

今年モライトアップします!!
八郎川沿いの桜並木

A ケーキハウス ちゅちゅ
1 ケーキハウスのロールケーキ
2 ケーキハウスのチョコレートケーキ
3 ケーキハウスのチョコパウンドケーキ

B リトル・エンジェルス
1 クロワッサン/リトル・エンジェルスの人気No.11! 外はパリッ、中はしっとり。バターリッチな味わいのフランス本場のクロワッサン。
2 フロマージュ(チーズケーキ)/ガトーで人気No.11! そしてリトルエンジェルスの看板商品といえば、このフロマージュ。
3 キッシュレレーヌ/ペコン、卵、チーズがたっぷり入ったフランスの代表的な温かいオードブル。

C boulangerie noah
1 カンパーニュ/粉にこだわり、北海道産ライ麦の全粒粉、他5種類を使用。また、ライ麦とキタノカオリは農薬を使用していないものを厳選。バゲットに比べ、もちもちさはカンパーニュの方が。硬いパンが苦手な方でも召し上がれます。
2 食パン/ミネラル・食物繊維が豊富な石臼挽きのキタノカオリ、北米産強力粉を使用し、湯種製法で作っている。食感にこだわり、湯種の硬さ、発酵の取り方、成形にまでこだわって作っているから、ミミまで美味しい!!
3 バゲット/小麦粉の半分が石臼挽き粉で、一晩熟成させて小麦の甘みを引き出す製法で作っている。バゲットの他にシトロバゲットもあるので、食べ比べてみるのも◎。

D エトワール
1 波衣棒(パイ棒)/エトワールの看板スイーツで20年来のロングセラー。さくさくの生地とあっさりしたカスタードクリームがベストマッチ。
2 マカロン/パネラ、イチゴミルク、ショコラ、オレンジ、ブルーベリー、マンゴ...くるみ、抹茶の全8種類。いろんなフレーバーが楽しめるので、食べておいしい、見て楽しい♪
3 焼き菓子/長崎県産のドライフルーツや厳選素材のセサミ、ナッツを使用し、濃厚な味わいに加え、サクッと食感のパイ生地が絶妙にマッチした人気の「出島果種パイ」、長崎街道にちなんだ「矢上宿」と名付けられた焼き菓子など種類が豊富。

E ベッカライ・メリメロ
1 トマトとチーズ/オリジナルのフランス生地をトマトを練りこみ、チーズを包み込んでいる。トマトとチーズの相性が抜群!
2 チーズとブラックベッパー/メリメロの人気ナンバーワン★オリジナル生地にチーズとブラックベッパーを包み込み、スティック状に焼き上げている。
3 ジャガブレッド/地元ジャガイモを生地に練りこんで、天然酵母でシンプルに焼き上げている。

F 普賢饅頭
1 普賢饅頭の生地
2 普賢饅頭の具
3 普賢饅頭の完成品

DATA
長崎市東町1873-5 TEL095-839-2011 休/月曜日(不定休あり) 営/10:00~20:00
長崎市矢上町32-13 TEL095-800-2369 休/日・月曜日、祝日、不定休あり 営/11:00~17:00
長崎市矢上町24-22 TEL095-838-2439 休/不定休 営/10:00~20:00
長崎市矢上町7-12 TEL095-839-4432 休/火・水曜日 営/8:30~売り切れ次第
長崎市東総務事務所
エレナ
東長崎中学校
長崎自動車学校

今年もやります!
がしフォトコン! 2023

募集期間 令和5年 3月13日(月) ~ 4月23日(日)

募集テーマ 長崎市東部地区の桜をおすすめのスポットや名物、人物など組み合わせるもの。

応募資格 どなたでもご応募いただけます。
18歳未満の方は保護者の同意を得たうえでご応募ください。18歳未満の方がご応募された場合は、保護者の同意を得たうえでご応募されたものとみなします。

応募方法 データでご応募ください。
次のフォトコン用メールアドレスへ必要事項をご記載のうえ、送信してください。
送付先アドレス/higashi_photo-con@city.nagasaki.lg.jp

作品規格 JPEG形式のデータ
画像データサイズは1MB以上5MB以下、1200万画素以上(目安)。

応募の際の必要事項
①氏名(フリガナ)、②ニックネーム、③住所、④連絡先、⑤作品名、⑥作品の場がみられる時期や場所・イベント名などの情報、⑦写真のエピソード・思い出など ※②・⑦は必須ではありません。⑤は必ずしも「桜と○○○」とする必要はありません。その場合は、⑥で組み合わせをお示しください。
※その他の注意事項等(著作権・被写体・個人情報など)については、必ず長崎市東総務事務所地域福祉課のホームページをご確認ください。

お問い合わせ
長崎市東総務事務所地域福祉課
〒851-0133 長崎市矢上町8-21
TEL 095-813-9001

ひがしフォトコン! 2023のページはこちらのQRから

桜の季節のまち歩きマップ
SAKURA MAP 2023

今年もやります!
がしフォトコン! 2023

詳しくは裏面へ!

※掲載写真は「ひがしフォトコン! 2022」の入選作品です。

八郎川周辺マップ
まち歩き中にふらっと立ち寄れるパンとスイーツのお店を特集しました!
店長オススメの商品を紹介!

C boulangerie noah (ブランジュリーノア)
1 カンパーニュ/粉にこだわり、北海道産ライ麦の全粒粉、他5種類を使用。また、ライ麦とキタノカオリは農薬を使用していないものを厳選。バゲットに比べ、もちもちさはカンパーニュの方が。硬いパンが苦手な方でも召し上がれます。
2 食パン/ミネラル・食物繊維が豊富な石臼挽きのキタノカオリ、北米産強力粉を使用し、湯種製法で作っている。食感にこだわり、湯種の硬さ、発酵の取り方、成形にまでこだわって作っているから、ミミまで美味しい!!
3 バゲット/小麦粉の半分が石臼挽き粉で、一晩熟成させて小麦の甘みを引き出す製法で作っている。バゲットの他にシトロバゲットもあるので、食べ比べてみるのも◎。

D エトワール
1 波衣棒(パイ棒)/エトワールの看板スイーツで20年来のロングセラー。さくさくの生地とあっさりしたカスタードクリームがベストマッチ。
2 マカロン/パネラ、イチゴミルク、ショコラ、オレンジ、ブルーベリー、マンゴ...くるみ、抹茶の全8種類。いろんなフレーバーが楽しめるので、食べておいしい、見て楽しい♪
3 焼き菓子/長崎県産のドライフルーツや厳選素材のセサミ、ナッツを使用し、濃厚な味わいに加え、サクッと食感のパイ生地が絶妙にマッチした人気の「出島果種パイ」、長崎街道にちなんだ「矢上宿」と名付けられた焼き菓子など種類が豊富。

E ベッカライ・メリメロ
1 トマトとチーズ/オリジナルのフランス生地をトマトを練りこみ、チーズを包み込んでいる。トマトとチーズの相性が抜群!
2 チーズとブラックベッパー/メリメロの人気ナンバーワン★オリジナル生地にチーズとブラックベッパーを包み込み、スティック状に焼き上げている。
3 ジャガブレッド/地元ジャガイモを生地に練りこんで、天然酵母でシンプルに焼き上げている。

F 普賢饅頭
1 普賢饅頭の生地
2 普賢饅頭の具
3 普賢饅頭の完成品

DATA
長崎市矢上町32-13 TEL095-800-2369 休/日・月曜日、祝日、不定休あり 営/11:00~17:00
長崎市矢上町24-22 TEL095-838-2439 休/不定休 営/10:00~20:00
長崎市矢上町22-1 TEL095-839-9614 休/日・月曜日不定休及び火曜日不定休 営/12:00前後~売り切れ次第