ちゃんぽん・皿うどんなどに続く

長崎の魚を使った新ご当地グルメ、誕生！

漁獲量は全国第２位、魚種は全国第１位と言われるほど豊富な長崎の美味しい魚を全国の皆さんに知ってもらいたい！気軽に召し上がっていただきたい！という思いから、新たなご当地グルメを開発しました。

新ご当地グルメは１０月１日から左下のロゴマークが掲示されている市内の飲食店でいただくことができます。

長崎そっぷ

長崎の魚、スープで楽しむ。

ロゴマーク

“そっぷ”とは、オランダ語でスープのこと。鎖国時代、出島のオランダ商館では、オランダ正月料理の一つとして、伊勢えびのスープなどが食され、長崎では具たっぷりの汁物を「そっぷ」と呼んでいたようです。

その味わいを現代版にアレンジしたのが「長崎そっぷ」です。

【洋風】長崎産の魚介がたっぷり入ったスープをライスやパンと一緒にどうぞ。うま味を存分に味わえます。

【和風】長崎産の魚介がたっぷり入ったスープに加え、旬の刺身などの小鉢料理に舌鼓。ご飯に刺身などの具材をのせスープをかけてお召し上がりください。

サバサンド

サバとパンの美味しい出会い。

ロゴマーク

全国トップクラスの漁獲高を誇る長崎。「サバ」と「パン」の意外な組み合わせは絶妙で、脂がのった厳選サバとフレッシュ野菜のコラボがクセになる味です。

味付けなどそれぞれのお店で特徴があるので、ぜひ食べ比べてみてください！

ド・ロさま海鮮パスタ

長崎の魚を使ったら、パスタにも旬ができました。

ロゴマーク

フランス人宣教師ド・ロ神父が日本で初めて外海地区に伝えたとされるパスタと四季折々の海の幸がコラボした、外海地区でのみ味わうことのできる新たなご当地グルメです。

シンプルな味わいの中に旬を感じるぜいたくな逸品です。

どこで食べられるの？

市役所本館案内所、JR 長崎駅かもめ広場などにあるガイドブックや、「魚の美味しいまち長崎」のホームページに載っているお店で食べることができます。

長崎そっぷは 20 店舗（洋風 11 店舗、和風９店舗）、サバサンドは 14 店舗、ド・ロさま海鮮パスタは５店舗で提供しています。

魚の美味しいまち長崎　検索

各種イベントでも食べることができます

これまで DEJIMA 博や長崎デスティネーションキャンペーンのオープニングイベントで PR を行いました。

今後も「長崎『食』の博覧会」（P5）や「長崎さかな祭り」（P35）、「ながさき実り・恵みの感謝祭」（11/26・27）でも試食・販売などの PR を行います。会場で長崎の味をお楽しみください。

●問い合わせ●
水産農林政策課
☎ 820-6562