



長崎は日本一さしみが美味しいまち

{1}

獲れる魚の種類が日本一!

長崎の港が面する東シナ海は「魚のゆりかご」といわれ、多くの回遊魚が集まります。その数は250種を超え日本一豊富な魚種を誇ります。

{2}

抜群の鮮度!

大小多くの島々とリアス式海岸の入り組んだ地形のまちは、海岸線から街までの距離がとにかく近い。みずみずしい鮮度の魚を楽しめます。

{3}

刺身専用の甘い醤油!

江戸時代、出島に輸入された砂糖を使った料理は当時贅沢なものでした。甘い料理を作るため、醤油に砂糖を入れ始めたと言われていました。

さしみシティを実感できるオススメ店!



タイチ寿司

地元長崎で獲れた新鮮な海の幸が美味しい寿司店。オススメは、ブリやヒラス(ヒラマサ)といった青魚を芯にした「白い鉄火巻」。

●長崎市銅座町5-16 ☎095-826-2744
 ☎17:00~23:00 ㊟日曜 ㊟14席 ㊟なし



鯨料理・割烹とんぼ

長崎唯一の鯨料理専門店として様々な鯨料理を味わえるほか、長崎県が養殖量日本一を誇り、まさに今が旬のトラフグ料理も堪能できる。

●長崎市銅座町11-13 ☎095-820-8234
 ☎18:00~22:30 ㊟日曜 ㊟17席 ㊟なし



あん のさ庵

天然ものを中心に地魚の刺身を豊富な地酒と共に楽しむ、そんな粋な過ごし方ができる大人の居酒屋です。昼の御前は女性に人気です。

●長崎市鍛冶屋町6-54 ☎095-824-0031
 ☎11:30~14:00 (LO.)、17:00~22:00 (LO.)
 ㊟なし ㊟150席 ㊟なし

長崎市水産農林政策課

魚か肉か



恵まれた自然に囲まれた長崎は
 おいしい食材がたくさん!!
 こうなったら魚も肉も
 味わいつくすしかない!

それが問題だ...



日本一に輝いたバラ色の味わい

{1}

和牛のオリンピックで“日本一”

名前の由来は鮮やかな「バラ色」のお肉。霜降りの脂身・赤身と両方の旨味を追求し、日本一の称号を手に入れました。

{2}

肉の匠 生産者8戸での“ブランド管理”

生産された牛のうち、4等級以上の割合は驚異の90%超!少数精鋭の生産者がこだわりぬいて育てた賜物です。

{3}

“長崎に根付く”食文化

出島の発掘調査では和牛の骨が多く出土。江戸時代当時のレシピにも牛肉の調理方法が残っており、長崎では古くから牛肉が食べられていました。

出島ばらいろが楽しめるオススメ店!



ステーキハウスおかの

長崎唯一の繁華街・思案橋で50有余年。腕の確かな料理人が目の前で焼くステーキでは、「出島ばらいろ」の旨味を堪能できること間違いなし。

●長崎市本石灰町6-8 ☎095-824-3048
 ☎12:00-14:30、17:00-22:30 ㊟月曜
 ㊟40席 ㊟なし



長崎鉄板 赤目(AKAME)

鉄板焼きで人気のお店。名物の「出島ばらいろステーキ」では、肉の旨さを生かす、絶妙な焼き加減でいただくことができる。

●長崎市銅座町9-17銅座ツデビル1・2階
 ☎095-826-3777 ☎17:30-23:00 ㊟日曜
 ㊟60席 ㊟なし



ミート スッキー meat sukky

お肉屋直営店で味わう「極上ランチ」。優しい雰囲気のお肉専門カフェで、高品質な「出島ばらいろ」をリーズナブルに味わえるのも魅力。

●長崎市銀座町3-26友成ビル1F ☎095-800-3135
 ☎11:00-18:00 ㊟木曜 ㊟21席 ㊟なし



さしみシティの
 おいしい情報は
 こちらをチェック!



出島ばらいろの
 おいしい情報は
 こちらをチェック!!

〒850-8685 長崎市魚の町4番1号 新庁舎14階