



一歩踏み出す、
次のステップ

平成28年度
長崎県農商工連携ファンド事業

～商工業と農林水産業との
新しい取り組み応援BOOK～

長崎県商工会連合会





農商工連携は、地域資源を有効に活用するため農林漁業者と商工業者等がお互いの強みを活かし、新たな商品・サービスの開発、販路開拓などに取り組むものであり、多様な地域資源を有する本県にとって有用な手段といえます。

長崎県商工会連合会では、「長崎県農商工連携ファンド事業」を実施し、多様な農商工連携への取組に助成しています。本冊子では長崎県内の農林漁業者と商工業者等が連携して開発した商品、長崎県内の農林水産物を利用した商品等を紹介しておりますので、ぜひご活用ください。

目次



はじめに

02 商品紹介

- | | | | |
|----|--|----|--|
| 02 |  小浜食糧株式会社
●百年生姜ワッフル | 22 |  株式会社富喜
●漁師まかないカレー |
| 03 |  株式会社菓秀苑森長
●国産黒ごまカステラ
●生カステラ mini ごま味 | 23 |  株式会社ウエハラ
●殻ごとゆでひおうぎ貝 |
| 04 |  有限会社あじさい
●長崎ザボン de ショコラ | 24 |  五島FF株式会社
●活きとっと |
| 05 |  株式会社パンチキチキ
●平戸産小麦パンのセット
●平戸産小麦のラスクセット | 25 |  綾部畜産
●島原ハンバーグ |
| 06 |  合同会社スローフードファクトリー長崎あぐりの丘
●27 品目アレルギー対応防災備蓄パン「もちりばんだ」 | 26 |  株式会社土井農場
●諫美豚生ハム |
| 07 |  株式会社大地のいのち
●西海カラマンダリン甘熟じゅうす | 27 |  壱岐牧場
●壱岐牧場の壱岐牛ハンバーグ
●壱岐牧場の壱岐牛ソーセージ |
| 08 |  株式会社きんかい茸
●長崎霊芝珈琲 | 28 |  株式会社猿川伊豆酒造
●壱岐焼酎 潮騒の白い海峡 |
| 09 |  株式会社ヤマシン
●生姜つばき茶
●生姜粉末 | 29 |  五島灘酒造株式会社
●本格芋焼酎 五島灘・タナギ
●本格芋焼酎 五島灘（白麹） |
| 10 |  チャイオン株式会社
●＜チャイデリカ＞マーマルイの広東健美粥 海鮮
●＜チャイデリカ＞マーマルイの広東健美粥 きのこと | 30 |  サコナカ電機
●五島七福芋焼酎 |
| 11 |  つくも食品株式会社
●小串トマト鍋スープ | 31 |  森永材木店
●癒しの食器 お食い初めセット
●癒しの食器 ばんじきゅうすくん |
| 12 |  有限会社久間山水園
●山つわぶき佃煮
●山つわぶき粕漬け | 32 |  農事組合法人壱岐ゆず生産組合
●化粧水「ゆずの贈り物 壱岐のべっぴんちゃん」 |
| 13 |  株式会社セナリヨの丘銀杏畑
●薄皮なし冷凍銀杏
●殻付き冷凍銀杏 | 33 |  大村湾漁業協同組合
●大村湾漁協の石鯨 |
| 14 |  農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合
●のどか島 日本ミツバチ生蜂蜜 | 34 |  株式会社九州アイビーシーコーポレーション
●薬草湯 |
| 15 |  割烹としボン酢株式会社
●龍の泪 長崎ざぼん
●龍の泪 長崎ゆうこう | 35 |  株式会社アセットボックス
●マックビーブプレミアムクリーム |
| 16 |  有限会社陶器の窯蔵
●蜆の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット | 36 |  株式会社 PAL 構造
●3次元体型・体重測定による肉用牛生産管理システム |
| 17 |  長田食品
●魚味噌（烏賊） | | |
| 18 |  株式会社喜代屋
●いりこ味噌の力 | | |
| 19 |  クオリム株式会社
●長崎ハーブさばしめ鯖 サバタベンバ | | |
| 20 |  印東商店
●大吟醸からすみ | | |
| 21 |  有限会社勝丸商店
●鮫のアヒージョ／鮫の肝ペースト
●栄螺の蕎麦酢ピクルス／栄螺のガーリック焼き | | |

長崎県農商工連携
ファンド事業について



百年生姜ワッフル



江戸時代から続く生姜農家 「松本農園」様の生姜を使ったワッフル

古くから生姜の産地として有名な長崎県島原半島。その島原で百年以上続く生姜農家「松本農園」様の生姜を使用したワッフルです。繊維質が少なく、うまみ成分が突出している松本農園さんの生姜だからこそスイーツに合わせることができました。平成25年度「ながさき農林業大賞」でも長崎県知事賞を受賞した松本農園様の生姜のおいしさを活かし、ワッフルに合う味のバリエーションを追求致しました。



■原材料：【百年生姜：しあわせ生姜】ミックス粉（小麦粉、糖類（砂糖、ブドウ糖、デキストリン、乳糖）、卵、乳等を主要原料とする食品、植物油、生姜、グラニュー糖、レモン果汁、生姜粉末、はちみつ、膨張剤、乳化剤（大豆由来）、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（V.B2、クチナシ）、メタリン酸Na

■流通温度：冷蔵、冷凍 ■賞味期限：冷凍200日（解凍後冷蔵3日（解凍日含む。）） ■内容量：1個

■アレルギー

特定原材料7品目

■卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ □牛肉 □豚肉 □鶏肉
□くるみ □さけ □さば ■大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

おすすめポイント

1

島原で百年以上生姜を作り続けている「松本農園」様の生姜のみを使用

2

生姜を使った6種類(クルス・豆乳・しあわせ生姜・紅茶・塩バニラ・合わせ味噌)の味が楽しめます

3

クリームサンドや、カットなどすべて手作業で行っています



松本農園様：明治時代から百年以上生姜を作り続けています

おすすめしたい方

生姜好きの方、美容・健康に気を遣うオトナの女性に



百年生姜ワッフル6個入



百年生姜：繊維質が少なく、やわらかく、辛みマイルドな生姜です



問合せ先
Inquiry

小浜食糧株式会社

「私はお客様への心のこもったおもてなしと感動を提供することを最も大切な使命と心得ています」を会社の信念として掲げ、御菓子の製造、販売を行っています。販売50周年を迎えた長崎銘菓「クルス」の他、洋菓子を扱う直営店「ボンパティ」も長崎県内に7店舗展開し、地域の方に密着した和洋菓子店として、20年余り愛されています。

郵便番号 〒854-0514

電話 0957-75-0115

住所 長崎県雲仙市小浜町北本町14番地15

ホームページ <http://www.e-cruz.net>



国産黒ごまカステラ



このカステラ **ごまんぞく** 頂けます。

長崎県島原産の黒ごまを使用。国内で消費されているごまのうち、国内産は0.1%。その稀少な国産黒ごまを商品（1枚あたり）の10%強にあたる3.6gを配合しました。年間で10,000個の限定商品です。



黒ゴマの天日干しの様子

■原材料：砂糖・鶏卵・小麦粉・黒ごま・水飴・蜂蜜 ■流通温度：常温 ■賞味期限：40日 ■内容量：110g（3枚カット）

■アレルギー

特定原材料7品目

■卵 ■乳 ■小麦 ■落花生 ■そば ■えび ■かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ
□さば □大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ ■ごま



生カステラ mini ごま味



ごまかしのないゴマ菓子です。

ごまのペーストとローストしたごまを混ぜ、カステラのしっとりした甘さにごまの風味をふんだんに感じる味に仕上げました。



■原材料：鶏卵・砂糖・小麦粉・黒ごま・コーゲンペプチド（ゼラチン）・乳化剤 ■流通温度：冷凍 ■賞味期限：90日（解凍後は冷蔵庫にて2日間） ■内容量：60g

■アレルギー

特定原材料7品目

■卵 ■乳 ■小麦 ■落花生 ■そば ■えび ■かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ
□さば □大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご ■ゼラチン □カシューナッツ ■ごま

おすすめポイント

1 希少価値の国産黒ごまを使用しています

2 長崎県産へこだわり、長崎県島原産の黒ごまと、長崎県産の太陽卵を使用しています

3 食感・風味にこだわった作り方で、ごまの風味を味わっていただけます

おすすめしたい方

全ての世代のごまをお好きな方に



問合せ先
Inquiry

株式会社菓秀苑森長

寛政5（1793）年創業の諫早おこしの老舗。昭和50年から長崎カステラ他和洋菓子の製造を始めました。2009年11月「今度の生はカステラです。」のキャッチで発売した「とろける生カステラ（現：半熟生カステラ）」が大ヒット。以来、新商品の開発に取り組んでいます。また、2015年から海外輸出も行い、9カ国10地域にお菓子を送り届けています。

郵便番号 〒854-0022

住所 長崎県諫早市幸町38番30号

電話 0957-21-2121

ホームページ <http://www.kashuen-moricho.co.jp/>



長崎ザボンdeショコラ



独特な苦みと風味が特徴の 大型柑橘チョコレート

およそ 350 年の歴史ある大型柑橘果物「長崎ザボン」のピールを高品質のチョコレートでコーティングした商品です。独特の風味が特徴で、ブランデーなどとの相性もよく、スイーツ好きの女性だけでなく、男性にもおすすめの大人のチョコレートです。チョコレートの本場ベルギーで毎年開催される国際味覚審査機構 iTQi において、優秀味覚賞を受賞した商品です。

■原材料：ザボンピール（長崎産）、砂糖、カカオマス、ココアバター、オブラートパウダー、ココアパウダー、バニラ、乳化剤、（原材料の一部に大豆を含む）

■季節限定 10月下旬～3月上旬

■賞味期限：45日 ■内容量：80g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☒乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ

☐さけ ☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン

☐カシューナッツ ☐ごま



おすすめポイント

1

チョコレートの甘さと、ザボン独特の風味と苦味を、バランスよく商品に仕上げました

2

350年の歴史ある果物「長崎ザボン」は、市場にあまり出ることがない希少な果物です

3

ザボンの香りとチョコの風味がクセになります。ワイン、ブランデー等の洋酒を飲む席でもおすすめです



おすすめしたい方

30～60代男性や、大人の女性の方に
ちょっぴりビターな大人のスイーツです



問合せ先
Inquiry

有限会社あじさい

長崎県産のザボンや茂木びわ、伊木力みかんを使ったスイーツやゼリー、チョコレート、ジャムなど、自社ブランドと共に OEM 商品の製造・生産をしています

郵便番号 〒859-0402

住所 長崎県諫早市多良見町岡462

電話

0957-43-5856

ホームページ

<http://ajisaikabou.com>



平戸産小麦パンのセット



平戸小麦を丸ごと 楽しむお得なセット

地元で大人気の「Pain Chiki-Chiki」の平戸にこだわった自慢のパンです。
平戸産小麦の全粒粉で作られたパンは、栄養価が高く噛めば噛むほど香ばしく、口いっぱいに小麦の風味が広がります。



平戸産小麦パンのセット



■原材料：小麦・乳 ■流通温度：冷凍 ■賞味期限：30日 ■内容量：食パン1斤・クラシックベーグル2個・ホテルバケット1本・チャパタセサミ1個・ベジタブルフォカッチャ2個
■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☒乳 ☒小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☒ごま



平戸産小麦のラスクセット



贈答品としても大人気のセット

平戸産小麦のラスク3種（各6枚）
（野菜・シナモン・和三盆）
平戸産小麦で作ったラスク3種の詰め合わせ。



ラスクのセット

■原材料：小麦・乳 ■流通温度：常温 ■賞味期限：30日 ■内容量：18枚入

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☒乳 ☒小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1
地元で育った平戸小麦に
こだわったパン！

2
栄養満点の全粒粉を用いた健
康パン！風味も格別です！

3
ふわふわ、もちもち、ぱりぱ
り…いろいろな食感を楽しめ
るパンのセットです！

おすすめしたい方

自然派で健康志向のパン好きな方！



問合せ先
Inquiry

株式会社パンチキチキ

平戸市田平町で大人気のパン&カフェのお店です。
平戸産小麦にこだわった商品をそろえています。

郵便番号 〒859-4824

住所 長崎県平戸市田平町小手田免843

電話

0950-57-0338

ホームページ



27品目アレルギー対応防災備蓄パン「もちりぱんだ」

世界初！
アレルギー対応防災備蓄パン誕生！！



長崎県産米（雲仙市棚田米使用）を100%使用し、3大アレルギーである小麦粉・卵・牛乳を含む27品目アレルギーに対応した長期保存できる防災備蓄パンです。東日本大震災時「食べる物が無くて困っている」というアレルギーの子供たちの声から商品開発をはじめ、千回以上の試作と5年の歳月をかけて完成したアレルギーの方の役に立つ商品です。



■原材料：九州産米・砂糖・菜種油・塩・イースト

■流通温度：常温 ■賞味期限：5年6ヶ月 ■内容量：140g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

米粉でできた防災パン。
地元九州産米を使用した
安全安心な食材です

2

米粉専用工場での細心の注
意を払い製造しています

3

発熱剤付きで、約15分では
かほか。いつでも温かく召し
上がれます



おすすめしたい方

アレルギーに悩む方に、防災備蓄品として



店舗では無添加のパンを販売



問合せ先
Inquiry

合同会社スローフードファクトリー長崎あぐりの丘

平成16年創業、長崎市で4店舗直営店を展開するベーカリーショップです。「作りたいものより今必要とするもの」を経営理念に、お客様のニーズにあった商品作りに励んでいます。

郵便番号 〒851-1123

住所 長崎県長崎市四枝町 2671-1

電話

095-826-5354

ホームページ

<http://www.e-barger.com/>



西海カラマンダリン甘熟じゅうす

極上春みかん 1/4の贅沢



契約農家が大切に育てた希少品種カラマンダリンを、100%ストレートジュースにしました。1年間樹上でしっかり熟した果実の旨みが凝縮しています。本商品で使用するのは果実の1/4程度とかなり贅沢です。芳醇で濃厚な、飲みごたえ抜群の味わいです。果肉の部分だけをそとやさしく搾り、苦みや渋みが加わらないようにしました。



西海カラマンダリン甘熟じゅうす2本セット

■原材料：カラマンダリン

■流通温度：常温 ■賞味期限：1年 ■内容量：720ml

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

西海市自慢のカラマンダリンは、カリフォルニアのキングマンダリンと日本の温州ミカンから生まれた春みかんです

2

皮や袋の余分な苦みや渋みが加わらないように果肉の部分だけを、手搾りに近い特殊なジュースで搾りました

3

砂糖や添加物を一切使用していないストレートジュースですので、安心して召し上がれます



カラマンダリンは樹上でしっかり熟して甘くなるのを一年待ちます

おすすめしたい方

普段より良い物とを考えていらっしゃる40代以上の方。お子様をお持ちの自然派の主婦の方。ホテルや飲食店で、アルコールは飲めないが普段より高品質なものを召し上がりたい方など。

特殊なジュースで搾汁



問合せ先
Inquiry

株式会社大地のいのち

農業の栽培指導と組合運営を通じて、生産者と消費者をつなぐ産直活動を行っております。生協様との青果取引や業務用野菜の契約栽培など業務を広げてきました。最近では地域の特性を活かした加工品の製造・販売に力をいれています。

郵便番号 〒851-3302

住所 長崎県西海市西彼町中山郷1968-2

電話

0959-27-1740

ホームページ

<https://daichi-inochi.com/>



長崎靈芝珈琲



1



2

コーヒー感覚で飲める靈芝飲料

1. 長崎靈芝珈琲 (ノンカフェイン)

2. 長崎靈芝珈琲 中煎ブレンド (カフェイン入り)

薬用きのこ生薬として名高く、希少価値の高い「靈芝」は、通常、煎じて飲むのが一般的ですが、手間がかかり苦くて継続しづらいのです。国産(長崎産)靈芝をできるだけ美味しく、しかも継続できる方法はないかと試行錯誤しながら誕生したのが「長崎靈芝珈琲」です。ティーバッグ式なので、サーバーやポットなどで手軽に靈芝珈琲を楽しむことが出来ます。

■原材料：コーヒー生豆
靈芝 (マンネンタケ)

■流通温度：常温 ■賞味期限：360日 ■内容量：9g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

ティーバッグ式なのでお湯を注ぐだけで簡単にできます

2

靈芝は全て自社農場で栽培した長崎産を使用

3

コーヒー豆はノンカフェインとカフェイン入りの2種類



自社農場で栽培された長崎県産靈芝
スイスウォーター式で製造された自家焙煎
ノンカフェイン珈琲豆

おすすめしたい方

靈芝はサルノコシカケ科のキノコで、強い苦味が特徴です。長崎靈芝珈琲は、既に靈芝をご愛用頂いている方、飲みやすい靈芝をお探しの方、体に良いものを続けたい方に喜んで頂ける商品です。



問合せ先
Inquiry

株式会社きんかい茸

安心・安全にこだわったきのこ作りを行っています。2012年、私たちは35年のキノコ栽培技術を活かして、靈芝の栽培を始めました。皆様の笑顔の為に“どんなことができるか”キノコ作りを通して、皆様に喜んで頂けますよう、スタッフ一同、誠心誠意、全力を尽くして取り組んでいます。

郵便番号 〒851-3103

住所 長崎県長崎市琴海戸根町 3012 番地

電話

095-884-3049

ホームページ

<http://www.kinkaikinoko.co.jp>



生姜つばき茶

しょうが風味で美味しく健康サポート

長崎県が製法特許を持つ五島つばき茶に、生姜の粉末を配合し、長崎県工業技術センターの協力で、生姜成分を活かした香り豊かなお茶に仕上がりました。



五島つばき茶



生姜粉末

■原材料：生姜、つばき茶 ■流通温度：常温 ■賞味期限：180日 ■内容量：3g×7袋

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま



生姜粉末

パパッと一振り簡単便利

生姜繊維を熱乾燥させ、調理用に、携帯用にと手軽に使えるようにしました。

味噌汁に一振り、ケーキの材料として、煮魚に、から揚げの味付けに、紅茶に入れたりケーキの材料にもどうぞ。



■原材料：生姜 ■流通温度：常温 ■賞味期限：180日 ■内容量：30g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

ドレッシングやジャム等関連商品もございます

おすすめポイント

1 生姜つばき茶は「つばき茶」を使用した生姜たっぷりの甘くないお茶です

2 長崎県飯盛町 四方を海に囲まれ、ミネラルたっぷりの潮風を浴びた土壌で育った生姜を使用しています

3 生姜はとても柔らかくデリケートなため、収穫に至るまでをすべて、手作業で行います

おすすめしたい方

冷え性の方、甘い飲み物が苦手な方に
調理をされる方、生姜のお好きな方



問合せ先
Inquiry

株式会社ヤマシン

生姜一筋、四十余年。長崎県諫早市飯盛町の生姜屋ヤマシンです。
畑から手作り、安心の自社栽培。栽培から製造まで、一貫管理で、添加物一切なし、原料は全て国産、こだわりの手づくり商品です。

郵便番号 〒854-1104

住所 長崎県諫早市飯盛町上原 1162

電話

0957-48-0576

ホームページ

<http://yamashin-ginger.com/>



<チャイデリカ> マーマルイの広東健美粥 海鮮

おいしく つよく うつくしく

長崎県産のお米を使って、長崎県産鶏、国産魚介、野菜からとった出し汁で約3時間煮込んで炊き上げた風味豊かな中華粥です。ぷりぷりの小海老にやわらかいモンゴウイカが入って、店内一番人気粥です。



■原材料：米、出し汁、胡麻油、食塩、チキンエキス、えび、いか ■流通温度：冷凍 ■賞味期限：180日 ■内容量：粥 300g、具材 20g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☒えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☒いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☒鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☒ごま



<チャイデリカ> マーマルイの広東健美粥 きのこ

おいしく つよく うつくしく

長崎県産のお米を使って、長崎県産鶏、国産魚介、野菜からとった出し汁で約3時間煮込んで炊き上げた風味豊かな中華粥です。店舗では若い女性客に支持されています。蒸鶏ときのこのトッピングは醤油ベースの味付けです。ブラックペッパーのアクセントで蒸鶏ときのこの旨みが引き立っています。



■原材料：米、出し汁、胡麻油、食塩、チキンエキス、鶏肉、えのき、エリンギ、しめじ、椎茸、生姜、食塩、など ■流通温度：冷凍 ■賞味期限：180日 ■内容量：粥 300g、具材 20g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☒いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☒鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☒ごま

おすすめポイント

1 原料の米は長崎の生産者から直接買い付けしている減農薬のお米です

2 長崎県産鶏と国産魚介や野菜からとれた出し汁に生米を入れて、約3時間煮込んで炊き上げました

3 トッピングを変えることで様々な楽しみ方ができます

おすすめしたい方

①年配の方や小さいお子様、②ママのおひとり様ランチ、③受験生のお夜食、④お酒の締め、⑤遅い帰宅のお疲れご飯



問合せ先
Inquiry

チャイオン株式会社

二児の母である中国出身オーナーが経営する、長崎新地中華街そばのカフェ風中華料理店です。女性・母親目線での創作を心掛け、おいしくヘルシーで特に女性に愛される商品を提供させていただいています。女性のために作ったこだわりメニューを全国にお届けしたいと考えています。

郵便番号 〒850-0841
住所 長崎県長崎市銅座町 5-12

電話 095-870-7443
ホームページ <http://chaeon.co.jp>



小串トマト鍋スープ



長崎生まれのまっ赤なトマト。
ふるさと自慢の鍋スープです。

地元の特産物である、小串トマトをメインに使用した鍋用スープです。調味原料を最低限にしたことで、野菜（トマト・玉葱・パプリカ）の風味が堪能できます。又、鍋以外にも、パスタやチキンライス等にも活用でき、料理の幅も広がります。小串トマトは平成2年に農林水産大臣賞を受賞した地域の貴重な特産品で、栽培時の水分と塩分を調整する特殊な栽培方法により、一般のトマトと比較すると糖度が高く、風味もあります。



■原材料：野菜（トマト・玉葱・パプリカ）、三温糖、食塩、あご粉末、カタクチイワシ粉末、緑茶

■流通温度：常温 ■賞味期限：300日 ■内容量：300g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉

☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご

☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

一般のトマトと比較すると糖度が高い小串トマトの甘味と食感を活かした鍋スープです

2

原料の野菜は長崎県内産を使用しています

3

商品パッケージは家族団らんと原料のトマトをイメージしています



おすすめしたい方

添加物等気にされている方、小さなお子様がいいらっしゃるご家庭に特におすすめします。



問合せ先
Inquiry

つくも食品株式会社

餛飩関係、冷凍具材（ちゃんぽん・皿うどん）、冷凍スープ、レトルト具材等の商品を製造しております。弊社では安心安全をお届けする為に衛生面等細心の注意を払い、商品の一つ一つ真心を込めて製造しております。お客様が安心して食してもらえ製造を基本に、地産地消の取り組み、地域発展の活動をめざしております。

郵便番号 〒859-3724

電話 0956-85-7172

住所 長崎県東彼杵郡波佐見町志折郷 1682 番地

ホームページ <http://www.tsukumofoods.co.jp>



山つわぶき佃煮



ご飯のお供に

長崎県南島原市口之津町で自然栽培した山つわぶき、厳選したこだわりの素材を使い丁寧に味付け、手作りしました。長崎の醤油と砂糖だけを使用し、素材の味と香りを存分に生かした、素朴な味わいです。



山つわぶきの花

■原材料：つわぶき・無添加の醤油・三温糖 ■流通温度：常温 ■賞味期限：120日 ■内容量：100g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま



山つわぶき粕漬け



ビールやお酒のお供に

長崎県南島原市口之津町で自然栽培された山つわぶきを粕漬けしたものです。山つわぶきの香りを残すために、山つわぶきは酒粕と砂糖のみで調理しています。



「山つわぶき」の佃煮・味噌漬・酒粕漬の詰め合わせもあります

■原材料：つわぶき・粕・塩・砂糖 ■流通温度：常温 ■賞味期限：120日 ■内容量：80g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1
南島原市・口之津の早崎海峡のミネラル豊富な潮風をうけて育った山つわぶきです

2
自然栽培で丹念に育てた山つわぶきを使用しています

3
安心の工場で「昔ながらの手づくり」にこだわり製造しております

おすすめしたい方

つわぶきがお好きな方に、昔ながらの味を楽しみたい方に



問合せ先
Inquiry

有限会社久間山水園

長崎県島原半島の最南端にある南島原市口之津町は、海に山に自然豊かな町です。その豊かな町で丹念に育てた「山つわぶき」を、安心の工場で、「手づくり」にこだわり製造しております。みなさまの健康としあわせを願い、栽培から製造、販売まで一貫して取り組んでおります。

郵便番号 〒 859-2501

住所 長崎県南島原市口之津町乙 3555

電話

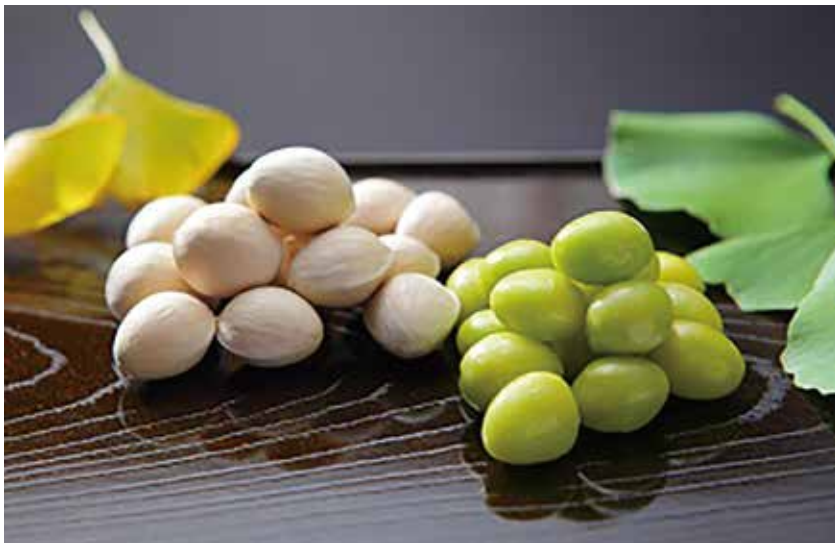
0957-86-4939

ホームページ

<http://kyumasanuien.web.fc2.com/>



薄皮なし冷凍銀杏 (真空300g入り) / 殻付き冷凍銀杏 (ネット1kg入り)



年間を通じて モチモチした翡翠色銀杏

通年、もちもち食感のあるおいしい銀杏ですので、本物志向のお客様におすすめです。長崎県工業技術センターと共同技術開発により、業界初の「翡翠色銀杏」を一年中提供できることとなりました。

■原材料：銀杏

■流通温度：冷凍

■賞味期限：1年間 ■内容量：300g入り / 1kg入り

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ

☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン

☐カシューナッツ ☐ごま



銀杏の木

おすすめポイント

1

自社農園で堆肥をふんだんに使用

2

体に優しい減農薬栽培

3

責任を持って生産から加工までおこなっています



薄皮なし冷凍銀杏 (真空 300g 入り)

おすすめしたい方

本物志向のお客様
食品卸問屋様経由もしくは、産直により、料理メニューで銀杏を使用される飲食店・旅館等



殻付き冷凍銀杏 (ネット 1kg 入り) × 10 ネット



問合せ先
Inquiry

株式会社セミナリヨの丘銀杏畑

2000年に農家120名、約5000本の銀杏苗木を植栽。毎年、下草刈り・施肥(堆肥)・低農薬の散布をおこない、手塩にかけて育てています。

郵便番号 〒859-2305

住所 長崎県南島原市北有馬町戊151番地

電話

0957-84-2636

ホームページ

<http://seminariyo-ginnan.com>



のどか島 日本ミツバチ生蜂蜜



幻の野生蜂

「ニホンミツバチ」の希少な蜂蜜

潮風のミネラル豊かな壱岐島産の自然養蜂による和蜂蜜です。蜂蜜に含まれる酵母、酵素、ビタミン等が活きている非加熱製法。養蜂で一般的に使われている抗生物質やダニ剤等の薬剤も不使用です。



左：300g 右：600g

■原材料：日本ミツバチ蜜（壱岐島産）

■流通温度：常温 ■賞味期限：2年 ■内容量：600g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☒そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☒もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

養蜂で一般的に使われる抗生物質等の薬剤不使用

2

非加熱製法の生蜂蜜です

3

砂糖水等の人工的な糖類を給餌しない自然養蜂です



蜜源の花

おすすめしたい方

健康意識の高い方、自然志向、本物志向の方



自然養蜂による和蜂蜜の蜜



問合せ先
Inquiry

農事組合法人壱岐日本ミツバチ産業組合

壱岐島で日本ミツバチ自然養蜂によるミツバチ産品、椿油とその加工品を生産、販売しています。

郵便番号 〒 811-5103

住所 長崎県壱岐市郷ノ浦町新田触 366

電話

0920-46-0509

ホームページ



なみだ 龍の泪(長崎ざぼん)

あなたになら これまで誰も成し得なかった
本物のポン酢の味わいを なにもかも打ち明けられそうです。

ポン酢発祥の地である長崎から、長崎の伝統果実「ざぼん」を使ったポン酢です。この商品は欧州が誇る「食のミシュラン」と評される欧州最高峰の食品コンクール「iTQi（国際味覚審査機構）」において、2013年二つ星を長崎では初めて受賞。平成25年度長崎県認証農産物「長崎四季畑」にも認証され、現在は海外へも輸出される世界が認めたポン酢です。



ざぼん



龍の泪(ざぼん) 150ml

■原材料：醸造酢、清酒、うす口醤油、ざぼん（長崎市産）、かつお節、昆布、（一部に小麦、大豆を含む） ■流通温度：常温 ■賞味期限：425日 ■内容量：320ml、150ml

■アレルギー

特定原材料7品目

□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ
□さば ■大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ □ごま



なみだ 龍の泪(長崎ゆうこう)

あなたになら これまで誰も成し得なかった
本物のポン酢の味わいを なにもかも打ち明けられそうです。

ポン酢発祥の地である長崎から、長崎の伝統柑橘類「ゆうこう」を使ったポン酢です。この商品は欧州が誇る「食のミシュラン」と評される欧州最高峰の食品コンクール「iTQi（国際味覚審査機構）」において、2013年最高三ツ星を長崎では初めて受賞、以来2017年まで連続受賞。平成25年度長崎県認証農産物「長崎四季畑」にも認証された、世界が認めたポン酢です。



ゆうこう



龍の泪(ゆうこう) 150ml

■原材料：醸造酢、清酒、ゆうこう（長崎産）、うす口醤油、かつお節、昆布、（一部に小麦、大豆を含む） ■流通温度：常温 ■賞味期限：425日 ■内容量：320ml、150ml

■アレルギー

特定原材料7品目

□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ □牛肉 □豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ
□さば ■大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ □ごま

おすすめポイント

1
長崎の伝統果物「ざぼん」と
伝統柑橘類「ゆうこう」を使っ
たポン酢です

2
砂糖、味醂、化学調味料を使用せず、
素材の甘味を十二分に引出す為の長
期熟成を行っております

3
ベルギー・フランスに
輸出している世界が認
めたポン酢です

おすすめしたい方

自然派志向で、素材の味を感じたい方、「ゆうこう」「ざぼん」に興味がある方、高級志向の方、
こだわりの商品が好きな方、従来のポン酢に疑問を持たれている方



問合せ先
Inquiry

割烹としポン酢株式会社

昭和53年創業の「割烹とし」は、長崎の老舗料亭の総料理長を務め上げた店主が開店した割烹料理店で、「割烹としポン酢(株)」はその店主のこだわりの逸品を商品化する会社として、平成21年に設立されました。日本料理店「(有)割烹とし」の食料品製造のノウハウを活かした調味料および惣菜等の製造販売会社です。

郵便番号	〒850-0055	電話	095-825-4452
住所	長崎県長崎市中町5-22	ホームページ	http://www.kappoutoshi.com



蛸の里のお味噌と波佐見焼お味噌つぼセット



■原材料：麦、米、大豆（長崎産）、食塩

■流通温度：常温

■賞味期限：製造年月日から1年 ■内容量：300 g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☒小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ

☐さけ ☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン

☐カシューナッツ ☐ごま

信頼できる地元の材料だけを
使った無添加のお味噌作り

無添加のお味噌と波佐見焼の専用味噌つぼの
オリジナルギフト。お味噌は、長崎県波佐見産
の麦と米、西海産の塩、長崎県産の大豆を使っ
た合わせ味噌です。



信頼できる地元の材料だけを使用した味噌



専用味噌つぼとセット

おすすめポイント

1

波佐見の麦と米、西海産
の塩、長崎県産の大豆を
使用した合わせ味噌です

2

無添加で信頼できる地元
の材料だけを使用してい
ます

3

波佐見焼の専用味噌つぼと
のセットで、贈り物に最適
です



商品はこちらでも販売しております。

◎にぎりめし かわち
東彼杵郡波佐見町井石郷 2187-4
営業時間 11:00～15:00
定休日 月、水、木、金
駐車場あり

おすすめしたい方

無添加の素材の良さにこだわる方、波佐見焼ファンの方に



問合せ先
Inquiry

有限会社陶器の窯蔵

日常の食器を作り続けてきた400年の歴史を持つ「波佐見焼」。陶器の窯蔵では波佐見焼をはじめとする各種食器を取り揃えております。

郵便番号 〒859-3701

住所 長崎県東彼杵郡波佐見町折敷瀬郷 2204-4

電話

0956-85-8705

ホームページ

<http://oyane.jp/>



魚味噌（烏賊）



平戸職人が作り上げた、 完全無添加「魚味噌」

大豆不使用、原料は「魚」で造る魚味噌は、大豆味噌に比べ、カルシウムや天然のミネラルが豊富に含まれています。小麦や大豆を使っていないので、大豆アレルギーの方でも安心して食べることができます。

■原材料：烏賊、米麹、塩（原料はすべて長崎県産）

■流通温度：冷蔵

■賞味期限：365日 ■内容量：300g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☒いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ

☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン

☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

平戸の職人がじっくり長期熟成させて造った魚の旨みが詰まった魚味噌です

2

長崎県産の烏賊を使用し、完全無添加。大豆不使用で、大豆アレルギーの方もお召し上がり頂けます

3

そのまま食べても風味豊かな魚味噌。ご飯やきゅうりなどに添えたり、ちょっとしたお料理のアクセントに



長崎県産の烏賊を使用

おすすめしたい方

健康志向の方、塩分を気にされる方、小さなお子様の離乳食、原料（産地など）にこだわりのある方



魚の旨味がギュッと詰まった味噌です



問合せ先
Inquiry

長田食品

長崎県平戸市の平戸大橋を一望できる高台で、創業以来添加物等を使わない製品づくりにこだわった商品づくりをしています。主力商品はだしパック「あご旨だし」、「鰹昆布だし」、「にはまだし」の製造。その他に魚でつくる「魚醤油」、魚でつくる「魚味噌」の製造販売をしています。

郵便番号 〒859-5102

住所 長崎県平戸市大久保町 326-105

電話

0950-22-5544

ホームページ

<http://nagata-shokuhin.com/>



いりこ味噌の力



手軽で簡単、本格イリコだしの味噌汁が
30秒で作れる液体みそ。

イリコ生産量において日本有数を誇る長崎県佐世保市の九十九島漁協と提携し、粉末にしたイリコをブレンドした新タイプの麦みそです。ジェル状なのでお椀の中でみそ汁が手軽に出来上がり、1杯、2杯を作る時に重宝します。生みそなので栄養価も高く、お料理の隠し味にも最適です。



■原材料：調合みそ（米、大麦、大豆）、たん白加水分解物、食塩、発酵調味料、煮干粉、煮干エキス、鰹節エキス、昆布エキス、酵母エキス、酒精

■流通温度：常温 ■賞味期限：150日 ■内容量：300g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

手軽で簡単、器具や手を汚さずに、本格味噌汁が作れます

2

長崎ではなじみの深い地元産のイリコを原料にしています

3

イリコの風味を生かした絶妙な調合です



だしの元となるイリコ

おすすめしたい方

単身者の方、少人数でお暮らしの方、お年を召した方は勿論ですが、業務用として各種厨房にもお勧めします。



加工前のみそ（イメージ）



問合せ先
Inquiry

株式会社 喜代屋

大正7年創業で、名水の里南島原で味噌・醤油・もろみを作り続け、平成29年で満100年を迎えます。伝統を守りながらも、しょうゆソフトクリームやバジスコなど、新商品の開発にも挑戦する会社です。島原納豆みそは有名です。

郵便番号 〒859-2202

住所 長崎県南島原市有家町山川 1122

電話

0957-82-2054

ホームページ

<http://www.misogorou.com>



長崎ハーブさばしめ鯖

サバタベンバ



活きた長崎ハーブさばから 作る究極のしめ鯖

ハーブを混ぜたエサで育てた長崎ハーブ鯖。その臭みのない旨味を最大限に引き出した究極のしめ鯖です。創業100年の活魚料理店ささいずみの料理人が一本一本手作りでした贅沢な逸品が、全国にお届けできるようになりました。

- 原材料：【しめ鯖】長崎ハーブ鯖、醸造酢、食塩
【土佐酢】醸造酢、砂糖、醤油、鰯節、昆布

■流通温度：冷凍 -18℃以下

■賞味期限：製造より3ヶ月 ■内容量：1枚

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ

☐さけ ☒さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン

☐カシューナッツ ☐ごま



サバタベンバ盛り付け例

おすすめポイント

1

活きた長崎ハーブさばから作っています。新鮮だからこそできる半生仕上げ

2

醤油ではなく、特製の土佐酢でお召し上がりいただけます

3

安心の品質（外部機関による細菌検査、残留ヒスタミン検査済）



長崎ハーブさばの蓄養風景

おすすめしたい方

高品質を求める、食に対する安全志向の強い方に。本物の味を求める方に。



料理人の手作りです



問合せ先
Inquiry

クオリム株式会社（庶民の料亭ささいずみ）

QUOLIM（Quality of Life and Information）は五感を通して得られる情報の質を考える企業です。大正7年創業の飲食事業を中心に、教育、デザイン、システムなど幅広く事業を展開しています。飲食事業においては料理人の徹底した手作りで品質を追求した飲食店5店舗を、佐世保で展開しています。

郵便番号 〒857-0875

住所 長崎県佐世保市下京町4-4

電話

0956-59-5539

ホームページ

<http://quolim.co.jp>



大吟醸からすみ



特許製法で仕上げた コク深く香り豊かなからすみ

からすみは『越前のウニ』・『三河のこのわた』と並んで江戸時代から天下の三大珍味と呼ばれ、とりわけ長崎産の評価が高く希少とされています。当社で使用するボラの卵には長崎県産のものを主とし独自の麹調味液を使用。従来品に比べ、からすみの塩味や独特の苦味・臭みを抑え、旨味とコクが高いからすみに仕上げました。



大吟醸からすみ 桐箱

- ・平成 26 年度製法特許 取得
- ・平成 26 年度長崎県水産加工振興祭 長崎県漁業協同組合連合会長賞受賞
- ・平成 27 年度 長崎県水産振興祭水産製品品評会 水産庁長官賞受賞

- 原材料：長崎県産（ボラの卵、清酒、酒粕、麹、食塩）
- 流通温度：冷蔵 ■賞味期限：90 日 ■内容量：100g ～
- アレルギー
 - 特定原材料 7 品目
 - ☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに
 - 特定原材料に準ずるもの 20 品目
 - ☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
 - ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
 - ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

原材料は長崎県産のものを使用し、波佐見焼の陶板を箱の表面に装飾しております

2

麹を使用した特許製法で臭みを抑え、女性やお子様にも美味しく食べて頂けるよう仕上げております

3

PM2.5 による製品汚染を防ぐため、低温冷風乾燥機を使用しています



大吟醸からすみ パ스타

おすすめしたい方

からすみ好きな方は勿論、今まであまり召し上がったことのない方にもおすすめしたい商品です。



香麹からすみバター



問合せ先
Inquiry

印東商店

創業昭和 5 年、天然魚（クエ・マグロ・うなぎ）・すっぽん等、高級商材の販売を得意とする鮮魚店です。現在は長崎県産に拘った製品の開発にも力を入れ、鯨肉加工・からすみ・フグ鍋・本鰹のわら焼き等も製造しております。

郵便番号 〒 851-0136

住所 長崎県長崎市平間町 339-3

電話

095-839-2626

ホームページ

<http://www.induka-sakana.com>



あわび

鮑のアヒージョ／鮑の肝ペースト

あわび



壱岐産の鮑をまるごと
お届け！

壱岐早生にんにくと黄金唐辛子を使った壱岐産鮑のオリーブ煮のアヒージョ。パスタの具にもパンにのせても◎。肝ペーストは濃厚な風味が食通も唸らせます。



■原材料：鮑・にんにく・唐辛子・オリーブオイル ■流通温度：冷凍 ■賞味期限：6 カ月 ■消費期限：冷蔵1 週間 ■内容量：30g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

■あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま



さざえ

栄螺の蕎麦酢ピクルス／栄螺のガーリック焼き

さざえ



壱岐産のサザエを
新感覚で召し上がれ！

壱岐産の大粒サザエのピクルスは、ソバ酢のコクが心地よく、箸休めにも好適です。サザエの肝ごと使ったガーリック焼きは、話題の健康成分ポリアミンがたっぷり。

■原材料：栄螺・ソバ酢・にんにく ■流通温度：冷凍 ■賞味期限：6 カ月 ■消費期限：冷蔵1 週間 ■内容量：30g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☒そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1 壱岐で採れた活きの良い
海産物

2 添加物不使用

3 食塩不使用のため、健康志向の方にもおすすめです

おすすめしたい方

ワインのおつまみに、食卓にもう一品欲しいときなど



問合せ先
Inquiry

有限会社勝丸商店

有限会社勝丸商店は、壱岐産のサザエやアワビなどを主に取り扱っております。

郵便番号 〒 811-5311

住所 壱岐市芦辺町諸吉本村触 1327-4

電話

0920-45-1625

ホームページ



漁師まかないカレー

1パック200g中にコラーゲンが4800mg
含まれているヘルシー&ビューティーなカレー

今までマグロ漁師しか口にすることが出来
なかった究極の食材、マグロの胃袋を使っ
たカレーです。独自の製法で旨味を閉じ込
め、スパイシーで風味豊かなカレーに仕上
げました。1パック 216kcal でカロリー控えめ。
第46回長崎県特産品新作展優秀賞受賞



■原材料：カレーソース（玉葱、牛脂豚脂混合油、その他）、マグロ胃袋（養殖）、玉葱、ビーフ
ブイヨン、香辛料、カレーパウダー、焼き飛魚粉末（長崎県新上五島産）、調味料（ア
ミノ酸など）、糊料（加工でん粉）、カラメル色素、乳化剤、香料、酸味料、香辛料摘
出物、酸化防止剤（酵素処理ルチン）

■流通温度：常温 ■賞味期限：365日 ■内容量：200g

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☒乳 ☒小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☒牛肉 ☒豚肉 ☒鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☒大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☒りんご
☒ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

1パックに4800mgの良
質なコラーゲンが含まれて
います

2

今までに無かったコリコリと
した新食感

3

スパイシーで風味豊か
なカレーに仕上がってい
ます

原材料のマグロの胃袋
(ボイル後)



おすすめしたい方

カロリーを気にされている方、シーフードがお好きな方に



問合せ先
Inquiry

株式会社富喜

五島列島の特産品を使った新しい商品の企画、開発、製造、販売を行っています。五島列島の認知度を県外に
広めるために、県外の催事やイベントに積極的に参加しています。

郵便番号 〒853-2301

住所 長崎県南松浦郡新上五島町若松郷160-36

電話

0959-46-2578

ホームページ

<http://stone.wamamatsu-stone.com/pg109.html>



殻ごとゆでひおうぎ貝



いつでもどこでも
食べられる

対馬で採れるひおうぎ貝は、開ホタテにも引けを取らないプリプリ肉厚な食感です。加圧加熱殺菌により磯の香り、貝の香りをそのまま閉じ込め、【含気包装】することにより、日数が経つと旨味成分が増します。常温対応でき、開封してそのままいつでもどこでも、すぐにお召し上がりいただけます。貝めし、貝ごと吸い物、お味噌汁に入れたり、貝殻は貝細工や容器として利用でき、食育知育にお役立ていただけます。



殻ごとゆでひおうぎ貝

■原材料：ひおうぎ貝

■流通温度：常温

■賞味期限：6 か月 ■内容量：1 枚

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ

☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン

☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

開ホタテにも引けを取らないプリプリ肉厚な食感です。

2

開封して、いつでもどこでも、温めなくてもそのまま食べられます

3

貝めし、お味噌汁、貝ごと吸い物、殻ごとグラタンに

おすすめしたい方

20～60代、1人暮らしの方、登山や非常備蓄食に



関連商品
「ゆでひおうぎの貝柱(串刺し)」



関連商品
「しいたけひおうぎごはん」
(混ぜ込みごはんの素)



問合せ先
Inquiry

株式会社ウエハラ

「商品開発は台所から」

製品は自分の子供、旦那さん、奥さんに食べてもらうことをモットーに、安心安全な食を作っております。

郵便番号 〒817-0032

住所 長崎県対馬市厳原町久田 49-1

電話

0920-52-0828

ホームページ

<http://tsushima-uehara.com>



活きとっと



五島列島より活きたまま届く魚介類

1. 活きとっと「シマンアジ」

2. 活きとっと「アオリイカ」

五島の青く透んだ海で育てられた魚介類を、活きたままお届けします。まずは見て楽しんで、それから最高の鮮度・甘味・菌ごたえを堪能下さい。

シマンアジは身のしまりが良くプリプリとした食感で甘身があり、たいへん美味です。アオリイカは活きたままお届けするため、「活き造り」にする事も可能です。その他にも伊勢海老、あわび、ちゃんばら貝類等も活きたままお届けしています。



五島列島の天然モノの伊勢海老を活きたまま

- 原材料：五島列島の魚介類
- 流通温度：常温 ■消費期限：なるべく早く ■内容量：200g～600g/pc
- アレルギー
- 特定原材料7品目
- ☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☒えび ☒かに
- 特定原材料に準ずるもの20品目
- ☒あわび ☒いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
- ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
- ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

長崎県五島列島のおいしい旬の魚を活きたままお届けするので、鮮度抜群です

2

水族館でしか見るのでできない泳いでいる魚を、自宅にて楽しむことができます

3

食べる直前まで元気に泳いで生きていたお魚をいただくことで、お子様の食育にも役立ちます



五島産の様々な活魚を活きたままお届け

おすすめしたい方

個人様から料亭やホテル・居酒屋などの業者様、仲買卸様など。小ロットでもお届けします。



五島列島「玉の浦」の特産品「チャンバラ貝」



問合せ先
Inquiry

五島FF株式会社

長崎県最西端に位置する豊富な海の幸に恵まれた「宝の島：五島列島」。その五島列島で採れるとても美味しい水産物を、できるだけ最高の状態にて味わっていただく為、五島FF株式会社では活きたまま魚を届けるサービス「活きとっと」を試行錯誤の末に開発し、運営しております。

郵便番号 〒853-0411

住所 長崎県五島市玉之浦町玉之浦 407-9

電話

0959-74-3600

ホームページ

<http://goto-fish.com/>



島原ハンバーグ



■原材料：国産黒毛和牛・玉ねぎ・たまご・牛乳・塩麹・米粉・塩コショウ

■流通温度：冷凍

■賞味期限：90日 ■内容量：1個 / (120g)

■アレルギー

特定原材料7品目

■卵 ■乳 □小麦 □落花生 □そば □えび □かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ ■牛肉 □豚肉 □鶏肉
□くるみ □さけ □さば □大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご
□ゼラチン □カシューナッツ □ごま

こだわりの食材はすべて 島原半島産

島原半島の食材だけでつくったハンバーグ。花房和牛を主原料に、雲仙たまご、小浜温泉塩の宝石、たくちゃん農園の玉ねぎ、島原牛乳、そして小麦粉のかわりに加津佐産天日掛け干し米を米粉にしてみました。添加物は塩コショウに至るまで一切無添加です。



おすすめポイント

1

塩麹を使用した独特のやさしい食感と風味のハンバーグ

2

ひとつひとつ丁寧に手作りしています

3

原材料が特定されているので、安心して食べることができます

おすすめしたい方

無添加ですべての原材料が島原半島産のハンバーグですので、特に年齢性別問わず食に対してのこだわりがあり、安心・安全に意識が高いお客様



加津佐産 天日干し棚田米



塚原養鶏場 雲仙たまご



たくちゃん農園 特別栽培玉ねぎ



雲仙エコロ塩 小浜温泉塩の宝石



問合せ先
Inquiry

綾部畜産

平成13年に父親が経営する花房牧場に就農すると同時に、和牛母牛の肥育を専門とする綾部畜産を始めました。その後、平成21年に個人ブランド「花房和牛」の販売を開始しました。月に1頭程の僅かな取扱量ですが、理解あるお客様やホテル・飲食店などに支えられ現在に至ります。

郵便番号	〒859-2605	電話	0957-87-5030
住所	長崎県南島原市加津佐町乙 6791	ホームページ	http://hanabusawagyu.com



かんぴとん 諫美豚生ハム



■原材料：諫美豚ロース肉
食塩（長崎県西海市崎戸産）

■流通温度：冷凍
■賞味期限：3ヶ月 ■内容量：70g
■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☒豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

諫早平野の米で育てた 諫美豚 生ハム

「諫美豚」は土井農場が特別に育てた米豚です。飼料の3分の1、1頭当たりでは60～70kgのお米を食べて育ちます。お米は諫早平野で自家生産し、品種は全国食味ランキングで5年連続最高ランクの特Aをとった「にこまる」です。その諫美豚を原料とし、塩水に2週間漬け込み、約9時間かけて燻製した「生ハム」です。燻製の香りがほのかに香り、味を引き立てます。一般の生ハムに比べて低塩でカラダにやさしい味わいに仕上がっています。



自社栽培収穫した安心安全な米で育てた諫美豚精肉

おすすめポイント

1

保存料、着色料、化学調味料を一切使用していない
手作り生ハム

2

原材料は土井農場が特別に育てた米豚「諫美豚」
100%

3

一般的な生ハムに比べて
低塩でカラダにやさしい
味わいです

おすすめしたい方

食にこだわりをお持ちの方、他店との差別化をしたい飲食店様。県内外を問わず、ご贈答品としても最適です



ギフト用の諫美豚生ハム
3種セット



(南土井牧場ハム製造所での
加工状況)



問合せ先
Inquiry

株式会社土井農場 直営店

私たち土井農場は、日本の伝統的な農業がそうであったように、自然に感謝しながら、安全安心で美味しい農産物を皆さまに提供する「資源循環型農業」を志しています。

郵便番号 〒854-0016
住所 長崎県諫早市高城町 8-10

電話番号 0957-22-2983
ホームページ <http://kanbiton.jp/>



壱岐牧場の壱岐牛ハンバーグ



日本が誇る 和牛ハンバーグ

日本が誇る和牛「壱岐牛」をベースに、丹念に作ったハンバーグです。壱岐牛のおいしさをまるごと味わっていただけます。壱岐牛100%のプラチナ、80%のゴールド、50%のシルバーの3種類。ご家庭で楽しむにはシルバーで、大切な方への贈り物はゴールド・プラチナがお勧めです。



■原材料：牛、豚、玉葱、卵、牛乳、パン粉、デンプン、ブラックペッパー、オニオン、オールドスパイス、黒砂糖、塩分 ■流通温度：冷蔵・冷凍 ■賞味期限：冷凍2ヶ月 ■内容量：150g

■アレルギー

特定原材料7品目

■卵 ■乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ ■牛肉 ■豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ
□さば □大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ □ごま



壱岐牧場の壱岐牛ソーセージ



お肉の味を楽しめる ソーセージ

日本で初めての壱岐牛で作った、壱岐発のプレミアムソーセージです。山桜を直火で丹念に燻煙し、練り状の段階から高級牛肉を贅沢に使用した肉の食感を味わえるソーセージです。



■原材料：牛、豚、玉葱、デンプン、ブラックペッパー、オニオン、オールドスパイス、黒砂糖、塩分 ■流通温度：冷蔵、冷凍 ■賞味期限：冷凍2ヶ月 ■内容量：200g（3本）

■アレルギー

特定原材料7品目

□卵 □乳 ■小麦 □落花生 □そば □えび □かに

特定原材料に準ずるもの20品目

□あわび □いか □いくら □オレンジ □キウイフルーツ ■牛肉 ■豚肉 □鶏肉 □くるみ □さけ
□さば □大豆 □バナナ □まつたけ □もも □やまいも □りんご □ゼラチン □カシューナッツ □ごま

おすすめポイント

1
古事記にも記載された歴史ある「壱岐牛」を使用した特産品です

2
潮風が育んだ高級和牛「壱岐牛」を主材料としています

3
丹念に一つずつ手作りしています



おすすめしたい方

大切な方へのギフト、家族パーティー、自分へのご褒美



問合せ先
Inquiry

壱岐牧場

島のロマンを秘めた生産物を使った食のリゾート。壱岐牧場は、牧場からレストラン、ペンションを連携したお店です。牧場から始まり、島の資質を生かした生産物と観光を連携する事で、体にも心にも優しい夢のある商品を目指しております。

郵便番号 〒 811-5202

住所 長崎県壱岐市石田町筒城仲触 1786

電話

0920-44-5818

ホームページ

<http://www.ikiboku.jp/>



壱岐焼酎 潮騒の白い海峡



壱岐産原材料にこだわった ピュア焼酎

長崎県の奨励米「にこまる」を米麴に使用。主原料大麦もすべて壱岐産で開発した焼酎です。

自然熟成と製品に超音波を照射する超音波熟成技法を採用することにより、まろやかさが一段と際立った、壱岐焼酎のこだわり商品です。

■原材料：大麦 2/3、米麴 1/3（いずれも壱岐産）

■流通温度：常温 ■賞味期限：無 ■内容量：720ml

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉
☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご
☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1

原料が全て壱岐産という
こだわりの焼酎です

2

米は、食用の「粒径」の揃った
高品質米を米麴に使用し
ています

3

超音波熟成でまろやかさが
一段と際立った逸品です



麦（収穫期）

おすすめしたい方

20歳以上の成人の方で、焼酎初心者から焼酎愛飲者の方。



米（収穫期）



問合せ先
Inquiry

株式会社猿川伊豆酒造

九州と中国アジア大陸の架け橋の畔に、麦焼酎のふるさと壱岐の島があります。そしてそのかたすみにはささやかでも清く一世紀…今日まで壱岐焼酎の歴史を迷わず歩み通した、ほんの一滴の麦焼酎「猿川」があります。

郵便番号 〒 811-5326

住所 長崎県壱岐市芦辺町深江本村舩 1402-1

電話

0920-45-0200

ホームページ

<http://www.saruko.com>



本格芋焼酎 「五島灘ー夕なぎー」

五島列島、島うまれ、 島そだちの本格芋焼酎

長崎県五島列島で採れたさつまいも「黄金千貫」だけを使用した、黒麹仕込みの芋焼酎です。洗練された香りと、ふくらみのある甘さが特徴。ロック・お湯割り・水割りとお楽しみ頂ける芋焼酎となっております。



■原材料：さつまいも（新上五島町産）・黄金千貫／黒麹 ■流通温度：常温 ■賞味期限：無 ■内容量：720ml／瓶入
■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま



本格芋焼酎 「五島灘」(白麹)

五島列島、島うまれ、 島そだちの本格芋焼酎

長崎県五島列島で採れたさつまいも「黄金千貫」だけを使用した、白麹仕込みの芋焼酎です。香ばしく力強いコク、口当たりの良さが特徴。お湯割り、水割り、オンザロックなど、お好きな飲み方でお楽しみください。



■原材料：新上五島町産黄金千貫／米麹(白麹仕込み) ■流通温度：常温 ■賞味期限：無 ■内容量：720ml／瓶入
■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉 ☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ
☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ ☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐ゼラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

おすすめポイント

1
新上五島町の緑豊かな土地で
収穫されたさつまいもだけを使用
して製造しています

2
小さい蔵だからできる焼酎造りを心
がけ、一度の仕込は丁寧に管理で
きる少ない数量で行っています

3
原料のさつまいもは仕込に合わ
せて農家に掘ってもらい、一番
良い状態で使用しています

おすすめしたい方

芋焼酎ファンの方に



問合せ先
Inquiry

五島灘酒造株式会社

長崎県の五島列島・新上五島町の本格いも焼酎蔵元です。町おこしの一環として、町民がつくった「さつまいも」で自信をもって薦められる特産品の「芋焼酎」を造り、町の活性化を図り、荒廃農地を「さつまいも畑」として復活させ、農業の振興拡大を図ることを経営理念・方針としています。

郵便番号 〒857-4211

住所 長崎県南松浦郡新上五島町有川郷 1394-1

電話

0959-42-0002

ホームページ

<http://www.gotonada.com/>



五島七福芋焼酎



■原材料：さつまいも（七福芋・奈留島産）米麹（五島産）

■流通温度：常温

■賞味期限：無 ■内容量：720ml

■アレルギー

特定原材料7品目

☐卵 ☐乳 ☐小麦 ☐落花生 ☐そば ☐えび ☐かに

特定原材料に準ずるもの20品目

☐あわび ☐いか ☐いくら ☐オレンジ ☐キウイフルーツ ☐牛肉
☐豚肉 ☐鶏肉 ☐くるみ ☐さけ ☐さば ☐大豆 ☐バナナ ☐まつたけ
☐もも ☐やまいも ☐りんご ☐セラチン ☐カシューナッツ ☐ごま

幻の芋、 七福芋を焼酎に

五島市の奈留島の特産「七福芋」を原料にした焼酎です。全国的に生産量が少なく、その希少性から「幻の芋」とも呼ばれている五島列島奈留島産「七福芋」。古くから伝わる甘い白芋の焼酎です。

おすすめポイント

1

五島列島・奈留島産「七福芋」を100%使用しています

2

「七福芋」は全国的に生産量が少なく「幻の芋」とも呼ばれる白いもも、メロンのように甘く糖度が高い芋です

3

ほんのりとした甘味が特徴の焼酎です



おすすめしたい方

ほんのりとした甘味があるので、女性の方に。のどごしに芋の香りが楽しめるので、風味を楽しみたい方にも。



問合せ先
Inquiry

サコナカ電機

長崎県の五島列島奈留島の電気屋さんが焼酎を造りました。五島列島の真ん中の小さな島を知ってもらうために。

郵便番号 〒 853-2201

住所 長崎県五島市奈留町浦 1838-9

電話

0959-64-3163

ホームページ



Other

癒しの食器 「お食い初めセット」



皿：直径 20cm、15cm、10cm

- 原材料：九州産のイチヨウを7～8年かけて乾燥させたものを原材料として使用
(特徴)
- ・上品な白木で軽くて使いやすい
 - ・油味があるため水はけがよい
 - ・においが残らず黒ずみにくい
 - ・長寿のシンボルと称されている

赤ちゃんのお食い初め、離乳食食器として、
出産祝いの贈り物にぴったりです！

樹齢 100 年のイチヨウの木を素材にした赤ちゃんにやさしい「お食い初め食器」。口当たりもなめらかで木のぬくもりと優しさを感じられます。文字やイラストも印字できますのでお孫様へのお名前やメッセージ入りの食器を作ることができます。限定品で、贈り物としても喜ばれます。



Other

癒しの食器 「ばんじきゅうすくん」



- 原材料：九州産のイチヨウを7～8年かけて乾燥させたものを原材料として使用
(特徴)
- ・上品な白木で軽くて使いやすい
 - ・油味があるため水はけがよい
 - ・においが残らず黒ずみにくい
 - ・長寿のシンボルと称されている

家庭に1個は欲しい商品です

ふた置きが付いた便利な急須敷き。木の素材が急須をやさしく受け止めてくれます。大切なお客様のおもてなしにどうぞ。



おすすめポイント

おすすめしたい方

1

イチヨウはご神木としても使われる長寿の木。長く受け継ぐ「おうちの味」に寄り添うのにぴったりな木材です

2

店主が厳選した樹齢 50 ～ 100 年もののイチヨウの木を使用し、7 ～ 8 年かけて丁寧に自然乾燥しています

3

イチヨウの木は上品な白木で軽くて使いやすく、においが残らず黒ずみにくいのが特徴です。また、油味があるため水はけがよいです

イチヨウの木は殺菌作用や薬用効果がありアレルギー反応も低いため、高齢者や小さな子供さん向けにも安心して使える食器です。特に赤ちゃんのお食い初め食器、離乳食時の食器におすすめです。



問合せ先
Inquiry

森永材木店

創業約 70 年の材木店。「木」を知り、「木」にこだわり、「木」に癒され、丁寧にじっくりと木と向かい合いながら仕事をしています。緑の森の豊かな自然の中から、お客様へ『木のぬくもり』をお届けします。

郵便番号	〒 859-2202	電話	0957-82-2471
住所	長崎県南島原市有家町山川 1224	ホームページ	http://morinagazaimokuten.com/index.html



化粧水「ゆずの贈り物 壱岐のべっぴんちゃん」



お肌もぴーんと
気持ちもシャンと

壱岐のゆず農家さんと旅館組合の女将さん達が、おもてなしの心で「ゆず種子」から取れる稀少なオイルを使って化粧水をつくりました。毎日の生活にハリと潤いがありますようお願いしています。



商品開発に携わった壱岐旅館組合の女将さん

■原材料：水、グリセリン、PEG-6、PEG-32、プロパンジオール、ペンチレングリコール、ユズ種子油、ユズ果実エキス、ヒアルロン酸Na、プラセンタエキス（ウマ）、ローヤルゼリーエキス、水溶性コラーゲン、テトラヘキシルデカン酸アスコルビル、加水分解酵母エキス、セラミドAP、セラミドNP、ダイズタンパク、PEG-60水添ヒマシ油、BG、エタノール、ジグリセリン、PCAイソステアリン酸PEG-60水添ヒマシ油、トリエチルヘキサノイン、トコフェロール、クエン酸Na、クエン酸、カプリルヒドロキシ酸、ヒドロキシエチルセルロース、1,2-ヘキサジオール、カプリルグリコール、エチルパラベン、メチルパラベン、香料

■流通温度：常温

■使用期限：製造から3年間 ■内容量：150mL

【ご使用方法】洗顔後、適量を手のひらやコットンに取り、お顔全体になじませてください。

【ご使用上の注意】●お肌に異常が生じていないかよく注意して使用してください。化粧品がお肌に合わないとき即ち次のような場合には、使用を中止してください。そのまま化粧品類の使用を続けますと、症状を悪化させることがありますので、皮膚科専門医等にご相談されることをおすすめします。（1）使用中、赤味、はれ、かゆみ、刺激、色抜け（白斑等）や黒ずみ等の異常があらわれた場合 （2）使用したお肌に、直射日光があたって上記のような異常があらわれた場合。●極端に高温または低温の場所、直射日光のあたる場所、乳幼児の手の届く場所には保管しないでください。

おすすめポイント

1

壱岐産ゆず油(保湿成分)使用

2

壱岐島の女将さん目線で商品を開発

3

ヒアルロン酸、プラセンタ、セラミドなどを贅沢に配合



ゆず種子（未利用資源）を活用

おすすめしたい方

年代を問わず、成人女性全般



遠赤外線乾燥機でゆず種子を乾燥



事業所名
business name

農事組合法人壱岐ゆず生産組合

長崎県のゆず産地「壱岐島」で、ゆずの栽培、収穫から1次、2次加工品の製造・販売を手掛けています。主な商品にゆずポン酢、ゆず胡椒、ゆず茶などがあり、近年は健康志向の高まりから国産原材料にこだわった商品開発にも取り組んでいます。

問合せ先
Inquiry

株式会社アットマーク

郵便番号	〒811-5132	電話	0920-48-1260
住所	長崎県壱岐市郷ノ浦町東触 942-1	ホームページ	



大村湾漁協の石鹸



美食の素材が、 美肌をつくる。

大村湾のナマコから抽出したクリームのような泡をつくるサポニン、保湿成分のセラミドをはじめ、水溶性コラーゲン、コエンザイムQ10などを配合した石鹸です。洗い上がりの肌はしっとり、モチモチ。明るい透明感のある素肌に整えます。



生クリームのようなもっちりとした粘りのある泡です

- 原材料：カリ含有石ケン素地、DPG、水、グリセリン、エタノール、スクロース、ソルビトール、ステアロイルグルタミン酸 2Na、マナマコエキス、エチドロン酸 4Na、カルニチン、レシチン、ヒアルロン酸 Na、水溶性コラーゲン、ユビキノン、炭
- 流通温度：常温
- 使用期限：3年 ■内容量：110 g

おすすめポイント

1

ナマコの乾燥加工に携わる女性の「肌がツルツル・すべすべになる」という声がヒントに。約2年の試行錯誤を経て完成しました

2

ナマコのサポニン成分による生クリームのようなもっちりとした粘りのある泡で、お肌に必要なおいを守りながら不要な汚れだけを優しく吸着します

3

天然の素材にこだわり、不要な添加物・香料などは一切含んでおりません



原料の黒なまこです

おすすめしたい方

乾燥肌・敏感肌・肌荒れ・くすみ・毛穴が気になる方におすすめです。



黒なまこをボイルしている様子



問合せ先
Inquiry

大村湾漁業協同組合

「大村湾漁協の石鹸」は、海産資源としての有効活用が困難だった大村湾産の黒ナマコを活用した保湿効果の高い石鹸です。石鹸の売上の一部を大村湾への稚苗の放流資金に充当するなど、持続可能なサイクルの構築に取り組んでいます。

郵便番号	〒851-2105	電話	0120-417-705
住所	長崎県西彼杵郡時津町浦郷 542 番地 18	ホームページ	http://www.e-namaco.com



薬草湯



■原材料：Spicy：よもぎ・蘇木・月桃葉・グアバ・レモングラス
Sweet：月桃葉・陳皮・茴香・レモングラス・杏仁・紅花
Fresh：月桃葉・陳皮・ミント・レモングラス・くちなし・紅花

■流通温度：常温

■使用期限：なし ■内容量：15 g

薬草湯のやさしさで、お風呂の時間をゆっくりお楽しみください。

カラダが一番リラックスできるバスタイムに“薬草湯”ヨモギのまろやかな渋みとグアバの甘酸っぱさで穏やかな気持ちにさせてくれる Spicy、ウイキョウの甘い香りとレモングラスの明るい香りで優しい気持ちにさせてくれる Sweet、ミントの清涼感ある香りですっきりとした気持ちにさせてくれる Fresh の全3種です。



原材料の月桃

おすすめポイント

1

1袋にたっぷり15gの薬草が詰められています

2

化学薬品・合成着色料・香料など合成品は一切使用していません

3

1つ1つ人の手により、粉碎、梱包までまごころを込めて手造りしております



薬草湯を使ったバスタイム

おすすめしたい方

バスタイムの時間にリラックスしたい方に



問合せ先
Inquiry

株式会社九州アイビーシーコーポレーション

ナノサイズの「プラチナ」を配合した化粧品をはじめ、化学香料・着色料を一切使わない化粧品事業を通し、安心して使用できる製品をご提供しております。

郵便番号 〒852-8014

住所 長崎県長崎市竹の久保町5-13

電話

095-864-7788

ホームページ

<http://nanopla.jp/>



マックビープレミアムクリーム



高機能化ツルレイシエキスで 皮膚保護を！

平戸産ツルレイシ（別名：平戸つる草）を無農薬特殊栽培で育て、含有する61種類の成分を大切に抽出・濃縮した機能性スキンクリームを作り上げました。ツルレイシは平戸市の契約農家で栽培しており、健康専門月刊誌（健康365）に「平戸つる草」として度々取り上げられ注目されています。

■原材料：ツルレイシ葉エキス、アカデミア種子油、ベヘニルアルコール、レプトスベルムムベテルソニイ油、PEG-60 水添ヒマシ油、ステアリン酸 PEG-40、ステアリン酸グリセリル、パチルアルコール、ヘキサ（ヒドロキシステアリン酸 / ステアリン酸 / ロジン酸）ジペンタエリスルチル、セタノール、ピオチン、グリセリン、ジメチコン、エタノール、フェノキシエタノール、ミネラルオイル、BG、水

■流通温度：常温

■使用期限：無 ■内容量：80g

区分：日本製・化粧品

おすすめポイント

1

無農薬、天然水と特殊栽培で育てられています

2

含有する61種類の成分を保ち商品化されています

3

オンリーワンの商品です



使用する原料のツルレイシ葉

おすすめしたい方

肌の保護を誘い、老若男女の方々にご愛用頂けます。



販売は(株)マックビーで行っています。
TEL：0120-344-211



ツルレイシ葉の栽培風景



問合せ先
Inquiry

株式会社アセットボックス

弊社は、健康維持に対して極力薬に頼らない世界にする為に、機能性植物の研究を日々研鑽し続けています。

郵便番号 〒 859-5121

住所 長崎県平戸市岩の上町 1430 番地

電話

0950-21-8013

ホームページ

<http://www.assetbox.jp/>



3次元体型・体重測定による肉用牛生産管理システム



低コストで高品質な牛肉の
安定した生産にご活用ください。

3次元形状計測技術とデータベースシステムを用いて、肉用牛生産管理システムを開発しました。定量的な発育状況の把握や、適正な栄養管理による効率的な飼養管理・出荷帳票の自動作成など、生産農家の声を取り入れたシステムになっています。

飼育場別管理番号	品種	性別	年齢	体重	体高	体長	体幅	体厚	体斜長	体斜高	体斜幅	体斜厚	体斜長	体斜高	体斜幅	体斜厚
00000001	黒毛和牛	雄	1歳	450	135	180	45	25	110	100	30	15	110	100	30	15
00000002	黒毛和牛	雌	1歳	350	125	170	40	20	100	90	25	12	100	90	25	12
00000003	黒毛和牛	雄	2歳	550	145	190	50	30	120	110	35	18	120	110	35	18
00000004	黒毛和牛	雌	2歳	450	135	180	45	25	110	100	30	15	110	100	30	15
00000005	黒毛和牛	雄	3歳	650	155	200	55	35	130	120	40	20	130	120	40	20
00000006	黒毛和牛	雌	3歳	550	145	190	50	30	120	110	35	18	120	110	35	18
00000007	黒毛和牛	雄	4歳	750	165	210	60	40	140	130	45	25	140	130	45	25
00000008	黒毛和牛	雌	4歳	650	155	200	55	35	130	120	40	20	130	120	40	20
00000009	黒毛和牛	雄	5歳	850	175	220	65	45	150	140	50	30	150	140	50	30
00000010	黒毛和牛	雌	5歳	750	165	210	60	40	140	130	45	25	140	130	45	25

肉用牛生産管理データベース

システム要件

- 1) 基本ソフトウェア
Windows7以降、MacOS X
- 2) 推奨ブラウザ
インターネット エクスプローラ 8以降、FireFox、Safari
- 3) ディスプレイ
解像度 1024×768 以上
- 4) アプリケーション
マイクロソフト エクセル
- 5) プリンタ
上記基本ソフトウェアで動作する A4用紙対応プリンタ
(レーザープリンタを推奨)
- 6) その他
インターネットに接続できる環境
データベース構築のためにクラウドコンピュータサービス会社との契約が必要です。



計測装置操作画面

おすすめポイント

1

牛を捕まえずに体型・体重が測定できます

2

月齢ごとの体型変化と肥育情報を記録・管理します

3

成育状態の確認や病歴チェックなどがすばやく行えるので、効率的な生産管理ができるようになります

おすすめしたい方

肉用牛生産農家の方に



個体管理画面



問合せ先
Inquiry

株式会社 PAL 構造

私たちは豊かな感性と最新の先端技術をベースに科学技術の可能性を追求し、自然の法則を社会のかたちにしたいと考えています。
事業内容：建築・土木・プラント・各種機械・船舶・海洋構造物等の設計、解析技術の研究・開発、各種コンピュータ・ソフトウェアの開発販売、土木計画設計・地質調査、環境調査・コンサルティングなど

郵便番号 〒852-8003

住所 長崎県長崎市旭町 8-20

電話 095-862-0601

ホームページ <http://www.pal.co.jp/>

長崎県農商工連携 ファンド事業について



長崎県商工会連合会では、基金 25 億円の運用益により、「長崎県農商工連携ファンド事業」を実施しています。

この事業は、長崎県内の品質優良、かつ多様な農林畜水産物等の地域資源と、中小企業等が有する技術開発力や販売力等の経営資源を、両者の連携により新商品の開発、新産業の創出や販路開拓に結びつけ、地域経済の発展を図ることを目的に実施しています。

＜助成対象者＞

- (1) 県内において創業（農林漁業を除く）または県内に主たる事業所を有する中小企業者と県内の農林漁業者との連携体
- (2) 県内において自ら事業を行う特定非営利活動法人等の中小企業以外の者と県内の農林漁業者との連携体

＜助成対象事業＞

- (1) 新商品・新技術、新役務の開発
市場調査、研究、試作品開発、実証実験、モニタリング、商品デザイン開発など
- (2) 販路開拓
販売方法の開発、展示会・見本市への出展など

＜助成限度額＞

500 万円 ※事業が複数年にわたる場合でも、1 事業当たりの助成限度額は 500 万円

＜助成率＞

2/3 以内（離島の農林漁業者が連携体に入る場合 3/4 以内）

＜助成対象期間＞

1 ～ 3 年（交付決定は 1 年毎）



平成28年度 長崎県農商工連携ファンド事業
～商工業と農林水産業との新しい取り組み応援BOOK～
長崎県農商工連携ファンド 農商工連携支援事業

発 行 長崎県商工会連合会

連絡先 〒850-0031 長崎市桜町4番1号 商工会館8階
TEL：095-824-5413 FAX：095-825-0392
URL：http://www.shokokai-nagasaki.or.jp/

発行日 平成29年7月