

めぐみの長崎

2019 7月号
特別版
長崎

東料産直レター



食べてみんなね！長崎

飲んでみんなね！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。



長崎県産岩牡蠣を、紫外線・オゾン殺菌しています。
蒸し、焼きはもちろん、生食でもおすすめの安全安心な岩牡蠣です。
サイズは、2種類からお選びいただけます。
目安は、小(1kgあたり8～10個)、大(1kgあたり3～4個)となります。

取扱時期:9月～6月
保存方法・賞味期限 冷蔵 1週間

商品名	内容	価格(税込)
①紫外線・オゾン殺菌岩牡蠣/小(8～10個)	1kg	¥2,160
②紫外線・オゾン殺菌岩牡蠣/大(3～4個)	1kg	¥2,160

※送料 ¥1,171～

紫外線・オゾン殺菌 岩牡蠣



大村湾、針尾、五島灘で獲れた、獲れたての活魚をオゾン水で殺菌後に真空、瞬間冷凍をしています。お刺身、炙りなどでお召し上がりください。
-18℃以下で保存していただき、賞味期限は6ヶ月となります。
「胴体」、「下足・耳」ご指定下さいませ。

取扱時期:6～9月
保存方法・賞味期限 -18℃以下 6ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①水イカ 冷凍(胴体)	1パック(100g)	¥2,160
②水イカ 冷凍(下足、耳)	1パック(120g)	¥864

※送料 ¥1,171～

水イカ(あおりいか)



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、フ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歟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

※送料 ¥1,803～

湯かけくじら



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

※送料 ¥1,803～

鯨スジポン

からすみ加工品3種 甘鯛入りすり身

①②③からすみの食べ方を新しく提案した商品です。ペースト状とパウダー状のからすみは使いやすさはもちろんのこと、和食、洋食、中華等あらゆるジャンルでの新メニュー提案開発に最適です。どちらも原材料に化学調味料などは使用せず、素材そのものをお楽しみいただける商品です。

④貴重な甘鯛を使用し、すり身が解けると発生する現象、盛りで加熱調理した後の食感がボツボツする感じが出ません。また、季節の野菜を混ぜるとオリジナルの野菜天ができます。揚物・煮物・焼物・炖物等様々な用途にどうぞ。

取扱時期：通年

保存方法：賞味期限 冷凍180日

商品名	内容	価格(税込)
①純正からすみ(ワイン)	1パック(100g)×5	¥4,068
②純正からすみ(柚子胡椒)	1パック(120g)×5	¥4,068
③からすみパウダー(ごま風味)	1パック(100g)×5	¥4,068
④冷凍甘鯛入りすり身	1kg	¥1,152

※送料 ¥1,080～



ひよつる

新鮮なわかめの葉100%を原料に造り上げた知る人ぞ知る島原半島の特産品です。

”ひよつ”と思えば立つたら、いつでも”つる”と食べられるというのがその名の由来です。

つるつとした喉ごしと、100gで6kcal とたいへん低カロリーが魅力。食欲のなくなる暑い季節にも、さっぱりとしてお箸が進みます。酢の物、和え物、山芋の梅だれ添えなどいかがでしょうか。

取扱時期：通年

保存方法：賞味期限 常温180日

商品名	内容	価格(税込)
①ひよつる	100g×30pc	¥4,890
②ひよつる	200g×20pc	¥6,390
③ひよつる	500g×10pc	¥7,130

※送料 ¥1,080～



五島地鶏 島さざなみ

軍鶏の雄とプリマスロックの雌を交配させた地鶏です。旨みの強さとくせのなさ、両方のいいところ取りをしたのが「五島地鶏しまさざなみ」です。

雛の時から十分なスペース(成鶏時平均6羽/㎡)での平飼いをし、地元五島産の各種原料(米、大豆、麦、牡蠣殻など)を自家配合した餌で育てました。飼育期間は、雄が126日以上、雌が154日以上と十分な時間をかけています。雄鳥の黒と白の羽根が交互に重なり合う様子は五島の美しい砂浜で見られる「さざなみ」のよう。そして、「島」という特別な環境で育てられた地鶏ということから「しま」+「さざなみ」で「しまさざなみ」と名付けられました。

取扱時期：通年

保存方法：賞味期限 冷蔵2週間、冷凍90日

商品名	内容	価格(税込)
①バラ身(オス)※1 羽約3.9kg	100gあたり	¥259
②バラ身(メス)※1 羽約3.0kg	100gあたり	¥288
③バラ身(オス)ガラなし※1 羽約2.7kg	100gあたり	¥360
④バラ身(メス)ガラなし※1 羽約2.1kg	100gあたり	¥403

※送料 ¥1,555～



蒸し干し大根

九州産の大根を細切りし一度蒸して、室内機械乾燥で干し上げました。

水で戻してそのままサラダや和え物でもお召し上がりいただけます。

一度蒸してあるので味の浸透が早く、火の通りも早いので手早く調理して頂けます。炒め煮などもお勧めです。

取扱時期：通年

保存方法：賞味期限 常温180日

商品名	内容	価格(税込)
蒸し干し大根	1袋(2kg)	¥11,520

※送料 ¥1,080～



五島手延べうどん



五島うどんは、五島列島の自然の恵みと伝統に磨かれた手延べの技に育まれています。

「五島手延べうどん」は、コシが強く、切れにくいのが特徴で、ぷるんと滑らかな食感と、麺自体が持つ豊かな風味が調和した奥深い味わいです。厳選した小麦粉と五島列島の椿油・五島近海の塩を原料とし、熟成に拘った細いながらもコシの強いつるんとした滑らかな食感が特徴です。

取扱時期: 通年

保存方法・賞味期限 ①②常温365日、③④冷凍300日

商品名	内容	価格(税込)
①手延べ五島うどん(乾麺)	240g	¥294
②手延べ五島うどん(乾麺)	1kg	¥1,080
③手延べ五島うどん(冷凍)	180g	¥187
④手延べ五島うどん(冷凍)	60g	¥63

※送料 ①②¥1,188～、③④¥1,512～

五三焼 長崎豊潤カステラ



材料にこだわり使用しているのは全て国産。職人が五三の技で丁寧に焼き上げた、しっとりもっちりしたカステラです。

※「五三焼」とは普通のかすてらとは違い、小麦粉を少なくし、卵は卵黄5・卵白3の割合、更に砂糖の配合を多くして、とても濃厚な手間の掛かるかすてらです。

※①②③は抹茶カステラもございます。

取扱時期: 通年

保存方法・賞味期限 常温45日

商品名	内容	価格(税込)
①五三焼 長崎豊潤カステラ	5切入	¥1,350
②五三焼 長崎豊潤カステラ	10切入	¥2,160
③五三焼 長崎豊潤カステラ	20切入	¥4,320
④五三焼 長崎豊潤黄金カステラ(桐箱入)	5切入	¥1,944
⑤五三焼 長崎豊潤黄金カステラ(桐箱入)	10切入	¥3,240

※送料 ¥1,491～

極上抹茶、炒香、山霧



<極上抹茶>

新製法の釜炒り製法で生産した長崎ならではの高級抹茶です。独自の製法でつくったこの抹茶は口当たりがまろやかで苦味・渋みが少なくしっかりと甘みを感じていただけます。夏は冷たいアイスもオススメです。

<炒香>

中国より長崎に伝えられた釜炒りの製法に由来する釜炒り茶です。茶葉を高温の釜で炒りあげた香ばしい香と、さっぱりした味が特長です。食事との相性は良く、熱々でも冷たく淹れても召し上がっていただけます。夏は水出しがオススメです。

<山霧>

中国より長崎に伝えられた茶の製法に由来する九州地区の一部で生産されている玉緑茶という希少なお茶です。力強い新芽でつくられるこのお茶は濃厚な茶葉の味を楽しんでいただけます。

取扱時期: 通年

保存方法・賞味期限 ①冷暗所にて保存12ヶ月(冷凍が望ましい)

②③冷暗所にて保存12ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①極上抹茶	1袋(30g)	¥1,152
②炒香(いりか)	1袋(100g)	¥864
③山霧(やまぎり)	1袋(100g)	¥1,440

※送料 ¥1,135～



ハム、ソーセージ各種

日本で初めてつくられたドイツハムの製法を受け継いでいます。今年で日本に伝わり100年になります。
ご紹介する商品は全て火を通さずお召し上がりいただけます。

取扱時期: 通年
保存方法・賞味期限 冷蔵20日、冷凍2ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①ラックスハム	45g	¥576
②スモークベーコン	100g	¥792
③ウィンナー	140g	¥706
④レバーペースト	110g	¥706
⑤粗挽きフランクフルト	200g	¥936

※送料 ¥1,100～



五島麦、五島芋

長崎・五島列島の良質な原料のみを使用して焼酎を作っています。麦焼酎『五島麦』は豊富なミネラルを含む潮風を受けて育った五島の二条大麦を全量使用。麦の香ばしさが堪能できます。芋焼酎『五島芋』は五島列島の伝統食「かんころ餅」に使われる甘みの強いさつま芋を使用しており、フルーティーな香りとさつま芋の優しい甘みが味わえる芋焼酎です。

取扱時期: 通年
保存方法・賞味期限 冷蔵2週間、冷凍90日

商品名	内容
①五島麦	720ml
②五島芋	720ml
③五島椿	500ml
④五島芋40	720ml



「長崎フェア」開催！

6月13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します「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長崎ならではの食材25商品が届きました。

そのうち5名の生産者さんが遥々長崎各地より来場し、商品に対する想いや、こだわりを添えて、試食品の提供を行っていただきました。

多くの飲食店の皆様にご参加いただき、活気あるサンプル試食会となりました。



▲料理人で賑わう会場の様子



▲試食を通じてご注文も承ります



▲好評だった「からすみ」のペースト



▲環境、育て方、魅力などを直に伝える



▲試食後に料理人同士の意見交換も



▲シェーカーで「アイス抹茶」のアイデアも



▲こだわりを聞きながら試食する料理店さん



▲長崎ならではの椿焼酎

食べんち、
飲むみんち、
長崎

「長崎フェア開催レポート」

食べてみんなね！長崎
飲んでみんなね！長崎

2回目の開催となる「長崎フェア」。
今回も長崎各地から届いた生産者さん自慢の食材の数々を、
料理店の皆様へお披露目いたしました。
新商品から伝統食材まで充実した食材が勢揃いいたしました。



華やかに並ぶハム・ソーセージの試食



ローストした五島地鶏は仕上げにチーズに卵黄を塗って



想いの詰まった各生産者さんのブース



ハム・ソーセージ5種の生産者さん（大村市）



五島地鶏の生産者さん（五島市）



水イカと岩牡蠣の生産者さん（西海市）



そのぎ茶3種の生産者さん（東彼杵町）



五三焼カステラの生産者さん（島原市）



蒸し干し大根は、炒り煮と煮物の2種をご用意



甘鯛入りのすり身は揚げてふくら



料理店の皆様にこだわりを伝える



五島うどんは冷凍麺をご紹介



よく出汁のでていた湯かけ鯨の煮物

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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

URL www.ifys.co.jp