



「メードインながさを食べよう!」

<http://www.city.nagasaki.lg.jp/kanko/870000/876000/index.html>

発行:長崎市水産農林部水産農林政策課
〒850-0037長崎市金屋町9番3号
tel.095-820-6562 fax.095-827-6513

めぐり
NAGASAKI
直売所

長崎の旬に会いに行こう!

めぐり

直売所

NAGASAKI

長崎の
素材にこだわる
直売所23店を紹介!



おいしい長崎の旬を直売所で!

温暖な気候と豊かな海と土壌に恵まれた長崎。
生産者たちが自らの手で新鮮な農水産物や加工品を届ける直売所には、
元気の源となる旬の食べ物がいっぱい。
中には、その店でしか手に入らないものもあります。
生産者の思いやこだわりが詰まった直売所にぜひ足を運んでみましょう。



野菜や加工品に
生産者の名前が書いて
あるから安心です



生産者からまっすぐ
届くから、野菜や魚が
どれも新鮮ね

直売所で「地産地消」を進めよう!

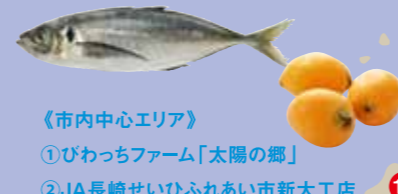
食の安心・安全への意識が高まる中、地元で採れたものを地元で消費する「地産地消」の取り組みが全国で進められています。

〈地産地消のメリット〉

- ◎新鮮で栄養価が高い、おいしい
- ◎安全・安心
- ◎生産者が身近で信頼感がある
- ◎輸送エネルギーの削減で地球にやさしい
- ◎地元経済の活性化

めぐり直売所

さあ、直売所めぐりに出かけよう!
同じ長崎市内でも、各直売所によって商品はさまざま。
家の近くはもちろん、少し遠くの直売所に足を伸ばしてみるのも楽しいですよ。
ここでは、市内23か所のこだわりの直売所をご紹介します!



《市内中心エリア》

- ①びわっちファーム「太陽の郷」
- ②JA長崎せいひふれあい市新大工店
- ③JA長崎せいひふれあい市大浦店
- ④JA長崎せいひふれあい市住吉店
- ⑤長崎ダイヤモンドスタッフ(株) フレッシュディア

《茂木エリア》

- ⑥もぎたて新鮮市

《東長崎エリア》

- ⑦JA長崎せいひふれあい市東長崎店
- ⑧JA長崎せいひふれあい市日見店
- ⑨中尾ふれあい新鮮市
- ⑩古賀ふるさと市
- ⑪現川物産館じげもん市
- ⑫戸石フレッシュ朝市

《三和・野母崎エリア》

- ⑬野母崎ふれあい市場
- ⑭のもぎき朝市
- ⑮みさき駅さんわ

《琴海エリア》

- ⑯きんかい百姓マーケット
- ⑰花野果(はなやか)ドリーム
- ⑱農事組合法人きんかい味彩市
- ⑲大村湾漁協直売所

《外海エリア》

- ⑳長崎市みなと漁協外海支所直売店
- ㉑道の駅 夕陽が丘そとめ

《三重・式見エリア》

- ㉒長崎漁港がんばらんど
- ㉓かたらい広場



おいしい旬に会いに行こう!
ながさき直売所カタログ



めぐる
NAGASAKI
直売所

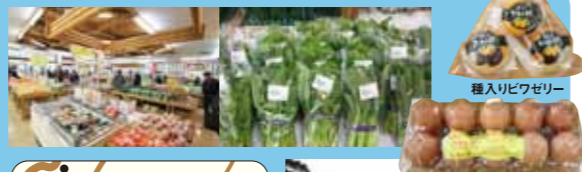
【カタログの見方】

◎店舗情報は2018年3月現在のものです。天候等の都合により、内容は変更になることがあります。
店舗情報はP.3のマップ上の位置になります。
「定番人気」は、ほぼ一年中購入できる商品の中から特に人気があるものを紹介しています。

市中心
エリア

①びわっちファーム「太陽の郷」 **ピワはもちろん、果物・野菜が充実**

茂木や日吉、田手原地区の野菜や果物をはじめ、長持ちする花き類、手作りアイスなどを販売。初夏には新鮮なピワが登場するほか、種まで食べられるピワゼリー「びわの鈴」など、加工品も人気。



〈定番人気〉
・種入りピワゼリー
・「びわの鈴」
・びわ玉子
・純粋ハチミツ



[DATA] 長崎市弥生町20-30(長崎女子短期大学横) tel/095-832-6780 営/9:00~18:00 休/盆・正月 P/15台

市中心
エリア

②JA長崎せいひふれあい市新大工店 **いつ行っても賑やかで活気いっぱい**

新大工の電停やバス停からすぐの場所にあり、いつも賑やかな店内。旬の野菜が毎日大量入荷し、低価格で販売。人気の花々や野母崎産の魚介類は午前中でほぼ完売するのでお早め!



〈定番人気〉
・県産米の量り売り
・びわ玉子



[DATA] 長崎市桜馬場町1丁目2-27 tel/095-825-1307 営/8:00~16:00 休/盆・正月 P/なし

市中心
エリア

③JA長崎せいひふれあい市大浦店 **わずか1時間で完売する人気商品も!**

石橋電停から徒歩3分。毎朝、大浦、矢上、手熊地区の農家を中心に、とれたて新鮮な農水産物が並ぶ。春のタケノコなど、旬の人気商品はわずか1時間で売切れることも。日持ちがする花も人気。



花もきれいで、
長持ちしますよ

〈定番人気〉
・県産米の量り売
・花
・びわ玉子

〈旬のオススメ〉
春のタケノコ、
甘い春キャベツも
人気



[DATA] 長崎市大浦東2-12 tel/095-820-2552 営/9:00~15:30 休/盆・正月 P/なし

市中心
エリア

④JA長崎せいひふれあい市住吉店 **早起きして、朝イチで並ぼう!**

住吉神社そばにあり、朝から開店待ちの人が並ぶ。手熊や西浦上、川平の生産者が持ち込む野菜のほか、戸石から運ばれてくるエビや魚なども鮮度が良くて人気。農協のキャラメルやかりんとうもぜひ!



とにかく早い者
勝ちです!

〈定番人気〉
・農協のキャラメル
・ピーナッツかりんとう
・長持ちするサカキ

〈旬のオススメ〉
初夏は、ウメ、シソ、
ラッキョウの季節!
漬けてみませんか?

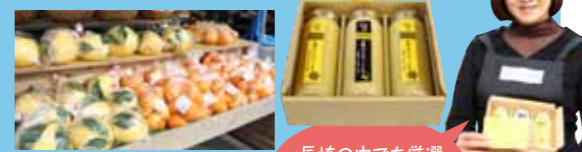


[DATA] 長崎市住吉町13-4 tel/095-845-8223 営/9:00~16:00 休/盆・正月 P/隣に有料Pあり

市中心
エリア

⑤長崎ダイヤモンドスタッフ(株)フレッシュディア **良質の長崎産ハチミツをぜひ!**

稲佐山ロープウェイの淵神社駅の近くにあり、弁当などを購入するビジネスマンも多い。ふるさと納税の返礼品にもなっている長崎産のハチミツや柑橘「はるか」などはギフト用としてもご用意。



長崎の中でも厳選
されたハチミツです

〈定番人気〉・季節の野菜・果物
〈旬のオススメ〉
春:みかん・ボンカン・はるか他、柑橘類
夏:スイカ・ピワ・シャインマスカット
秋:巨峰・カキ・ナシ 冬:カキ・ナマコ



[DATA] 長崎市淵町2-18 tel/095-862-8200 営/(平日・土曜)9:00~18:00(祝日)9:00~17:00 休/日曜・盆・正月 P/15台



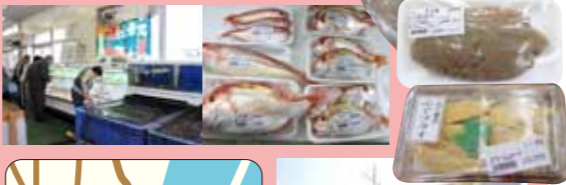
茂木
エリア

⑥もぎたて新鮮市

茂木港ターミナル内にあり、水揚げされたばかりの魚介を求めのお客さんと賑わう。獲れたての魚を使った惣菜や一夜干しも人気で、遠方へ発送する人も多い。午前中ではほぼ売り切れるので、お早め!

- | (定番人気) | (旬のオススメ) |
|--------------------------|--|
| ・鮮魚
・魚の一夜干し
・魚のフライ | ・天然クルマエビ
・天然アカアシエビ
・ワタリガニ
・茂木エビ
・ハモ湯引き |

早起きして行く価値あり!



[DATA] 長崎市茂木町1-134茂木港ターミナル内 tel/095-836-3555 営/7:00~14:00 休/毎週月曜・盆・正月 P/60台

東長崎
エリア

⑨中尾ふれあい新鮮市

中尾地区は長崎市の中でも、おいしい農産物がとれる土地柄で、店内に並ぶ野菜や果実の味はお墨付き。手作りこんにやくや胡麻豆腐(水・土曜のみ)も評判で店頭に出すとすぐに売り切れる。

- | (定番人気) | (旬のオススメ) |
|---|-------------------|
| ・手作りこんにやく
・胡麻豆腐(水・土曜のみ)
・小ネギ(真夏のぞく) | ・冬場の根菜類
・とミカン! |

おいしい農産物がいっぱい!



年に数回、ふるまい食や餅まきなどのイベントも開催しています



[DATA] 長崎市田中町2297-3 tel/095-838-8111 営/7:30~16:00 休/盆・正月 P/15台

東長崎
エリア

⑦JA長崎せいひふれあい市東長崎店

広い店内に旬の野菜がズラリ!

野菜やお惣菜、加工品、花や苗のほか、1kg単位で精米できるコーナーや、冬場は焼き芋まで、様々な商品がずらり。戸石漁港直送の鮮魚はいつも午前中で完売。2018年8月、同敷地内に新装開店予定。

- | (定番人気) | (旬のオススメ) |
|---------------------|--|
| ・新鮮な魚
・お花
・漬物 | 春:豆類・ピワ
夏:キュウリ、ナス、ゴーヤ
秋:カキ、ナシ、ブドウ
冬:ミカン、イチゴ |



野菜も魚も新鮮でお安いですよ



[DATA] 長崎市矢上町1-17 tel/095-839-1571 営/7:00~17:00 休/盆・正月 P/あり(共用)

東長崎
エリア

⑩古賀ふるさと市

手作りまんじゅうと味噌漬けが好評

古賀まんじゅうをや味噌漬け、うこんを使った黄大根漬、手作りのちまきなど名物が多い直売所。特にえんどう豆の餡のまんじゅうは評判。古賀地区に伝わるやさしい甘さのおやつ「芋よせ」も人気。

- | (定番人気) | (旬のオススメ) |
|-------------------------------|----------|
| ・手作りの味噌漬け
・古賀まんじゅう
・芋よせ | ・季節の野菜 |



古賀地区に伝わるまんじゅうや味噌漬けをぜひお試しください



[DATA] 長崎市古賀町991-1 tel/095-839-8585 営/7:00~12:00 休/月・水・金・日(週3日営業) P/10台

東長崎
エリア

⑧JA長崎せいひふれあい市日見店

明るい店内に並ぶ旬の味覚

ペンギン水族館の隣にある直売所。ログハウス調の天井がおしゃれな店内には、旬の野菜や果物、地元特産の花き類が並ぶ。年間を通してイベントも開催し、特に6月前半に行う「びわ祭り」は賑わう。

- | (定番人気) | (旬のオススメ) |
|--------------------------------|------------------|
| ・炙りいわし
・びわ玉子
・JAのポテトチップス | ・地元でとれる旬の美味しいピワ! |



水族館に来たら寄ってください!



[DATA] 長崎市界2丁目47-19(ペンギン水族館駐車場内) tel/095-839-8416 営/8:30~15:00 休/盆・正月 P/あり

[地産地消INTERVIEW]

直売所は、ほとんどの野菜や果物に生産者の名前が書いてあるので、やはり安心できます。味も栽培される方によって多少違うので、リピートするときの目安にもなります。お店によっては、売り場に生産者を写真入りで紹介されている店もありますよ。お顔がわかると、より親しみが持てて買い物を楽しくなります。



生産者の顔が見えるから安心してきます!

野菜の一つ一つに生産者の名前が入っている

リピーターに聞いた、直売所のココが好ま!



東長崎
エリア

⑪ 現川物産館じげもん市

JR現川駅前の名物直売所

小さな直売所だが、県内でもいち早くできた直売所の一つで、20年以上の歴史がある。旬の野菜や果物の中でも、現川名産のイチゴが人気で、12月から春まで、イチゴ目当てのお客さんが足を運ぶ。



〈定番人気〉
・旬の野菜

〈旬のオススメ〉
冬から春にかけての現川名産のイチゴ



[DATA] 長崎市現川町1905 tel/095-838-2589 営/7:00~12:00 休/盆・正月 P/2台

東長崎
エリア

⑫ 戸石フレッシュ朝市

魚種が豊富な橘湾の海の幸

漁師さんの写真入りの売り場には定番の真アジのほか、旬の魚がずらり。漁師さんの奥さん手づくりのすり身も早い者勝ち。11~3月の土日祝日に販売される「漁師めし」と「かき焼き」も大好評。



〈定番人気〉
・とれたての新鮮な味付きすり身

〈旬のオススメ〉
7月にハモ祭り、11~12月にはトラフグとカキ祭りを開催!



[DATA] 長崎市戸石町2164-24(戸石漁港内) tel/095-838-7310 営/7:00~13:00 休/毎週火曜 P/100台

三和
野母崎
エリア

⑬ 野母崎ふれあい市場

野菜・魚は全て野母崎産!

安心・安全をモットーに頑張っている野母崎の生産者から毎朝運ばれてくる野菜は新鮮で美味しい。近くの港に毎朝揚がる魚介類も驚きの安さ。鮮度・味ともに地元の方お墨付きの品が並ぶ。



〈定番人気〉
・干物
・アジのすり身
・煮干し

〈旬のオススメ〉
近くの港に揚がる魚介類



[DATA] 長崎市野母町568-1 tel/095-893-2111 営/7:00~13:00 休/毎週水曜・盆・正月 P/あり

三和
野母崎
エリア

⑭ のもさき朝市

野母崎の港に揚がった新鮮地魚

かまぼこ干物も、新鮮な魚で作っているからおいしいですよ。

店頭に並ぶのは、地元の港に揚がった新鮮な魚ばかり。年中いろいろな種類の地魚が揚がるのは野母崎ならではの。食べ方がわからない時などは店のスタッフに尋ねると、丁寧に対応してくれる。



〈定番人気〉
・手作りかまぼこ
・揚げかまぼこ
・干物

〈旬のオススメ〉
値段が手頃な小魚の袋売り。
唐揚げにどうぞ!



[DATA] 長崎市野母町2192 tel/095-893-2401 営/8:00~11:00 休/毎週火曜・盆・正月 P/10台

三和
野母崎
エリア

⑮ みさき駅さんわ

毎朝、行列ができる人気店

150人ほどの農家から毎朝届けられる新鮮な農産物は、旬のものを中心に種類も豊富で、近海で獲れた魚も新鮮でお買い得。毎日開店前から行列ができ2時間ほどで品薄になるので、お早め!



〈定番人気〉
・季節の魚
・アイスクリーム
・お惣菜、焼きたてパン

〈旬のオススメ〉
3月から6月頃まで箱入りピワも新鮮格安で購入できます!



[DATA] 長崎市布巻町88-1 tel/095-892-0380 営/9:00~17:00 休/毎週木曜・盆・正月 P/20台

【地産地消INTERVIEW】

初めて直売所に行ったとき、夕方だったこともあり、ほとんどの野菜や果物、魚がすでに売れていてがっかり。それから、ちゃんと早起きして、お目当てのものをゲットしています(笑)。店によっては手づくりアイス、焼きたてのパンなどもあり、レジャー感覚で楽しんでいます。



素材にこだわり一つずつ丁寧に手づくりされたパン

日曜日に少し早起きして直売所に行くのが楽しみです

リポーターに聞いた、直売所のココが好ま!

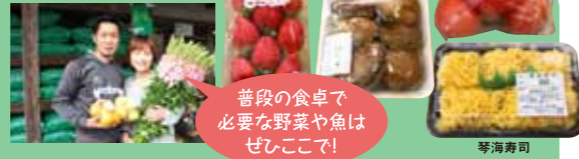


琴海
エリア

①6 きんかい百姓マート

花き、野菜、魚など、充実の品揃え!

地元琴海産の野菜や果物にこだわって販売し、食卓に欠かせない常備野菜が年中一定の価格で販売されているほか、魚もお安く提供。花き類も豊富できれいで、日持ちもいと評判。琴海寿司も人気。



普通の食卓で
必要な野菜や魚は
ぜひここで!

- 〈定番人気〉**
・琴海寿司
・式見かまぼこ
(船本かまぼこ)
- 〈旬のオススメ〉**
果物と
季節の花々



[DATA] 長崎市琴海村松町718-1 tel/095-884-0800 営/8:00~18:00 休/盆・正月 P/30台

琴海
エリア

①9 大村湾漁協直売所

大村湾の海の幸を豪快に!

大村湾の地魚を中心に県内産の活・鮮魚、水産加工品を提供。漁協直営だからその安心な価格で提供しているのでリピーターも多い。ナマコの「このわた」「このこ」の瓶詰めなど塩蔵品や冷凍品も逸品揃い。



毎月開催
(土曜11:00~不定期)
のマグロの解体ショーも
人気です

- 〈定番人気〉**
・県産のヒラス
・県産のマグロ
- 〈旬のオススメ〉**
春のアラカブ、メバル
夏の甲イカ、
秋・冬のナマコ、ヒラメ



[DATA] 西彼杵郡時津町浦郷542-18(時津港隣) tel/095-882-2415 営/9:00~17:00(日・祝は~16:00) 休/盆・正月 P/あり

琴海
エリア

①7 花野果(はなやか)ドリーム

野菜や果物、手作り漬物も人気!

琴海産の野菜や果物、大村湾でとれる魚介が並ぶ。5月にハウスモモ、6月から7月は長浦スイカ、メロン、8月には巨峰が登場。また、生産者手作りの梅干しや漬物、らっきょう漬けなども人気。



おいしい
らっきょう漬けを
どうぞ!

- 〈定番人気〉**
・梅干しや漬物
・らっきょう漬け
- 〈旬のオススメ〉**
6月中旬からの
メロンがイチオシ!



[DATA] 長崎市琴海戸根町2917-1 tel/095-884-3239 営/8:30~19:00(冬18:30) 休/水曜 P/50台

外海
エリア

②0 長崎市内と漁協外海支所直売店

大型いけすに旬の魚が勢揃い!

大型いけすには旬の魚をはじめサザエやアワビなどもあり、大村、佐世保などからもお客さんが訪れる人気店。注文を受けてからさばってくれるので新鮮そのもの。金額に応じて刺身の盛り合わせもOK!



新鮮な
アワビやサザエは、
地方発送にもどうぞ!

- 〈定番人気〉**
・地方発送に最適
な塩干物
- 〈旬のオススメ〉**
・春の桜鯛
・夏のイサキ
・秋の水イカ
・冬のアラカブ



[DATA] 長崎市神浦江川町554-6 tel/0959-24-0315 営/9:00~18:00 休/第1、第3水曜日 P/あり

琴海
エリア

①8 農事組合法人きんかい味彩市

琴海の自然の恵みに感動!

一年を通して、多彩な琴海産の野菜や果物に出会える直売所。夏のハウスモモ、長浦スイカ、秋にはカキやクリなど。柑橘類は秋から春先まで途切れない。お惣菜やジャムなどの加工品も充実。



琴海のおいしさを
味わってください!!

- 〈定番人気〉**
・米(にこまる、ヒノ
ヒカリ、コシヒカリ、
天使の詩)
・手作りジャム
- 〈旬のオススメ〉**
旬の果物のほか、冬
は大村湾のナマコや
カキも!



[DATA] 長崎市琴海形上町1-1 tel/095-885-2253 営/8:00~17:30 休/盆・正月 P/50台

外海
エリア

②1 道の駅 夕陽が丘そとめ

予約殺到の人気商品が目白押し!

海を望む景勝地にある人気直売所。かんころ餅やド・ロさまそうめん、話題の柑橘「ゆうこう」の加工品、魚のすり身、こだわりトマトなど、ココだけの名物も多く、特にトマトは予約殺到の逸品。



「ゆうこうクルス」も
大好評!

- 〈定番人気〉**
・かんころ餅
・ゆうこうの加工品
・ド・ロさまそうめん
- 〈イチオシ〉**
・春の完熟トマト
・夏のぶどう(23種)



[DATA] 長崎市東出津町149-2 tel/0959-25-1430 営/9:00~18:00(季節によって変動あり) 休/正月(休憩所無休) P/109台



三重式見エリア

②2長崎漁港がんばランド

鮮度抜群の海の幸・山の幸が満載!

広い店内に、鮮度抜群の魚介をはじめ、長崎魚市場で水揚げされた魚を原料にしたかまぼこや干物などの加工品がずらり。地元の生産者直送の野菜や果物もあり、ベジタブルスムージーなどもいただける。



〈定番人気〉
・かまぼこや干物などの加工品

〈旬のオススメ〉
いつ来ても鮮度抜群の旬の魚があります!



[DATA] 長崎市京泊3丁目1929-20 tel/095-865-8888 営/9:00~21:00 休/1月1日・2日 P/200台

三重式見エリア

②3かたらい広場

あぐりの丘にある直売所

あぐりの丘入口近くにある直売所。式見地区でとれる新鮮な農産物に加え、琴海地区のミニトマトやアスパラガス、夏には長浦スイカなど、近隣のおいしいものが登場。あぐりの丘は駐車場・入園無料。



〈定番人気〉
・地元の生産者が季節の野菜等で作った漬物

〈旬のオススメ〉
秋から冬の柑橘類



[DATA] 長崎市四杖町2671-1 (あぐりの丘内) tel/095-841-2433 営/9:30~16:00 休/盆・正月 P/あり

【地産地消INTERVIEW】

直売所の良さは、ほとんどが「旬」の農水産物を扱っているところ。旬のものは、美味しいのはもちろんですが、栄養価も高いので特に子どもにたくさん食べさせたいです。また、最近ではなかなか家で作らなくなった手づくりの梅干しや漬物（もちろん添加物ゼロだし）、素朴なおまんじゅうなどを気軽に買えるのも魅力ですね。



農家のお母さんたちが作った漬物や梅干しは無添加で安心

旬のものは健康にも良いし、昔ながらの味に出会えるのもうれしい。

リピーターに聞いた直売所のコトが大好き!

ながさき旬のレシピ

RECIPES OF SEASONAL VEGETABLES IN NAGASAKI

旬の野菜は栄養もいっぱい!
おいしく食べて、保存もできる簡単レシピをご紹介します!
(レシピ協力:JA長崎せいひ 女性部、ふれあい市 食材研究会)

ピーマンこうじ 田楽やアツアツのごはんのにせてもOK!



《材料》

- 米こうじ/300g
- 醤油/900g
- ピーマン/500g
- きざら(砂糖)/500g
- 酒/180cc
- ※お好みで
青こしょう
2~3本

- ① 米こうじ以外の調味料を鍋に要れ、きざらを焦がさないように煮溶かす。
- ② 米こうじを加え、水分を含ませる。
- ③ ピーマンを細かく刻み、鍋に加える。
- ④ 沸騰してきたら、弱火にしアクを取りながら、焦がさないようにかき混ぜながら、ねっとりするまで煮込む。

甘辛くコクのある風味で、野菜スティックのディップとしてもgood!

白菜の浅漬け 冬の食卓にあるとうれしい、さっぱりと後味のいい一品



《材料》

- 白菜/5センチに切る
- いちょう切りにした大根、ニンジン少々、薄くスライスしたキュウリ1本
- 《上記の野菜全部合わせて1.5kgの場合》
- 合わせ調味料
- 砂糖/130g
- 塩/40g
- 酢/40cc
- 酒/40cc

- ① ビニール袋に材料を入れ、合わせ調味料を入れ、一晩寝かす。
- ② 軽く水気をしぼって、皿に盛る。
お好みでゆず皮、果汁、生姜の千切り、レモンを入れるとなお一層おいしいですよ!

シャキシャキとした野菜の歯ごたえと酸味が、食欲をそそります



旬の食材は、美味しさも、栄養も◎!

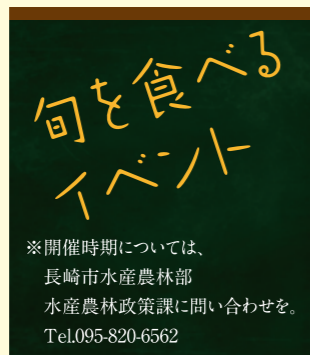
ながさきの“旬”をいただきます!

さまざまな旬の食材に出会える直売所。

昔から「初もの」を食べると縁起がいいと言われ、
栄養学の面でも旬の食材の栄養価の高さは立証済み。

旬を逃さず食べて、健康づくりに生かしましょう!

春 Spring	夏 Summer	秋 Autumn	冬 Winter
3月 イチゴ、ウチワエビ、ほうれんそう、たけのこ、ちく、あさり	6月 イサキ、もも、トマト、マアジ、キュウリ、しろぎす、きびなご	9月 かき、イセエビ、モチウオ(イボダイ)、シタバシラメ、かます、こノシロ	12月 ゆず、マガキ、ニンジン、長崎白菜(唐人菜)、あんこう、赤かぶ
4月 たまねぎ、マダイ、アマダイ、アスパラガス(春)、メバル、まなご	7月 はも、ワタリガニ(ガザミ)、スイカ、かぼちゃ、ヒラス(ヒラマサ)、マサバ	10月 ミズイカ(アオリオカ)、マサバ、カンショ、小ねぎ、サトイモ	1月 ヒラメ、ブリ、トラフグ
5月 ジャガイモ、アラカブ(カサゴ)、さざえ、びわ、いしだい	8月 タチウオ、クルマエビ、なし、マイワシ、アスパラガス(夏)、もち、クロアワビ、おニオコゼ	11月 みかん、イトヨリ、レンコダイ、しょうが、かんぱち	2月 ガッツ(カナガシラ)、クロ(メジナ)、紅大根、アカメ(キントキダイ)



びわフェスタ・びわまつり (5月)

長崎市が全国一の生産量を誇るびわをPRするイベント。毎年、長崎市の浜町ベルナード観光通りで開催。大玉の「なつたより」をはじめ、びわを使ったスイーツなども販売。地方発送も人気。

戸石はも・かに祭り (7月下旬～8月上旬)

橘湾でこの時期獲れる「はも」は、産卵前で骨が柔らかく、脂がのってとっても美味! その美味しい旬のはもを生産地ならではの価格で食べられます。ぷりぷりの身が人気の「かに(わたりがに)」もご提供。

のもぎ伊勢エビまつり (9月)

野母崎地区内の食事処・宿泊施設で伊勢エビ天井をはじめ、伊勢エビを使ったパスタや中華など、長崎ならではの和・華・蘭グルメで満喫できます。また、活魚センターにて安価で伊勢エビを販売。オープニングイベントあり。

そとめ水いかまつり (10月下旬～11月下旬)

「水いか」とは長崎の方言で、正式には「あおりいか」。肉質が厚く甘みがあり、刺身をはじめ煮物や天ぷら等、様々な料理方法がある高級品で、イカの王様と言われる。まつり期間中、外海地区の料理店で水いか料理を堪能できる。

戸石とらふぐ・かき祭り (11月中旬～12月下旬)

長崎県のとらふぐの養殖量は日本一。その中でも屈指の生産量を誇る長崎市戸石町周辺の料理店で美味しいとらふぐ料理とかき料理を提供。オープニングイベントが戸石フレッシュ朝市会場にて開催される。