

水産加工品部門

県知事賞／最優秀賞



島すりみ食べ比べセット5種

株式会社しまおう 1,080円(冷蔵)

青魚(アジ、イワシ、アゴ)や白身(エソ)のすり身を詰め合わせました。魚種により異なる風味や食感を食べ比べて、椀物、揚物、鍋物など幅広く楽しめます。五島ならではの美味をご賞味ください。

TEL.0959-74-2525
五島市吉久木町729-1
http://www.shimou.jp/



優秀賞



五島のフィッシュハム

株式会社浜口水産 324円(冷蔵)

五島の定置網で取れた地魚を使用。原料の90%が五島産です。油脂や砂糖不使用のため低脂肪・低糖質。魚醤などでうま味を増すことで塩分を控ええた商品に仕上げました。

TEL.0959-86-0032
五島市富江町富江357-230
http://www.goto-maki.net/



いま注目の長崎の新商品 令和元年度 長崎県特産品新作品展

長崎県内では毎年、創意と工夫にあふれた新しい特産品が生まれています。県が主催する長崎県特産品新作品展では、県産の原材料を使用した商品や、県内で製造された商品の中から特に優れたものを表彰しており、今回は令和元年度の入賞作品をご紹介します。

特産品新作品展 検索



写真：島すりみ食べ比べセットの「あ」と「えそ」を使用



まだまだあります
長崎自慢!

おうちで長崎を 楽しもう

お取り寄せカタログ

長崎県では豊かな自然の恵みを生かした商品が次々と生み出されています。今回は、厳格な認定基準を満たした長崎自慢の美味をはじめ、暮らしを楽しむアイテムをお届けします。

※表示価格はすべて税込み価格です

ながさき手みやげ大賞

最優秀賞



かりころ餅

花野果 1,080円

ゆで干した芋を混ぜ込んで作る五島名物「かりころ餅」を薄くスライスし、カリッと焼き上げました。いつでも手軽に味わうことができるほか、添加物不使用のため、子どものおやつにもぴったりです。

TEL.090-4788-6565
南松浦郡新上五島町小串郷1508-4
<https://www.hanayaka510.com/>



工芸・日用品・その他部門

最優秀賞



空間用アロマミスト 聖夜のしずく

株式会社クリーン・マット 1,980円/本

歴史的な教会が立ち並ぶ「祈りと癒しの地 長崎」をコンセプトに、古代から薫香として利用されている「フランキンセンス(乳香)」をベースに配合した空間用アロマミスト。和から洋の香りまで彩り豊かに取りそろえています。

TEL.095-837-8488
長崎市田中町573-3
<http://www.cleanmat.co.jp/>



菓子・スイーツ部門

最優秀賞



MANGETSU

firando 1,944円(冷凍)

繊細にとろける濃厚な味わいの塩生キャラメル。平戸で唯一の酪農家の生乳を使用し、アクセントに満月の夜にくみ上げた平戸の海水で作った塩を加えています。満月を型取ったパッケージデザインで、長崎の美しく豊かな原風景を表現しました。

TEL.0950-27-1701
平戸市津吉町310-2
<https://firando-caramel.com/>



農産加工品・酒・飲料部門

最優秀賞



シュシュ〜っと飲むジュレ

有限会社シュシュ 8本セット 3,510円

果物や野菜を手軽に楽しめる飲むタイプのゼリーです。8種類の原料は全て長崎県産で、着色料、保存料、香料は一切不使用。農産物の持つ本来の色や風味をなめらかな食感、のど越しと共に堪能ください。

TEL.0957-55-5288
大村市弥勒寺町486
<http://www.chouchou.co.jp/>



優秀賞



みかんおこし

有限会社杉谷本舗 250円

諫早の特産品である「伊木力みかん」のジャムや果汁を使用した「おこし」。温州みかんの風味と程よい酸味がアクセントとなり、新感覚の味わいが楽しめます。パッケージには諫早農業高校の生徒達がデザインしたキャラクターを使用しました。

TEL.0957-28-2277
諫早市松里町1574-1
<https://sugitanihonpo.co.jp/>



優秀賞



海石榴櫛

忠木工房 3,300円

強度としなやかさを有する天然ヤブ椿材に髪や肌に優しい上五島の椿油を塗り込んで作ったつけ櫛です。頭皮に適度な刺激を与え、椿油をまんべんなく浸透させる中目仕立てになっています。お手入れ用の椿油(10cc)付きです。

TEL.090-7393-1945
南松浦郡新上五島町似首郷87



優秀賞



ジェラート「ごと芋」

株式会社マルヤマ オレンジジェラート 400円(冷凍)

五島列島の豊かな土壌で無農薬で育てられた「ごと芋」を滑らかなジェラートに仕上げました。甘味の強い「ごと芋」とミルクの相性は抜群です。新鮮な食材で作った数種類のジェラートを専用の発泡スチロール容器でお届けします。

※ご注文はお電話で受け付けています
TEL.0957-75-0883
雲仙市小浜町マリーナ20-3

優秀賞



オリーブオイル

株式会社堀内組 2,970円

長崎県産のオリーブの実を収穫後24時間以内に搾りました。オリーブ樹の種類ごとに搾油し、それぞれ色・香り・食味の違いを感じられるよう3種類のオイルをご用意。新鮮さの基準である酸度は全て0.2以下です。

TEL.0956-47-2127
佐世保市光町109
<http://horiuchi-g.co.jp/>



※表示価格はすべて税込み価格です