



長崎は日本一さしみが おいしい 美味しいまち

問い合わせ 商業振興課 ☎829-1150/水産振興課 ☎820-6563

Instagramはこちら▶

四季折々、旬の魚を味わうことができる長崎。とれる魚は250種類を超え、日本一とされています。また、海岸線から街までの距離も近く、水揚げされてすぐの新鮮な魚を楽しむことができます。全国でもトップクラスの漁獲高を誇る「さしみシティ」長崎のおいしい魚をもっと味わってみませんか？

伊王島 日の出カマス

昨年10月にブランド化した「伊王島日の出カマス」。日の出の時間帯にとれたカマスを、船上で一匹ずつ丁寧に氷締めし、その日のうちに出荷したカマスのみ、その名が認められます。



水分が多く傷みやすいと言われるカマスですが、伊王島日の出カマスは刺身で食べられるほどに新鮮です。ぜひ味わってみてください。

西彼南部漁協 部長 弘孝さん

詳しくはこちら▼



伊王島豊漁祭

オープニングイベント

伊王島名物「カマスティック」や伊勢エビなどのグルメ、ステージイベントなどを楽しむことができます。

日時 8月25日①
午前9時～午後1時

場所 沖ノ島漁港

問い合わせ 西彼南部漁協
(☎898-2825)



伊王島日の出カマス料理フェア

伊王島で獲れた新鮮なカマスを使った料理を、伊王島周辺の飲食店で味わえます。問い合わせは各店舗へ。

期間 8月26日①
～9月8日①

参加店舗
はこちら



＼ 今月はじげもんレシピも監修！ ／

長崎大学 魚料理研究会もイベントを盛り上げます！

「魚を美味しく、楽しく、無駄なく」をコンセプトに、長崎の魚の魅力を伝える活動を行っているサークルで、市の「さしみシティプロジェクト」の認定を受けています。オープニングイベントでは、カマスの試食やお魚クイズで会場を盛り上げます。ぜひ遊びに来てください！

また、8月19日①は、市役所食堂で魚料理研究会が監修したカマスを使ったメニューを限定販売します。