

めぐみの長崎

2019 12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りアス式海岸、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。

雲仙牧場鹿 鹿肉加工品



雲仙南島原で日本で唯一の鹿生産牧場を営んでいます。
主に漢方生薬となる袋角の生産を目的に餌の栽培から鹿の品種改良・
ト畜・加工・販売を一貫して自社でおこなっています。
こだわりの飼育のため、肉質も良く安全で柔らかく臭みの無い鹿肉です。

出荷取扱時期 通年
保存方法:冷凍保存で180日

商品名	内容	価格(税込)
①生ハム	30g	¥432
②ソーセージ	80g	¥432
③ハンバーグ	120g	¥432
④ベーコン	60g	¥432
⑤ソフトサラミ	80g	¥432

※送料 ¥1,430～(¥15000以上のご注文で送料無料)

孝行芋 (八十八日熟成甘芋)



焼き芋を業界初常温対応、保存と熟成を同時進行し賞味期限が近づくにつれて糖度が増します。

長崎・対馬の自然で育まれた特産品「孝行芋」
八十八日間熟成させた、さつまいもの甘みをお楽しみください。

出荷取扱時期 通年
保存方法:常温で6ヶ月

商品名	内容	価格(税込)
①孝行芋(八十八日熟成甘芋)	80g	¥480
②孝行芋	200g	¥480

※送料 ¥1,500～

ろくべえ (スープ付)



芋の発行食品です。300年の歴史があり対馬の郷土料理であり、対馬のみに受け継がれています。
くずきりに似ていますが、発酵しているので色が黒いのが特徴です。対馬産の孝行芋(さつまいも)を熟成させ麺にした独自のつるりとした麺とスープのセットです。

取扱時期:通年
保存方法:賞味期限 常温1年

商品名	内容	価格(税込)
①ろくべえ(スープ付)		¥480
②ろくべえ(業務用)		¥480
③ろくべえ(100g)	500gx10pc	¥410

※送料 ¥1,500～

とうふ蒲鉾

とうふと魚肉のすり身をブレンドした水産加工品です。

素朴でまろやかな味わいが特徴です。原料のとうふから自社で製造しています。

出荷取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①とうふ蒲鉾 小(200g)	10本入×2ケース	¥6,000
②とうふ蒲鉾(ひろす)	10本入×2ケース	¥6,000
③とうふ蒲鉾(揚げひろす)	10本入×2ケース	¥6,000

※送料 ¥1,810～



冷凍じっくり蒸した さつまいもスティック

九州産の「べにはるか」を専用の熟成庫で60日以上糖化熟成。原料を糖度管理し、BRIX値12度以上で加工しています。

使いやすいスティックカット、熟成と蒸しにより引き出した甘さとしっとり感が特徴です。

ポテトフライや大学いも、ソテーなど時間のかかる調理が過熱してあるので短時間でできあがります。

出荷取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
冷凍じっくり蒸したさつまいもスティック	1kg	¥893

※送料 ¥1,950～



五島手延べうどん

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。

出荷取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①五島手延べ梅うどん	240g	¥331
②五島手延べわかめうどん	240g	¥331
③五島手延べ七椿(国産小麦)	200g	¥418
④五島手延べぶしめん	200g	¥252

※送料 ¥1,210～





長崎県の新鮮な野菜を麴の利いた甘口の長崎味噌に漬け込んだこだわりのみそ漬けです。

1年を通じ価格変動もなく、本格的に漬け込んだ旨味は料理を引き立てる逸品です。

出荷取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
長崎野菜みそ漬け	900g×20	¥19,580
	内訳: 大根みそ漬け300g 西瓜みそ漬け300g 人参みそ漬け200g 生姜みそ漬け100g	
		※送料 ¥1,320～

長崎野菜みそ漬け



北海道産の昆布を独自の製法で求肥餅と練り合わせたお菓子です。

昔ながらの手造りを活かし、もしほ草ならではの食感と香りを楽しめるように努めています。

出荷取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①もしほ草(袋入)	10個	¥10,080
②もしほ草(小箱)	10個	¥7,200
		※送料 ¥1,320～

もしほ草



胡麻とうふ 8種



創業以来の伝統製法で胡麻を焙煎しペーストを作り、それに喜界島の粗製糖と地元五島の天日塩を使用し丁寧に練り上げました。もちっとした食感と自家焙煎の胡麻の香ばしさが特徴の本格派胡麻とうふです。昔ながらの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。洗い胡麻を深煎りする事で香ばしく天然の赤茶色になります。甘さは長崎が江戸時代天領だったので、当時貴重な砂糖が手に入り易かった為です。

出荷取扱時期 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
③ピーナッツとうふ	250g	¥288
③ごとうふ	250g	¥288
③むぎ胡麻とうふ	250g	¥288
③黒胡麻豆乳とうふ	250g	¥288
③抹茶豆乳とうふ	250g	¥288

※送料 ¥1,620～(※混載可)

チ ョ ー コ ー 醬 油 ・ 味 噌 ・ ポ ン 酢 ・ だ し

①長崎ボンズ

希少な長崎県対馬産ゆずの贅沢な香りと酸味が味わえるぽん酢しょうゆです。豊かな自然環境の「対馬」で栽培された、もぎたてのゆずを丁寧に搾った果汁を使用しております。又、醸造酢を使用しておりませんので、みずみずしい「ゆず」そのものの香りと酸味を存分にご堪能頂けます。1本当たり約4玉分の「ゆず」を贅沢に使用し、その他「超特選しょうゆ」や「喜界島のさとうきびの粗糖」、「長崎県産の焼き飛魚(あご)」など、素材にこだわったお薦めの逸品です。化学調味料は一切使用しておりません。



②超特選むらさき

厳選した原料を使い、しっかり発酵・熟成させた、本醸造のJAS規格・特級「超特選」こいくち醤油です。丸大豆もろみ特有のほのかな甘みを醸し出し、冴えた色あい・芳醇な香り、まろやかな味をかねそなえた味わい深い一品です。



③焼きあごだし

長崎県産 焼きあご(飛魚)の上品なだしを利かせた、うすいうタイプのだし醤油です。うすいうですので、素材の色合いを損なうことなく、お吸い物やお雑煮、煮物などにおいしくお使いいただけます。化学調味料は使用していません。焼きあごは、長崎で獲れたあごを炭火で焼いて乾燥させたものです。上品なだしが取れ、長崎では古くからお正月のお雑煮などに使われています。



④長崎麦みそ

国産のはだか麦を使用した無添加の麦みそです。熟成期間が長いので、味の深みや芳醇な香りを楽しめます。“まろやかさ”と“うまみ”を大切に熟成させた麦みそです。熟成後に熱処理をおこなっていない生みそですので、みそ本来の風味と香りが引き立つ逸品です。



出荷取扱時期 通年

商品名	内容	価格(税込)
①長崎ボンズ (200ml)	1ケース(6本入)	¥5,737
②超特選むらさき(1ℓ)	1ケース(12本入)	¥9,953
③焼きあごだしうすいう(300ml)	1ケース(12本入)	¥6,083
④長崎麦みそ(500g)	1ケース(6個入)	¥2,765

※規格やロット等は他にもございますので、お気軽にご相談ください。

※送料 ¥770～



「長崎フェア」開催！

11月14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が20余商品届きました。

遥々長崎各地より生産者のみなさんも来場し、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。



▲自慢の醤油や味噌をお勧め



▲これからは、温かい胡麻豆腐もお勧め



▲料理店の皆さんへ鹿肉加工品のお話



▲こだわりの豆腐蒲鉾の紹介



▲新春にお勧めの梅うどん



▲好評だった長崎野菜の味噌漬け



▲にぎわう会場



▲いつもお使いいただいている料理店さんと



▲対馬の郷土食「ろくべえ」のご紹介

「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

3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。



胡麻とうふの生産さん（佐世保市）



醤油、麦みそ、ボンソの事業者さん（長崎市）



るくべえ、孝行芋の生産者さん（対馬市）



鹿肉加工品の生産者さん（南島原市）



ずらりと並んだ味噌や醤油



好評だった鹿肉加工品の紹介



評判上々だった「五島うどん」各種



さつま芋ステーキは、大学芋風に



貴重な鹿肉のハム・ソーセージの試食



長崎らしい食材「とうふ蒲鉾」



料理店の皆様にこだわりを伝える



にぎわう試食会会場

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

E-mail sancyoku@ifys.co.jp

TEL 03-5395-1201

URL www.ifys.co.jp

FAX 03-5395-1206