



長崎県酒造組合加盟

日本酒、焼酎ともに豊富な銘柄が揃っています。

諫早・島原エリア

(株) 杵の川
あい娘酒蔵(資)
(資) 伊藤酒造場
(資) 山崎本店酒造場
(資) 吉田屋
蒲川酒造(株)
(株) 久保酒造場

壱岐・対馬エリア

天の川酒造(株)
(有) 山の守酒造場
玄海酒造(株)
重家酒造(株)
(株) 猿川伊豆酒造
(株) 壱岐の華
壱岐の蔵酒造(株)
河内酒造(名)

佐世保・平戸・東彼エリア

潜龍酒造(株)
梅ヶ枝酒造(株)
今里酒造(株)
福田酒造(株)
(有) 森酒造場

五島エリア

五島灘酒造(株)
(株) 五島列島酒造

長崎エリア

大島酒造(株)
霧氷酒造(株)



長崎県でとれるおススメのお魚

長崎の海は多彩な魚の宝庫です。

春

アラカブ、カワハギ、ヤリイカ
サワラ、スズキ、レンコダイ、オコゼ
マトウダイ、スズメダイ、アナゴ
キビナゴ、キュウセン



夏

マアジ、イサキ、ヒラマサ、タチウオ
カレイ、イシダイ、トビウオ、アイゴ
カワハギ、ゴマサバ、メバル
カツオ、シイラ、キス



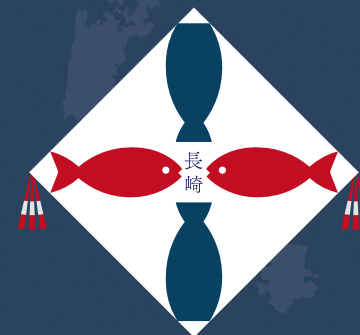
秋

マサバ、カマス、イトヨリ、マイワシ
ヒラメ、ハガツオ、カンパチ
サヨリ、チダイ、クロダイ
エボダイ、コノシロ



冬

アマダイ、メジナ、ウマツラハギ、ブリ
スルメイカ、マダイ、トラフグ、クロマグロ
ホシフグ、ウルメイワシ、カタクチイワシ
マナガツオ、ナマコ、アカムツ



お酒とサカナの**おいしい**関係

GOOD VIBRATION | SAKE & FISH IN NAGASAKI

長崎生まれのお酒と、長崎でとれたお魚

そして長崎で出来たかまぼこ。

長崎で生まれ育ったもの同志

もっとお互いが引き立つ、

おいしい関係を見つけました！

〈お問い合わせ先〉

長崎県文化観光国際部 物産ブランド推進課

TEL.095-895-2621

〒850-8570 長崎市尾上町3-1 5F





お酒とサカナの**おいしい**関係 GOOD VIBRATION | SAKE & FISH IN NAGASAKI



〈おすすめのペアリング〉

詳しい情報はコチラ! >



〈日本酒〉

長崎美人大吟醸 冷 10℃
(福田酒造)

純米大吟醸 愛 冷 10℃
(あい娘酒造)

まが玉大吟醸 冷 10℃
(山崎本店酒造場)

これがおすすめ!



鯖の西京焼き

〈焼酎〉

海鵜 炭
(壱岐の華)

雪洲25度 炭
(重家酒造)

壱岐スーパーゴールド22 炭
(玄海酒造)

これがおすすめ!



かんぼこの
カルパッチョ

伊勢海老のサラダ
真鯛の酒蒸し
など

香り薄味



鰯のアラ炊き

カジキの
生ハム巻きフライ
(トマトバジルソース)
鯖の唐揚げ(鰯かけ)
栄螺の刺身田楽
など



ハトシロール

濃い味

これがおすすめ!



〈日本酒〉

純米一鶴 燗 45℃
(浦川酒造)

杵の川樽酒 冷 15℃
(杵の川)

飛鷹 Cedar 冷 15℃
(森酒造場)



これがおすすめ!



〈焼酎〉

ちょうちょうさん 湯
(大島酒造)

天の川 壱岐づくし 水
(天の川酒造)

五島芋 炭
(五島列島酒造)

〈日本酒〉

六十餘洲純米酒山田錦 冷 10℃
(今里酒造)

東露 冷 10℃
(伊藤酒造場)

本醸造冷酒用 冷 10℃
(梅ヶ枝酒造)

これがおすすめ!



たらふぐの
から揚げ

薄味

鰻の南蛮漬け
きびなごの唐揚げ
板付けかまぼこと
茸の煮浸し
白身刺身・板わさ
など

コクあり

真蛸の柔煮
鰯ソテー
(ラビゴットソース)
長崎おでん
など



鰻フライ
(タルタルソース)

これがおすすめ!



〈日本酒〉

本陣純米 KARAKUCHI 炭 レモン
(潜龍酒造) 輪切り

純米酒つしま 冷 10℃
(河内酒造)

はね木搾り 冷 10℃
(吉田屋)

〈焼酎〉

青一髪 水
(久保酒造場)

IKIKKO DELUXE 25° 炭
(壱岐の蔵酒造)

猿川円円 水
(猿川伊豆酒造)

これがおすすめ!



竜眼のおでん風



たくあんと揚げ天の
きんぴら風

これがおすすめ!



〈焼酎〉

軍艦島 湯
(霧氷酒造)

五島灘白麹 湯
(五島灘酒造)

一洲 湯
(山の守酒造場)

冷…冷酒

燗…ぬる燗

炭…ロック

水…水割り

湯…お湯割り

炭…炭酸割り