酸化防止剤 (V.C)、(一部に大豆を含む)
内容量	1個入り (内容量についてはご相談可)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	20日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり30個から50個
納品単位	1ケースから
納期 (発注リードタイム)	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャンネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

29 りんご茄子



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。お好みによりカットしていただくか、小ぶりの若茄子ですので、丸ごと召し上がれます。洗わないでお召し上がりください。

株式会社富士平野 [担当者：代表取締役 福田 令玉]

〒851-0121 長崎市宿町49番地
TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064
E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp
URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



茄子を丸ごと1本、リンゴ酢に漬けました

小ぶりで皮も実もとっても柔らかな若茄子を、りんご酢と白醤油で仕上げた浅漬。茄子が苦手という方でも、この茄子だけは美味しく食べられるとの声もいただく人気商品です。

仕様

原材料	ナス（国産）、漬け原材料【還元澱粉糖化物、食塩、りんご酢】/酒精、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、酸味料、（一部に大豆・りんごを含む）
内容量	2本入り（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	10日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり30個から50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、スーパーマーケット、ECサイト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

30 旬菜セロリ



希望小売価格

410円
(税込)

利用シーン

サラダ感覚で召し上がれます。毎日の食卓やお酒のお供に。カットしていますので、そのまま召し上がれます。

株式会社富士平野 [担当者：代表取締役 福田 令玉]

〒851-0121 長崎市宿町49番地
TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064
E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp
URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



セロリのシャキシャキ食感と爽やかな風味が活きています

セロリの風味が豊かなさっぱりした浅漬。お肉料理に添えたり、細かく刻んでドレッシング和えにしたり、食べきりサイズでいろいろな料理に合うのでとても使いやすい商品です。

仕様

原材料	セロリ（国産）、漬け原材料【食塩、たん白加水分解物、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、還元水飴】/調味料（アミノ酸等）、酸味料、ミョウバン、香料、酸化防止剤（一部に大豆・りんごを含む）
内容量	100g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	10日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり30個から50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

31 中華胡瓜



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。カットしていますので、そのまま召し上がれます。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL : 095-839-6958 / FAX : 095-839-7064

E-mail : fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL : <https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/>

ピリッと辛い手作りの美味しさ

新鮮で歯ごたえの良い胡瓜を、薄塩と白醤油でピリッとサラダ感覚に仕上げました。胡瓜の甘みと漬けたれとの相性がばっちりの商品です。

仕様

原材料	原材料名：キュウリ（国産）、人参（国産）、漬け原材料【食塩、たん白加水分解物、砂糖、ニンニク、胡麻油、唐辛子、ラー油、カツオエキス】/調味料（アミノ酸など）、甘味料（ステビア）、増粘多糖類、酸味料、着色料（黄4）、（一部に小麦、大豆を含む）
内容量	140g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	10日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり 30個から 50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

32 サワー大根



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

生野菜のようなフレッシュな食感ですので、サラダ感覚で召し上がれます。洗わずそのまま、少しだけ厚めにカットしてお召し上がりください。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL : 095-839-6958 / FAX : 095-839-7064

E-mail : fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL : <https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/>

大根をさっぱり浅漬けに。大葉を挟んでより爽やかに

大根の真ん中の美味しい部分だけを使い、紫蘇を中につめて薄塩に漬けました。大根の瑞々しい歯ごたえや爽やかな酸味と甘み、紫蘇の豊かな香りが楽しめる当社の看板商品です。

仕様

原材料	大根（国産）、大葉（国産）、酒精、漬け原材料【砂糖、異性化液糖、醸造酢、たん白加水分解物、食塩、還元澱粉糖化物、しいたけエキス】/調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）、（一部に大豆・りんごを含む）
内容量	1個入り（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	14日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり 30個から 50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

33 美茄子



希望小売価格

410円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。カットしていますので、そのまま召し上がれます。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064

E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



紫と白のコントラストが美しい茄子の浅漬け

みずみずしい若茄子本来の色を綺麗に残した浅漬け「美茄子」。茄子の旨味と風味をサラダ感覚でさっぱりと楽しめます。

仕様

原材料	ナス（国産）、漬け原材料【食塩】／調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.C）、ミョウバン
内容量	110g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	10日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり 30個から 50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

34 昆布入り白菜



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。軽く洗って、切ってお召し上がりください。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064

E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



定番の白菜の浅漬けに昆布のうまみ

漬けのさっぱりした塩味と昆布の旨味。ちょっと日をおいて酸味が出てきても昆布のうまみと相まってたまりません。

仕様

原材料	白菜（国産）、昆布（国産）、漬け原材料【還元澱粉糖化物、砂糖、食塩、酒精、たん白加水分解物】／調味料（アミノ酸等）、酸味料、唐辛子（一部に大豆を含む）
内容量	230g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	10日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり 30個から 50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

35 サラダグリーンボール



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。軽く洗って、切ってお召し上がりください。10日以内の間で御賞味下さい。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064

E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



キャベツ（グリーンボール）を浅漬けにしました。

キャベツ（グリーンボール）を使った浅漬けです。
サラダ感覚で召し上がっていただけます。

仕様

原材料	キャベツ（国産）漬け 原材料：醸造酢、還元澱粉糖化物、酒精、昆布、唐辛子、食塩、シイタケエキス 調味料：アミノ酸等（一部に小麦を含む）
内容量	250g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	10日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり 30個から 50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

36 マイルド新漬け



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。洗わないでお召し上がりください。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064

E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



定番の新漬けです。

歯切れの良いたくあんです。甘味・旨味・酸味が程よく調和され、お客様から「お茶うけにいくらでも食べられる」と好評です。

仕様

原材料	大根（国産）、漬け原材料【食塩、醸造酢、砂糖】／着色料（黄4）
内容量	200g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	20日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり 30個から 50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、スーパーマーケット、ECサイト
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

37 ゆず長芋



希望小売価格

450円
(税込)

利用シーン

毎日の食卓やお酒のお供に。カットしていますので、そのまま召し上がれます。

株式会社富士平野【担当者：代表取締役 福田 令玉】

〒851-0121 長崎市宿町49番地

TEL：095-839-6958 / FAX：095-839-7064

E-mail：fuzihirano@future.ocn.ne.jp

URL：https://store.shopping.yahoo.co.jp/fuji-hirano/



長芋に柚子の風味の浅漬け

長芋のシャクシャク感と柚子の爽やかな香りと酸味。いつまでも食べていたい一品です。

仕様

原材料	長芋（国産）、柚子（国産）、漬け原材料【食塩、還元澱粉糖化物、砂糖、アルコール】、ソルビット／調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（ステビア）（一部に大豆を含む）
内容量	140g（内容量についてはご相談可）
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	15日
保存温度帯	冷蔵
1ケースあたり入数	1ケース当たり30個から50個
納品単位	1ケースから
納期（発注リードタイム）	注文してから3日
販売実績	百貨店内直売店舗、ECサイト
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	若い方から高齢の方まで幅広い年齢層
想定販売チャネル	商社・卸、百貨店、スーパーマーケット、ホテル・飲食
特記事項	

38 長崎県産菊芋チップス50g



希望小売価格

940円
(税込)

利用シーン

毎日の食事の際やコーヒータイム、おやつタイムなど

流行人(BooMer)楽天市場店【担当者：佐野真之輔】

〒850-0014 長崎市新中川町6番9号

TEL：095-801-1126 / FAX：095-825-9572

E-mail：boomer@e-mail.jp

URL：https://www.rakuten.co.jp/boomerboomer/info.html



長崎県産の天然の菊芋を100%使用した菊芋チップス

原料の菊芋を栽培から加工まで全て一貫して行っているため目が行き届かない工程がゼロで安心安全です。おやつとしてそのままつまんで、お味噌汁に具として入れても美味しい、お水で戻して酢の物にしてもとても合う、サラダにまぶしてアクセントに、お味噌汁に浮かべて、パンに挟んでなどお手軽に健康対策を行うことが出来ます。主に血糖値を気にされているお客様に支持されています。

仕様

原材料	長崎県産菊芋
内容量	50g
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	製造日から18か月
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	10
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注から3営業日以内
販売実績	ネットで9店舗、地場で6か所販売
認定／受賞歴／メディア掲載	長崎のローカル番組「げなバナ」で取り上げられた
ターゲット	主に血糖値やダイエットに悩む40代以上の男女
想定販売チャネル	
特記事項	長崎県の農業を盛り上げていく役割を担っていきたいと考えており、長崎県産の「菊芋」を全国のお客様に認めていただき、ブランド化することで長崎県の菊芋農家さんをはじめとして、他の作物を栽培する農家さんのモチベーション向上につなげ長崎県の農業を盛り上げる役割を担いたいと思っています。

39 長崎県産菊芋パウダー100g



希望小売価格

1,620円
(税込)

利用シーン

毎日の食事の際やコーヒータイム、おやつタイムなど

流行人[BooMer]楽天市場店 [担当者: 佐野真之輔]

〒850-0014 長崎市新中川町6番9号

TEL : 095-801-1126 / FAX : 095-825-9572

E-mail : boomer@e-mail.jp

URL : <https://www.rakuten.co.jp/boomerboomer/info.html>



長崎県産の天然の菊芋を100%使用した菊芋パウダー

100gのパウダーを作るためには約1キロ程の生芋が必要となり、加工の過程で栄養はそのまま水分だけを飛ばしているため少量でもかなりの量の健康野菜菊芋を摂取したのと同じほどの栄養が手軽に摂れる便利な商品です。お湯に溶かすと菊芋茶、ヨーグルトに溶かすと乳酸菌のエサとなり腸内環境に好影響、お味噌汁に溶かしたりハンバーグのつなぎ、お米を炊くときに1さじ入れるとふっくら、粉末なのでどの食事にも簡単に溶かすことが出来て、お手軽に健康対策を行うことができます。

仕様

原材料	長崎県産菊芋
内容量	100g
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	製造日から18か月
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	10
納品単位	1ケース
納期(発注リードタイム)	受注から3営業日以内
販売実績	ネットで9店舗、地場で6か所販売している
認定/受賞歴/メディア掲載	長崎のローカル番組「げなバネ」で取り上げられたターゲット
想定販売チャネル	主に血糖値やダイエットに悩む40代以上の男女

特記事項

長崎県の農業を盛り上げていく役割を担っていきたくと考えており、長崎県産の「菊芋」を全国のお客様に認めていただき、ブランド化することで長崎県の菊芋農家さんをはじめとして、他の作物を栽培する農家さんのモチベーション向上につなげ長崎県の農業を盛り上げる役割を担いたいと思っています。

40 軍艦島竹炭麺



希望小売価格

756円
(税込)

利用シーン

竹炭を練り込んだ麺は、デトックス効果があり、温・冷、どちらのレシピでもお楽しみいただけます。お好みで、ネギや半熟卵をトッピングしても、おいしくいただけます。長崎の世界遺産軍艦島をパッケージに描いており、お土産として最適です。

松本商事株式会社 [担当者: 松本 安司]

本社: 〒850-0841 長崎市銅座町3-28

営業所: 〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F

TEL : 095-822-3281 / FAX : 095-822-3282

E-mail : mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp

URL : <https://www.matsumoto-ngsk.com/>



長崎の世界遺産軍艦島に思いを馳せ竹炭を練り込んだ真っ黒な手延べ麺が完成しました

島原の歴史と自然豊かな環境の中で作られた竹炭を練り込んだ手延べ麺は、細いながらもしっかりとしたコシの強さが特徴です。あごだしスープには、長崎県産の天然あごを使用。骨ごと粉末にして作られた特製スープはサッとのお湯に溶かすだけで麺スープとして、また、和風だしとしてもご使用いただけます。長崎の風景に思いを馳せながら、伝統の味をご賞味ください。

仕様

原材料	【竹炭麺】小麦粉(国内製造)、食塩、竹炭粉末、食用植物油、【スープ】食塩(国内製造)、砂糖、粉末醤油、そうだかつお風味調味料、いわし煮干粉末、醤油、昆布粉末、あご粉末、/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(一部に小麦・大豆を含む)
内容量	竹炭麺 160g、スープ 10g × 2袋
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	330日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	30入
納品単位	1ケース
納期(発注リードタイム)	3日
販売実績	アミュプラザ1階ドラゴンシー、グラバー園売店
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	幅広い年齢層
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、通信販売
特記事項	真っ黒な竹炭麺

41 長崎観麺



希望小売価格

1,296 円
(税込)

利用シーン

竹炭麺は約 90 秒ゆでた後、湯切りしてあごだしスープと共に半熟卵をトッピング、ツルツとした食感が楽しめます。五島うどんは約 8 分ゆでた後、湯切りしてあごだしスープと共に生卵でツルツといただけます。

松本商事株式会社【担当者：松本 安司】

本社：〒850-0841 長崎市銅座町3-28
 営業所：〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F
 TEL：095-822-3281 / FAX：095-822-3282
 E-mail：mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp
 URL：https://www.matsumoto-ngsk.com/



長崎の二つの麺の食べ比べ

長崎の麺処五島、そして島原の歴史と自然豊かな環境の中で作られた手延べ麺は細いながらもしっかりとしたコシの強さが特徴です。長崎県産のあごを使用、骨ごと粉末にして作られたスープはサツとお湯に溶かすだけで麺スープとして、また、和風だしとしてもご使えます。

長崎の世界遺産軍艦島に思いを馳せた竹炭麺と五島手延べうどんをご賞味ください。

仕様

原材料	【五島うどん】小麦粉（国内製造）、食塩、なたね油、大豆油、椿油【竹炭麺】小麦粉（国内製造）、食塩、竹炭粉末、食用植物油、【スープ】食塩（国内製造）、砂糖、粉末醤油、そうだかつお風味調味料、いわし煮干粉末、醤油、昆布粉末
内容量	
主要原材料産地	長崎県（麺、スープ）
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	330 日
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	20 入
納品単位	1 ケース
納期（発注リードタイム）	3 日
販売実績	アミュプラザ1階ドラゴンシー、グラバー園売店
認定／受賞歴／メディア掲載	
ターゲット	幅広い年齢層
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、通信販売
特記事項	長崎の麺が味わえます。

42 長崎高菜



希望小売価格

864 円
(税込)

利用シーン

九州では定番のご飯のお供です。できたてをご飯にのせて食べたらということなし。ごま油で高菜を炒めて、みりんと醤油で味付けしてできあがりです。ごまをかけると風味が増し、一段とおいしくなります。チャーハン、ラーメンのトッピングにも最適です。

松本商事株式会社【担当者：松本 安司】

本社：〒850-0841 長崎市銅座町3-28
 営業所：〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F
 TEL：095-822-3281 / FAX：095-822-3282
 E-mail：mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp
 URL：https://www.matsumoto-ngsk.com/

二つの味が楽しめる、
あなたは、高菜漬派・辛子高菜漬派

肉厚な長崎県島原の高菜をじっくり熟成させた高菜漬と辛子高菜漬を一つの箱に入れ二つの味が食べ比べができます。刻んであるので料理のトッピングとしてオススメです。高菜チャーハンや、卵をほぐし、ごま油と醤油を入れてレンジで加熱して辛子高菜漬と混ぜ合わせ、ご飯の上のせて、時間のない時、すぐに食べたいには最高です。ピリっと辛い味付けで食欲が増します。

仕様

原材料	高菜（長崎県産）醤油、アミノ酸液、食塩、唐辛子、調味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸 K）、着色料（黄 4、ウコン）、（一部に小麦・大豆を含む）
内容量	120g・120g
主要原材料産地	長崎県（高菜）
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	150 日
保存温度帯	常温
1 ケースあたり入数	20 入
納品単位	1 ケース
納期（発注リードタイム）	3 日
販売実績	アミュプラザ1階ドラゴンシー、稲佐山ロープウェイ売店
認定／受賞歴／メディア掲載	長崎県特産推奨品
ターゲット	幅広い年齢層
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、通信販売
特記事項	高菜と辛子高菜の食べ比べ

43 たぬきさんの長崎たかな



希望小売価格

540円

(税込)

利用シーン

そのままご飯のお供として食べられる手軽さがあります。チャーハンの味付けや豆腐に乗せて和風ドレッシングがわりにも使えます。

松本商事株式会社【担当者：松本 安司】

本社：〒850-0841 長崎市銅座町3-28

営業所：〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F

TEL：095-822-3281 / FAX：095-822-3282

E-mail：mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp

URL：https://www.matsumoto-ngsk.com/

長崎を見て知り 食べて味わい
ディスプレイして思い出に

肉厚な長崎県産の高菜を使用しています。乳酸発酵により風味が強くなり、醤油に適しています。誰にでも受け入れやすい醤油味で、刻んであるのでそのままご飯のお供として使える手軽さがあります。漬物に興味の薄い若い方々にも絵葉書感覚で手に取ってもらえるよう、外装に観光地のイラストを使用しました。長崎観光のお土産品や思い出の品になる商品です。

仕様

原材料	高菜、漬け原材料（醤油、アミノ酸液、食塩、唐辛子）、酸味料（アミノ酸等）、酸味料、保存料（ソルビン酸K）、着色料（黄4号、ウコン）、（一部に小麦、大豆を含む）
内容量	200g
主要原材料産地	長崎県島原市
おいしい時期	通年
賞味期限／消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	30
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売
認定／受賞歴／メディア掲載	2016年長崎市の歴史、文化、食などの観光の目的となるものをお土産にした、お土産コンテスト、フリー部門で2位に選ばれ冊子に取り上げられました。
ターゲット	観光客全般
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売、百貨店、アンテナショップ
特記事項	たぬきシリーズ 長崎みそ漬、長崎辛子たかな、五島うどんもあり

44 たぬきくんの長崎辛子たかな



希望小売価格

540円

(税込)

利用シーン

そのままご飯のお供として食べられる手軽さがあります。ラーメン、チャーハンにトッピングしたり、ゆで野菜の味付けにピリッとした味付けができます。

松本商事株式会社【担当者：松本 安司】

本社：〒850-0841 長崎市銅座町3-28

営業所：〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F

TEL：095-822-3281 / FAX：095-822-3282

E-mail：mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp

URL：https://www.matsumoto-ngsk.com/

長崎を見て知り 食べて味わい
ディスプレイして思い出に

肉厚な長崎県産の高菜を使用しています。乳酸発酵により風味が強くなり、コチュジャン、豆板醬、唐辛子で味付けしたピリ辛高菜です。刻んであるのでそのままご飯のお供として使える手軽さがあります。漬物に興味の薄い若い方々にも絵葉書感覚で手に取ってもらえるよう、外装に観光地のイラストを使用しました。長崎観光のお土産品や思い出の品になる商品です。

仕様

原材料	高菜、漬け原材料（塩、ぶどう糖果糖液糖、醤油、アミノ酸液、砂糖、コチュジャン、豆板醬、植物油、かつおエキス、ごま、唐辛子）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、着色料（パブリカ色素、ウコン）（一部に小麦、大豆を含む）
内容量	150g
主要原材料産地	長崎県島原市
おいしい時期	通年、最もおいしい時期：夏場
賞味期限／消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	30入
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内に発送
販売実績	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売
認定／受賞歴／メディア掲載	2016年長崎市の歴史、文化、食などの観光の目的となるものをお土産にした、お土産コンテスト、フリー部門で2位に選ばれ冊子に取り上げられました。
ターゲット	観光客全般
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売、百貨店、アンテナショップ
特記事項	たぬきシリーズ 長崎たかな、長崎みそ漬、五島うどんもあり

45 たぬき婦人の長崎みそ漬



希望小売価格
540円
(税込)

利用シーン

そのままご飯のお供として食べられる手軽さがあります。細かく刻んでおにぎりの具としても使えます。

松本商事株式会社 [担当者: 松本 安司]

本社: 〒850-0841 長崎市銅座町3-28
営業所: 〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F
TEL: 095-822-3281 / FAX: 095-822-3282
E-mail: mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp
URL: <https://www.matsumoto-ngsk.com/>



長崎を見て知り 食べて味わい
ディスプレイして思い出に

長崎県産の野菜(スイカ、大根、人参)を長崎県の島原味噌で仕込み、もろみ味噌と共に味付けした甘口の味噌漬です。そのままご飯のお供として使える手軽さがあります。又、細かく刻んでおにぎりの具にもできます。漬物に興味の薄い若い方々にも絵葉書感覚で手に取ってもらえるよう、外装に観光地のイラストを使用しました。長崎観光のお土産品や思い出の品になる商品です。

仕様

原材料	大根、すいか、にんじん、漬け原材料(みそ(一部に大豆、小麦を含む)、ソルビット、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、増粘多糖類、酸味料、酒精
内容量	130g
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	180日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	40
納品単位	1ケース
納期(発注リードタイム)	発注後3日以内発送
販売実績	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売
認定/受賞歴/メディア掲載	2016年長崎市の歴史、文化、食などの観光の目的となるものをお土産にした、お土産コンテスト、フリー部門で2位に選ばれ冊子に取り上げられました。
ターゲット	観光客全般
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売、百貨店、アンテナショップ
特記事項	たぬきシリーズ 長崎たかな、長崎辛子たかな、五島うどんもあり

46 たぬきさん家の五島うどん



希望小売価格
650円
(税込)

利用シーン

五島うどんはコシが強く、あごだしスープは地獄だきや煮物やおでん、鍋料理のしめとしても使える万能調味料です。料理の幅が広がります。

松本商事株式会社 [担当者: 松本 安司]

本社: 〒850-0841 長崎市銅座町3-28
営業所: 〒850-0003 長崎市片淵1丁目9番10号 松本ビル4F
TEL: 095-822-3281 / FAX: 095-822-3282
E-mail: mtmtkk@abeam.ocn.ne.jp
URL: <https://www.matsumoto-ngsk.com/>



長崎を見て知り 食べて味わい
ディスプレイして思い出に

上質な小麦と五島の豊かな水や塩、椿油をねりこんで一本一本手延べする事により、ぷるんと滑らかな食感のうどんに仕上げました。天然あごを粉末にしたスープとうどんの相性ばっちりです。うどんスープ、鍋料理、パスタ、和風だしとしても使える万能調味料です。外装に五島のイラストを使用しました。長崎観光のお土産品や思い出の品になる商品です。

仕様

原材料	めん(小麦粉(国内製造)、食塩、なたね油、大豆油、椿油) スープ(塩、砂糖、粉末醤油、かつおエキス、いりこ粉末、昆布粉末、あご粉末、葱/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素)(一部に大豆、小麦を含む)
内容量	麺180g、スープ10g×2
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年 最もおいしい時期: 冬場
賞味期限/消費期限	330日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	30
納品単位	1ケース
納期(発注リードタイム)	受注後3日以内発送
販売実績	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売
認定/受賞歴/メディア掲載	新長崎お土産品ポスターに掲載
ターゲット	観光客全般
想定販売チャネル	土産品店、観光施設、高速道路PA売店、通信販売、百貨店、アンテナショップ
特記事項	たぬきシリーズ 長崎たかな、長崎辛子たかな、長崎みそ漬もあり

47 とろける野菜ドレッシング



希望小売価格
700円
(税込)

利用シーン

野菜嫌いのお子様がたくさん野菜を食べていただきたい、お年寄りの方、栄養が偏りがちな方に体に優しい完全手作りのドレッシングを作っております。別名「料理が引き立つ野菜のソース」として肉や魚、旬の野菜など素材を引き立てるソースとしてもご使用いただけます。野菜や果物を35～40%摂る理想的な食事、胃腸に負担がかかりにくく酵素をたくさん含む植物や穀物中心の食事をお勧めいたします。大量生産大量消費の時代は終わりつつあり、健康的に活動するために、内側から体を健康へと導く商品の一つとして、皆様から選んでいただけると幸いです。

UDS [担当者：清野かおり]

〒852-8006 長崎市平戸小屋町13-3

TEL：090-6637-5430

E-mail：udskaori0408@gmail.com

URL：https://uds0408.thebase.in/



40%以上が野菜、贅沢なドレッシング

国産の新鮮野菜のみをたっぷりを使用した野菜ドレッシングです。野菜が苦手なお子様からお年寄りまで幅広く愛されるドレッシング作りを目指しました。

国産野菜や地元の調味料にこだわり、40%以上が野菜で作られた自信作「とろける野菜ドレッシング」を是非、ご賞味ください。

仕様

原材料	人参、玉ねぎ、食用植物油、醸造酢、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、食塩
内容量	200ml
主要原材料産地	人参は長崎産、熊本産中心 玉ねぎは長崎産、北海道産中心
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	製造日より60日
保存温度帯	20℃以下で常温保存 夏場は要冷蔵 10℃以下
1ケースあたり入数	12
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	発注日より約5日
販売実績	1年で約3000本
認定/受賞歴/メディア掲載	KBCラジオ FM長崎
ターゲット	主に女性を中心にお子様
想定販売チャンネル	オムニチャンネル
特記事項	業務用としてもご利用いただけます。

キリシタンの里で 祈りとともに受け継がれた 幻の柑橘『ゆうこう』



キリスト教禁教の時代、長崎市の土井首地区や
外海地区等には信仰深いキリシタンたちが迫害
を逃れて隠れ住む「キリシタンの里」がありま
した。このような地区でのみ栽培されていた長
崎の伝統柑橘が『ゆうこう』です。

成熟すると鮮やかな黄色の実となり、瑞々しく
さわやかな香りがあり、果肉はやわらかく、苦
味が少なくまろやかな味わいと10度を超える高
い糖度の特徴です。

時代の流れの中で、僅かな自生樹を残すだけにな
っていましたが、近年になって新種の柑橘で
あることが判明。その優れた特徴から生果はも
ちろん、様々な加工品としても幅広く親しまれ
ています。



誰もが気になる
ながさきならではの
飲料品!!



ながさきの 飲料品

- お茶
- ジュース
- 酒類



01 長崎びわ茶12P



希望小売価格

648円

(税込)

利用シーン

※煮出し：ティーバッグ1個に対し、水を1ℓ入れ沸騰させます。沸騰後5～10分煮出し、その後1時間ほどお召し上がり下さい。水筒：ティーバッグ1個に対し、熱湯を350ml入れ2～3時間ほどお召し上がり下さい。

有限会社お茶の秋月園 [担当者：秋月 徹雄]

〒852-8024 長崎市花園町1-17

TEL：095-861-0497 / FAX：095-861-0996

E-mail：tetsuo@akizukien.jp

URL：http://www.akizukien.jp/



とっても飲みやすい健康と美容のお茶です。

長崎びわ茶は、長崎産のびわの葉を原料に使用した美容と健康のお茶です。香ばしい焙煎仕上げでとっても飲みやすく美味しい健康茶になりました。

仕様

原材料	長崎県産びわ葉 100%
内容量	30g (2.5g × 12P)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	2年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	30
納品単位	30
納期(発注リードタイム)	1週間
販売実績	新発売
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	
想定販売チャネル	
特記事項	

02 長崎紅びわ茶



希望小売価格

1,080円

(税込)

利用シーン

※煮出し：ティーバッグ1個に対し、水を1ℓ入れ沸騰させます。沸騰後5～10分煮出し、その後1時間ほどお召し上がり下さい。水筒：ティーバッグ1個に対し、熱湯を350ml入れ2～3時間ほどお召し上がり下さい。

有限会社お茶の秋月園 [担当者：秋月 徹雄]

〒852-8024 長崎市花園町1-17

TEL：095-861-0497 / FAX：095-861-0996

E-mail：tetsuo@akizukien.jp

URL：http://www.akizukien.jp/



色が変わる魅惑のびわ茶

長崎紅びわ茶は煮出した時に、お茶の色が薄黄色ですが時間を置くとポリフェノールの働きで、ワインレッドのような美しい紅色に変化します。時間がたつにつれて赤っぽさが増し、味もフルーティーな味わいになります。冷たくすると更においしくお飲みいただけます。

不織布・三角ティーバッグ

仕様

原材料	長崎県産びわ葉 100%
内容量	60g (2g × 30P)
主要原材料産地	長崎県
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	2年
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	30
納品単位	30
納期(発注リードタイム)	1週間
販売実績	新発売
認定/受賞歴/メディア掲載	
ターゲット	
想定販売チャネル	
特記事項	

03 長崎県産品 そのぎ茶 匠 (たくみ)



希望小売価格

1,620円
(税込)

利用シーン

日常使いとは別に、生産量3%と大変貴重な茶葉の中でも日本一の農家がつくったそのぎ茶を一日のくつろぎの時間にじっくり味わっていただける商品です。

月香園製茶株式会社 [担当者: 月足 浩章]

〒851-2108 西彼杵郡時津町日並郷3786

TEL: 095-813-2833 / FAX: 095-813-2810

E-mail: gekkoen@piano.ocn.ne.jp

URL: <https://www.gekkoen.jp/>

日本一に輝いた生産農家のそれぞれの良さを際立たせた究極の逸品

生産者がお茶の品質を競う全国茶品評会「蒸し製玉緑茶部門」で3年連続1等1席（農林水産大臣賞）に輝いた3人の茶匠の茶葉を月香園独自にブレンド。

日本一の生産農家のそれぞれの良さを際立たせた究極の逸品。「匠」はそのぎ茶独自のコクやうま味、甘みが調和し、まろやかで奥深く、後味には品格のある余韻を楽しむことができる。

慶事、法事の返礼品をはじめ、特別な人のおもてなしに最適。

仕様	
原材料	緑茶
内容量	80g
主要原材料産地	国産（長崎県産）
おいしい時期	通年 最もおいしい時期 新茶5月上旬
賞味期限/消費期限	240日
保存温度帯	常温
1ケースあたり入数	20
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後3日以内発送
販売実績	弊社小売店、百貨店、スーパー等
認定/受賞歴/メディア掲載	生産者【全国茶品評会農林水産大臣賞 受賞】 尾上和彦氏（第71回）、福田新也氏（第72回）、 中山雄太氏（第73回）
ターゲット	60代～
想定販売チャネル	スーパー、百貨店食品売り場など
特記事項	

04 御手引 (おてびき) ラムネ



希望小売価格

オープン価格

オープン
通常販売150~200円(税込)程度
飲食店200~300円(税込)程度

利用シーン

冷やして提供。Bar等で割材として利用しても。
(お土産品店では常温でも可)

有限会社古田勝吉商店 [担当者: 古田 雅義]

〒850-0855 長崎市古川町1番7号

TEL: 095-822-0665 / FAX: 095-822-3675

E-mail: machama0718@hiz.bbq.jp

このラムネ、日本最古

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造方法を学び、日本人で初めてラムネを製造したものの一人と伝わっています。つめたく冷やして140年の歴史を是非味わって下さい！

仕様	
原材料	糖類（ぶどう糖、果糖、液糖、砂糖）、酸味料、香料
内容量	200ml
主要原材料産地	
おいしい時期	春～夏
賞味期限/消費期限	約1年
保存温度帯	常温可
1ケースあたり入数	30本
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	受注後2日以内に発送
販売実績	市内飲食店、お土産店、各種イベント
認定/受賞歴/メディア掲載	明治43年 全国清涼飲料水品評会 二等銀杯受賞
ターゲット	子供、40代以上の男女
想定販売チャネル	Bar等も含む飲食店、お土産店
特記事項	

05 8°ゆうこうのお酒 720ml



希望小売価格

1,320 円
(税込)

利用シーン

冷やしてそのままでも、お好みでソーダ割り。
 かき氷やアイスにかけたりとデザートとしてもおいしくいただけます。

霧氷酒造株式会社 [担当者：小坂 麻依]

〒851-2413 長崎市神浦夏井町391番地
 TEL：0959-24-1234 / FAX：0959-24-1717
 E-mail：muhyo@juno.ocn.ne.jp
 URL：http://www.nagasaki-muhyou.com/



長崎の伝統柑橘「ゆうこう」の長崎リキュール

長崎市の伝統果実である「ゆうこう」をそのままお酒の名前といたしました。長崎市外海地区と土井首地区に実生する独自の在来種である香酸柑橘類「ゆうこう」。樹齢100年以上の実生樹も複数現存しております。果実一つ一つを手作業で洗い、搾り地元で取れたゆうこうを厳選して仕込みました。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。

仕様

原材料	ゆうこう果汁・醸造アルコール・糖類
内容量	720ml
主要原材料産地	長崎市
おいしい時期	通年
賞味期限/消費期限	開栓後は、1週間以内にお召し上がりください。
保存温度帯	常温でも大丈夫ですが、直射日光や高温を避け冷暗所での保管をお願いいたします。
1ケースあたり入数	12本
納品単位	1ケース
納期（発注リードタイム）	2～3日
販売実績	長崎空港、四海楼、ハウステンボス、JRホテルオークラHTB、日本橋長崎館
認定/受賞歴/メディア掲載	iTi（旧iTQi国際味覚審査機構） 2018年、2021年優秀味覚賞 ★★ 受賞
ターゲット	20代から70代 男女
想定販売チャンネル	
特記事項	ゆうこうの果実を年に1度収穫して絞っておりますが、その年度で収穫の量が違いますので果汁がなくなる場合がありますのでその場合はお酒の製造に遅れが出て在庫がない場合もございます。



Made in NAGASAKI

ながさき の美味

Buyer's Guidebook
2022

