

自然豊かな長崎県では、  
その恵みを活かして、各地で酒造りが行われている。  
造り手たちは、原料の吟味を重ね、自然の力を借りて酒を醸す。  
そうして生まれた酒は、日々の疲れを癒やし、  
時には人生の門出を祝うものとして、私たちの心に染みわたる。  
美味しい酒があるところには、必ず美味しい肴がある。  
長崎県は全国第2位の漁獲量を誇ると同時に、  
漁獲できる魚種は全国1位の250種に上るなど、  
水産県として不動の地位を築いている。  
今回は美味なる酒と、長崎ならではの海の幸を求めて、  
県内を旅する。

*Delicious Sake and  
Seafood of Nagasaki*

至福の時間、  
ここにあり。

# 長崎の美味<sup>う</sup><sub>ま</sub>し酒と海の幸

