



長崎の美味し酒と  
海の幸

# 五島



長崎の美味し酒と海の幸

Delicious Sake and Seafood of Nagasaki

# 五島ワイン×イタリアン



Delicious Sake and  
Seafood of Nagasaki

# 一皿一皿に 五島への 想いを込めて。



ホテルは福江港から徒歩5分という好立地。

たミズイカは弾力があり、甘味が際立つ。最後は「キビナゴとアーティチョークのピッツア」。五島の魚の代表ともいえるキビナゴ(キビナ)は刺身や唐揚げ、鍋などで楽しめることが多い魚。ピッツアにキビナゴ...?と少々意外な組み合わせだが、これが驚くほど合う！高温・短時間で焼き上げているため生地はもっちり。そして香ばしいキビナゴの香りが口の中でじんわりと広がる。こうした五島の食材を活かしたイタリアンは観光客だけでなく、魚の味にうるさい地元の方にも人気なようで、ランチタイムは多くの客でにぎわう。

大阪のホテルで修行をしたという片町シェフは「都会から戻って来て、改めて島の新緑の美しさや海の青さに気付きました。それに、人がとても温かいです」とほほ笑む。この感動を料理に表現する。そうした決意が、一皿一皿に込められているような気がした。



「お料理を波佐見焼でお出しするのも当店の特徴です」とシェフの片町さん。

「〇一九年六月、福江港のすぐそばにオープンした「GOTO TSUBAKI HOTEL」。海の見えるそのホテルの一階に「Tsubaki Kitchen」はある。

「五島で本格的なイタリアンを楽しんでほしい」と話すのはシェフの片町忠広さん。五島生まれ、五島育ちの片町シェフは「イタリアンは素材を大切に料理なので、五島は最高です。食材の品質も鮮度も素晴らしいので、シンプルな味付けで十分。素材そのものの持ち味が楽しめます」と五島の食材を絶賛する。

まずテーブルに運ばれてきたのは、「ヒラマサのカルパッチョ グレープフルーツソース」。申し分ない鮮度のヒラマサにはしっかりとした歯応えもあり、ほのかに香るソースがその味わいを引き立てる。次に「今が旬ですよ」と運ばれてきたのは「ミズイカ(アオリイカ)とシメジのペペロンチーノ」。たっぷりとのっ

