

やわらかな
食感と
ジューシーな
口溶け



長崎和牛

佐世保が誇るオンリーワンの産品

1頭1頭が愛情を込めて育てられている「長崎和牛」は、長崎県で生産者が肥育を目的として生産された和牛です。

平成24年に開催された和牛のオリンピック「全国和牛能力共進会」では「肉牛の部」で日本一となる「内閣総理大臣賞」を受賞するなど、そのおいしさは全国でも認められています。

長崎和牛は赤身のうま味が強く、まろやかな味わいの脂身とのバランスが絶妙で、そのやわらかな食感とジューシーな脂の口溶けが特長です。県内有数の畜産地帯・佐世保で生まれ、佐世保で育った、こだわりの長崎和牛は本市が誇るオンリーワンの産品です。



和牛肥育部会
部会長
川島さん

生産者おすすめの食べ方

塩こしょうで味付けして、焼くのが一番のおすすめ。シンプルだけど、肉本来の味が楽しめておいしかよ。

50%
OFF

毎月29日(肉の日)に キャンペーンを実施中!

本市では「肉の日」にちなみ、12月までの毎月29日に店頭価格の「半額」で購入できるキャンペーンを実施しています。対象店舗は下記①～⑤と市内5店舗で、数に限りがありますので、お早めにご購入ください。

※詳しくは市ホームページをご覧ください。

長崎和牛の市内販売店

- | | |
|--------------------------------------|--|
| ① 肉の相川 有福町 297-20 ☎ 58-3811 | ⑩ まるたか生鮮市場 早岐店 早岐 1-13-14 ☎ 20-5768 |
| ② 肉の有明 塩浜支店 塩浜町 1-16 ☎ 38-2284 | ⑪ 早岐肉の深佐屋 権常寺 1-12-21 ☎ 38-3971 |
| ③ 深佐屋 上京町 1-1 ☎ 24-4917 | ⑫ JA ながさき西海ミートハウス西海 吉井町立石 30-4 ☎ 64-4129 |
| ④ 田中精肉店 俵町 7-2 ☎ 22-4645 | ⑬ エレナ させぼ五番街店 新港町 2-1 ☎ 59-5555 |
| ⑤ 相加和店 大宮町 9-17 ☎ 33-1298 | ⑭ 岩崎本舗 佐世保三ヶ町店 常盤町 6-1 ☎ 37-1070 |
| ⑥ 肉の山頭 柚木町 2569 ☎ 46-1778 | ⑮ まるたか生鮮市場 もみじが丘店 もみじが丘 40-1 ☎ 20-1170 |
| ⑦ 佐世保玉屋百貨店 エッセンハウス 栄町 2-1 ☎ 25-9865 | |
| ⑧ ナカムラミートセンター 柚木元町 2401-10 ☎ 46-1998 | |
| ⑨ エレナ えきマチ一丁目店 三浦町 21-1 ☎ 42-0001 | |



特集

食べて、飲んで、飾って応援しよう!

佐世保の特産品

本市にはおいしさや生産方法にこだわった素晴らしい特産品が数多くあります。しかし、このような特産品も新型コロナウイルス感染症の影響によって大きな被害を受けているのが現状です。今回の特集では、本市が誇るさまざまな特産品の魅力やおすすめの楽しみ方などを紹介します。私たちが、食べたり、飲んだり、飾ったりすることが、生産者の皆さんを応援することにつながりますので、市民の皆さんのご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

佐世保いっぴんマルシェ

農水産物直売所イベント「どろんこ収穫祭」との同時開催で、「長崎和牛」「世知原茶」「花き類」など市内特産品の試食・試飲や販売などを行うイベントを開催します。

日程 10月17日(土)、18日(日) 10時～17時
場所 島瀬公園

50%
OFF

※通常価格の「半額」で購入できる数量限定の目玉商品もご用意します。お楽しみに!



どろんこ収穫祭の様子

甘味と酸味が
絶妙のバランス



西海みかん

全国に誇る佐世保ブランド

温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれた本市南部の針尾・早岐・宮地区などで栽培されている「西海みかん」。全国でも有数の品質の高さを誇り、平成28年度から年間販売額が30億円を超えるなど、佐世保を代表する産品です。

高い品質と安定した生産を部会員一丸で目指し、栽培する園地を登録制度にすることで、生産意識と品質の向上につなげています。また、栽培期間中は定期的に品質を検査したり、出荷する際には選果所で光セン

サーと人の目による選果が行われたりするなど、徹底した品質管理が行われています。

生産者の皆さんの努力の結晶、西海みかんは10月から出荷が始まります。

こだわりの3ブランド

西海みかんは糖度12度以上を「味まる」、糖度13度以上を「味っ子」、させぼ温州のうち糖度14度以上を最高級品「出島の華」として出荷しています。

味っ子ストレートジュース

西海みかんの中でもさせぼ温州を

原料とし、厳しい検査に合格した「味っ子」を使用して作られている「味っ子ストレートジュース」。無添加で天然果汁100%の味わいは、原料のコクや甘みを余すことなくお楽しみいただけます。

西海みかんの販売所

- 農水産物直売所「味まる館」
指方町2734-3 ☎27-1237
- ※10月から1月までの期間限定で販売します。

生産者からのひと言



させぼ広域かんきつ部会
部会長 宮崎さん

西海みかんの中でも「味まる」「味っ子」には、「糖度」だけでなく「酸度」にも基準があります。西海みかんは甘味と酸味のバランスが良く、コクがあり、一度食べたなら「また食べたい」と思うミカンです。



プリプリの
食感と
濃厚な味わい



九十九島かき

佐世保を代表する秋冬の味覚

佐世保を代表する秋冬の味覚「九十九島かき」。厳しい猛暑を乗り越え、涼しいこの季節になると、つい食べたくなる佐世保グルメの一つです。

九十九島の島々から流れ込む豊富な栄養分がカキのおいしさをより芳醇でクリーミーに育て上げます。また、リアス海岸特有の入り組んだ海岸線が波静かな環境をつくり、この環境がカキの身入りを良くします。

最高の条件で育てられた九十九島かきは、10月に入ると新物が市内へ出回り始めます。九十九島かきのシーズンは10月下旬から翌年4月ごろまでです。さらに、秋と冬で九十九島かきの異なる味わいが楽しめるのも産地ならではの醍醐味で、市内で毎年秋と冬に開催される恒例のイベント「九十九島かき食うカキ祭り」では、その違いを楽しむことができます。

ことしの秋冬も九十九島かきで季節のおいしさを感じてみてはいかがでしょうか。

生産者おすすめの食べ方



南九十九島かき
生産者会
会長 末竹さん

秋の九十九島かきは、冬に比べると殻も身入りもやや小ぶりですが、さっぱりとして食べやすいのが特長です。生食用は「酢ガキ」に、加熱用は「蒸しガキ」にして食べるのがおすすめです。

冬の九十九島かきは、殻も身入りもプリプリに成長し、「芳醇」「濃厚」「クリーミー」な味わいが楽しめます。寒い中で食べるアツアツの「焼きガキ」もおおすすめです。



秋におすすめの生カキ



冬におすすめの焼きガキ

季節ごとに
楽しめる
花の魅力



花

種類が豊富な佐世保の花き類

花には人を魅了する美しさや華やかさ、優しさ、香りがあり、部屋や職場などに飾るだけで気持ちを落ち着かせてくれます。また、花は種類も多く、飾ったり育てたりすることで季節を感じることもできます。

佐世保の花き栽培の歴史は古く、その技術と伝統は花農家の皆さんによって引き継がれています。現在、佐世保では日本一の生産量を誇る「アスチルベ」や、出荷先の関西・中国地区でトップレベルの品質を誇る「させぼ西海菊」、昭和24年から生産されている「カーネーション」など、さまざまな種類の花きが栽培されています。

花がある暮らしを

花は気持ちの代弁者。言葉に花を添えるだけで伝わる気持ちもあります。たくさんの人に花がある暮らしを楽しんでもらいたいですね。



佐世保花商組合
組合長 徳久さん

50%
OFF

毎月7日と8日に キャンペーンを実施中!

本市では「花」にちなみ、12月までの毎月7日と8日に店頭価格の「半額」で購入できるキャンペーンを花商組合加盟16店で実施しています。数に限りがありますので、お早めにご購入ください。



花商組合加盟店

- フローリスト花ゆき 江迎町長坂 188-15 ☎ 66-2718
- フラワー橋口 松川町 1-1 ☎ 25-2367
- 江口生花店 若葉町 24-25 ☎ 31-8596
- きくやフラワーショップ 松川町 1-16 ☎ 25-3778
- 岡生花店 稲荷町 15-10 ☎ 31-5735
- 花徳フローリスト 松浦町 2-4 ☎ 25-1187
- 岡本生花店 俵町 30-15 ☎ 22-8444
- フローリスト花草 石坂町 4-18 ☎ 25-3778
- フローリスト花紅 栄町 4-11 ☎ 22-9446
- フローリストまつやま 棚方町 382-8 ☎ 24-8719
- フラワーパルーン 千尽町 2-3 ☎ 31-1131
- ふるふる京屋 島地町 1-11 ☎ 23-3775
- ジョイフローリスト 大和町 378-1 ☎ 33-3397
- 花徳造花・生花 本店 島瀬町 1-11 ☎ 24-8719
- 花徳造花・生花 早岐店 早岐町 1-14-12 ☎ 38-8711
- rire 浜田町 1-11 ☎ 25-2187

特集に関する問い合わせ 農業畜産課・水産課 ☎ 24-1111

爽やかな香り
濃厚なうま味



世知原茶

佐世保の銘茶・こだわりの逸品

渋みが少なく、まろやかな味わいが特長の世知原茶は「蒸し製玉緑茶」と呼ばれ、全国の緑茶生産量の4%程度しか生産されていない希少なお茶です。

その味わいは全国での評価も高く、平成3年、同17年には全国茶品評会で農林水産大臣賞(日本一)、平成8年には同大会で産地賞(産地として日本一)を受賞しています。

世知原茶がおいしい理由

世知原茶は標高200～450mの高

冷地で栽培されており、冷涼で霧深く、朝と夜の寒暖差が大きいため、高品質なお茶が育つ環境にあります。

世知原茶は、主に一、二番茶までしか摘みません。茶樹を十分に休眠させることで休眠中に蓄えた養分を翌年の一番茶に持たせることができるため、上質な茶葉の生産につながります。また、茶葉を若い芽で摘むことによって、高冷地産特有の爽やかな香りと、蒸し製玉緑茶特有のうま味のある世知原茶が出来上がります。

世知原茶の生産者・販売所

- 前田製茶 世知原町栗迎 138-3 ☎ 78-2627
- 小林製茶 世知原町槍巻 411-1 ☎ 76-2074
- 白石製茶 世知原町木浦原 608-2 ☎ 78-2941
- 鈴山製茶 世知原町^{やなぎ}筈瀬 948 ☎ 76-2745
- JAながさき西海世知原製茶工場 世知原町中通 73-1 ☎ 76-2064
- 農事組合法人グリーン世知原 世知原町木浦原 17-1 ☎ 76-2815

生産者おすすめの飲み方

ゆっくりと時間をかけて水出しした緑茶は、緑茶のうま味が多く溶け出し、渋みが抽出されにくいので、温かいお茶に比べて渋みが少なく、まろやかな味わいです。暑い時期にはピッタリです!



世知原茶振興会
会長 前田さん

