

めぐみの長崎

東料産直レター

2018 9月号
特別版
長崎

食べてみんね！長崎
飲んでみんね！長崎



食べてみんね！長崎 飲んでみんね！長崎

長崎県には、多様で豊かな風土の中で生まれ、長い歴史や海外文化との交流によって育まれた、全国に誇りたい多彩な食材があります。長い海岸線を生む多くの島々と複雑なリアス式海岸、太陽のめぐみを余すところなく受ける急斜面の耕地。このような長崎独特の地勢や風土は、古来から生産技術や文化に影響を与え、産地ごとの独自の工夫や栽培法を通じて多彩で個性あふれる食材を生み出してきました。

<長崎県の成り立ち>

長崎県は、東に佐賀県と隣接する以外は海に囲まれており、対馬、壱岐、五島列島など島が多く、その数は971で、全国一を誇っています。

気候は南西方向からの暖流の対馬海流が流入してくるため、温暖で、寒暖差が小さいのが特徴です。豊かな自然に恵まれた人々は、太古の昔から、山海の幸の恩恵をこうむってきました。

<沿革>

現在の長崎県は、明治維新までは幕府直轄地としての天領と、佐賀、大村、島原、平戸、福江、厳原の諸藩に分かれていました。

慶応4年(1868)2月、長崎裁判所が幕府直轄地に設置されましたが、同年5月、名称を長崎府と改め、さらに翌明治2年(1869)6月20日、版籍奉還の断行によって各藩主を藩知事とし、同時に長崎府を長崎県と改称しました。

<地形>

長崎県は、九州の西北部に位置し、東西213km、南北307kmにおよぶ県域です。その中の陸地(総面積4,094.64km²、平成16年10月1日現在)は、平坦地に乏しく、いたるところに山岳、丘陵が起伏し、海岸線は多くの半島、岬と湾、入り江から形成されており、海岸線の延長は4,197km(平成16年3月31日現在)におよび、北海道に次いで全国第2位(北方四島を除くと第一位)の長さを示しています。

長崎県産鮮魚



創業八十余年。初代である祖母が中国に渡り行商をしたのが始まりです。その後、昭和二十一年頃日本に戻り、「旨い魚を知ってほしい」「旨い魚を食べて欲しい」という想いとともに三代変わらずこだわり続ける長崎の魚小売店一家より新鮮で美味しい魚をお届けいたします。

魚種量全国第一位を誇る長崎県ならではの魅力ある魚を三代培った確かな目利きと独自の仕入れルートで全国へ発送いたします。

出荷と取扱時期

季節ごとの鮮魚をお手配いたします、詳しくはお問い合わせください。

商品名	内容	価格(税込)
①甘鯛(釣もの)800g~1kg型	1kgあたり	¥5,500~¥7,000
②赤ムツ(釣もの)1kg型	1kgあたり	¥6,800~¥8,300
③クエ 5kg型	1kgあたり	¥6,800~¥9,800

※送料 ￥1,220~



長崎県産、九州産をご用意。独自製法(特許登録)により臭みを抑え、どなたにも美味しくお召し上がり頂けるよう、仕上げております。長崎県産の大吟醸酒を使用し、従来のものよりコク深く風味豊かに仕上げた「大吟醸からすみ」もございます。

また、冷凍九州産ボラの卵(血抜き済み)及び長崎県産1級品ボラの卵もございます。塩蔵状態での出荷や解凍後出荷などのご要望がございましたらご相談ください。

香麹からすみ

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麹からすみ(100g~130g)	一腹	¥1,0800
②香麹からすみ(100g~130g)	片腹	¥5,400

※送料 ￥1,370~

※季節により価格が変わることがあります。サイズ、価格など詳しくはお問い合わせください。

※冷凍真子もございます、サイズ、価格など詳しくはお問い合わせください。



「からすみバター」の材料は全て長崎県産のものを使用し、伝統的からすみの製法に加え「麹」を用いた独自の特許製法で丁寧につくったからすみに発酵バターを合わせました。ワインや洋酒にも良く合います。

また、「からすみふりかけ」は、特許製法で仕上げた長崎県産からすみをゴロゴロっとカットしてふりかけに仕上げました。ご飯にかけて「ふりかけ」に、お茶をかけて「お茶漬け」に、パスタにかけて「からすみパスタ」に、厚揚げにかけて胡麻油をたらせば「おつまみ」にもなる万能ふりかけです。のり味と柚子胡椒味の2種類ございます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①香麹からすみバター(桐箱入り)	100g	¥3,000
②香麹からすみバター(瓶入り)	70g	¥2,020
③香麹からすみバター(瓶入り)	50g	¥1,600
④香麹からすみふりかけ	30g	¥2,020

※送料: ￥1,370~

香麹からすみバター 香麹からすみふりかけ



長崎県五島市において、1尾1尾真心を込めて育てた真鯛、平政と、近海でとれる地物真鯛を使用し、とれたての鮮度を重視して、素早く加工した商品です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①真鰯スライス	80g×10枚	¥6,080
②平政スライス	80g×10枚	¥6,080
③真鰯フィレ50g	12g×10枚	¥6,080

※送料 ￥1,220~

真鰯スライス 平政スライス

湯かけくじら

鯨のうね須、皮などを塩蔵熟成し、柔らかいところだけを1枚1枚厳選した自信作。湯引き済みなので自然解凍後、手間なくお召し上がりいただけます。軽やかな食感で、ワッと柔らかさとシャリシャリとした歯触りをお楽しみいただけます。鯨の旨味が後をひく美味しさです。ポン酢や酢味噌でお楽しみください。江戸時代、日本の貿易の窓口として極めて繁栄していた長崎。当時、九州西岸の産地より長崎には一番高価な汐立須が送られてきました。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍（-18℃以下）で180日です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
湯かけくじら	100g×10袋	¥9,350



鯨スジポン

鯨の筋を柔らかく煮込みました。ぷるんとした食感でコラーゲンたっぷり、しかも低カロリーです。長崎の飲食店では「お通し」にもよく使われます。ポン酢などでお召し上がりください。また、様々なお料理にトッピングもオススメです。今に受け継がれる長崎の伝統の食をご賞味ください。保存方法と賞味期限は、冷凍（-18℃以下）で365日です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
鯨スジポン	100g×10袋	¥5,000



ゆでぼし大根

ゆでぼし大根は長崎県では昔から親しまれてきた伝統食材です。切干大根と違い甘味の強い専用の大根を育て、これをゆでてから寒風で干すという工程で作ります。甘味やうま味が凝縮し、料理の味がしみやすく、煮物や炒め物、サラダにお勧めの食材です。

また、ゆでぼし大根は生の大根と比べて食物繊維は約20倍、カルシウムやマグネシウムは約10倍と大変栄養豊富です。腸内環境を整え、元気を支える頼もしい健康食材です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
ゆでぼし大根	2kg×5袋	¥2,4500



甘西海カラマンダリン

西海市特産のカラマンダリンはカリフォルニアのキングマンダリンと日本の温州ミカンから生まれた春みかんです。

栽培が難しく、収穫までに1年かかるため全国でも希少なカラマンダリン。作り方にもこだわり、手搾りに近い特殊なジューサーで搾ったストレートジュースです。砂糖や添加物を一切使用しておりませんので、安心して召し上がれます。

使えるのは果実のわずか1/4程度。誰もが未体験の、濃厚かつ爽やかな味わいのジュースです。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
西海カラマンダリン甘熟じゅうす	720ml	¥2,200



島原手延べよりかけ麺



島原地方の手延べ麺造りの歴史は、「島原の乱」後三百有余年にのぼると言われています。その伝統と技術を生かして、新たに生まれた「手延べよりかけ麺」。製造のために生産者自らが機械の改造及び新規の機器を製造しました。麺全体にヨリを掛け、適度に引き延ばし、2日かけて徐々に乾燥させた麺は、茹でてもヨリが戻り難くタレ・ソース・スープ等が絡みやすくなっています。国内産小麦粉100%を使用した手延べ麺はコシの強いモチモチとした食感と煮崩れし難いのが特徴です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①島原手延べよりかけ麺	150g×10袋	¥5,040
②島原手延べよりかけ麺(業務用バラ)	3kg	¥8,640
③島原手延べよりかけ麺(業務用切落としバラ)	3kg	¥4,320
送料		¥1,188~



大豆のかわりに魚を原料に作った、とても珍しい「魚味噌」です。大豆味噌に比べ、カルシウムや天然のミネラルが豊富に含まれています。小麦や大豆を使っていないので、大豆アレルギーの方でも安心して食べることができます。魚味噌は、全部で5種類。「ミックス(エソ、飛魚、イワシ)」の他にも「イカ」、「コハダ」、「アジ」、「鯛」がございます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
魚味噌「ミックス」	300g	¥1,000
※最低ロット3個 送料(混載可)		¥1,300~



大豆を一切使わず、あご(飛魚)を原料に、十年もの間じっくりと熟成させた、大変貴重なプレミアム魚醤油です。

完成までの10年間、樽の底に沈んでいる「もろみ」を“かき板”でかき上げる「もろみ返し」を絶えず繰り返し、熟成された美味しさに仕上げました。

新鮮な空気をお腹いっぱい吸った「もろみ」の独特の”旨み”が料理の味を引き立てます。

他にも、十年熟成平戸魚醤油、イカ醤油、鯛醤油、九州甘口もございます。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
十年熟成 あご醤油	150ml	¥1,500
※最低ロット6本~ 送料(混載可)		¥1,080~



最高級平戸焼きあごと厳選素材のみ使用、すべて国産原料の本格派だしパック。

塩・化学調味料など一切使用しておりません。

他にも、かつお旨だし、焼きいりこだしなどございます。

魚味噌

魚醤油

「無添加だしパック
あご旨だし」

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
あご旨だし	8g×20	¥1,500
※送料		¥1,080~

胡麻とうふ

自社で胡麻を焙煎してペーストを作り、それを喜界島の粗製糖と五島列島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もっちとした食感と自家焙煎胡麻の香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。長崎の胡麻とうふは砂糖を使用し、甘くて香ばしいのが特徴。これは長崎が江戸時代天領だったので、当時貴重だった砂糖が豊富に手に入り易かった為です。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①胡麻とうふ	250g	¥288
②黒胡麻とうふ	250g	¥288
③焙煎胡麻とうふ	250g	¥288
④ピーナッツとうふ	250g	¥288
⑤ごとうふ	250g	¥288
⑥むぎ胡麻とうふ	250g	¥288
⑦黒胡麻豆乳とうふ	250g	¥288
⑧抹茶豆乳とうふ	250g	¥288

(混載可) 送料 ￥1,620~



味美 (みよし)

味美は日本で唯一の新品種の香酸かんきつ類。果皮が薄く、味はまろやかで種がなく、果汁が多いのが特徴です。糖と酸のバランスがよく、栄養価も高い品種です。収穫が始まる9月～10月頃は、糖分が9～10%。完熟すると11～12%になります。お料理にかけたりお酒と割ったりして美味しいいただけます。冬にかけて熟してくると糖分はぐっとあがり、そのまま絞って飲むことが可能です。露地ものは4月～5月に開花し、9月～12月までかけて収穫し、出荷します。ハウスの「味美」は、4月中旬に開花を迎え、盆から年末までに収穫して出荷します。

出荷と取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①味美SS サイズ	2kg(約27個)	¥3,060
②味美Sサイズ	2kg(約22個)	¥3,060
③味美Mサイズ	2kg(約17個)	¥3,060
④味美Lサイズ	2kg(約13個)	¥3,060
⑤青搾り果汁(500ml)	5本	¥9,720
⑥熟搾り果汁(500ml)	5本	¥9,720

送料 ￥1,194~



麦焼酎

壱岐の島。
壱岐つ娘デラックス。
25°

壱岐の島 25°：壱岐は、麦焼酎発祥の地です。伝統にのっとり大麦2/3、米麹1/3の割合で仕込み、蒸留後は、タンク内で1年以上熟成させております。

壱岐焼酎の特長である米麹の旨みと香ばしい麦の香りが、絶妙に調和しております。

壱岐つ娘デラックス 25°：伝統にのっとり大麦2/3、米麹1/3の割合で仕込み、蒸留後は、一旦タンク内で熟成させ更に、シェリー酒を熟成させていた樽の中で長期熟成(3年以上)させております。

壱岐焼酎の特徴である米麹の旨みとシェリー香が、口の中でシンクロします。



スパークリング日本酒 あまざけ

スパークリング日本酒：シャンパンを想わせるような、繊細で優しく澄んだ味わいの日本酒。おめでたい時や嬉しい時に飲んでもらいたい、ちょっと贅沢でポップなお酒。優しく、ほのかな甘口タイプの「RuRuRu happy」と、甘さを少し抑えた爽快な「LaLaLa smile」、甘さと酸のバランスがとれた「Sparkling Sake」の3種類があります。あまざけ：麹と蒸米で造った昔ながらの甘酒です。健康や美容を保つ為の成分が多く含まれている昔ながらの醸造食品で、お米の自然の優しい甘みで仕上げた商品です。果物の果肉を細かく刻んで入れた「フルーツ甘酒（桃、ブルーベリー、バナナ）」や甘く香ばしい香りと優しい甘みの「カステラ甘酒」もございます。



「長崎フェア」開催！

8月2日(木) 東京の飲食店の皆様に向けて長崎県各地の食材をご紹介する「長崎フェア」を開催いたしました。フェアには「長崎県中小企業団体中央会 ものづくり補助金 フォローアップ事業」のものづくり補助金を活用した事業者さんから旬の長崎食材45商品が届きました。

そのうち11名の生産者さんにはるばる長崎各地よりお越しいただき商品への想いやこだわりの説明、試食品の提供をおこなっていただきました。

多くの飲食店の皆さんにご参加いただき、活気あるサンプル試食会となりました。



▲農畜水産、加工品まで様々な長崎食材が並ぶ



▲長崎の豊かな海の幸をご紹介



▲商品の試食だけでなく調理前の現物にも触れることができます



▲試食をしていただいた際に料理人さんのご意見を伺う貴重な機会



▲地域食材を熱心に試食していただいた料亭のご主人



▲商品の特徴とその活かし方について料理人さんと生産者さんの意見交換



▲製法や、オススメの食べ方まで、熱心にご案内



▲地元の気候風土や商品のこだわりを料理店の方々へ直接アピール

食べ
長崎
飲み
長崎



長崎フェアの様子をレポート

詳しくは
7ページを



ご発注・ご相談、
お問い合わせは

【東料産直】株式会社アイフィス(受付時間：平日9時～17時、土日祝休み)
〒112-0005 東京都文京区水道2-10-13 TEL 03-5395-1201 FAX 03-5395-1206
mail sancyoku@ifys.co.jp URL www.ifys.co.jp