

魅力発信!

2025

# ながさき商談会

こだわりの逸品を全国へ

長崎県商工会連合会、日本政策金融公庫及び長崎県信用保証協会では、県内企業のこだわりの逸品を全国に向けてPRするために、県内外のバイヤーをお招きして商談会を行います。豊かな地域資源を活かした様々な商品が揃っています。ぜひ、ご来場くださいますようお願いいたします。

開催  
日時

1日目 令和7年10月21日(火) 11:45~17:00 展示商談会 + 個別商談会

2日目 令和7年10月22日(水) 9:00~13:00 個別商談会のみ

一般来場バイヤーは1日目のみ入場可能です。

場所

ホテルニュー長崎3階 (長崎県長崎市大黒町14-5 TEL 095-828-7117)

- 形 式 来場バイヤー：展示商談(展示ブースでのフリー形式) 招聘バイヤー：個別商談(時間割形式)
- 出 展 者 県内企業 88 社 ※中面参照
- 参 加 費 無料(ただし、交通費・宿泊費・駐車料金等は参加者負担)
- 申込方法 裏面の参加申込書に必要事項を記入のうえ Eメールにてご返信または、裏面の二次元コードや URL (<https://forms.gle/v7LEjd6LgpyPbsNC9>) から申込みフォームにてお申込みください。
- 申込期限 令和7年10月15日(水)
- 主 催 長崎県商工会連合会・日本政策金融公庫・長崎県信用保証協会
- 後 援 長崎県、長崎県商工会議所連合会、長崎県中小企業団体中央会、ジェトロ長崎

お申込み  
お問い合わせ先

長崎県商工会連合会 企業支援課 〒850-0031 長崎県長崎市桜町4-1 長崎商工会館8階  
TEL 095-824-5413 FAX 095-825-0392 メール [shinko@shokokai-nagasaki.or.jp](mailto:shinko@shokokai-nagasaki.or.jp)  
<https://www.shokokai-nagasaki.or.jp/> 長崎県商工会連合会 検索

2025

# 魅力発信!ながさき商談会 出店者一覧表

カテゴリ	No.	出展者名	所在地	出展予定商品	出展日	
					10/21 (火)	10/22 (水)
水産加工品	1	壱岐水産株式会社	壱岐市	うにめしの素、粒うに、粒うにと貝	○	○
	2	うえはら株式会社	対馬市	対馬原木どんご椎茸、対馬昆布佃煮、対馬産塩こうじ焼きあいご	○	○
	3	有限会社海産物のわたなべ	平戸市	十割あごだし、スナックになっちゃった飛魚、ゴロッと焼きほぐし飛魚	○	
	4	有限会社木村蒲鉾	長崎市	あじさいハトシ、タコ焼き風お好み揚げ、じゃこ天	○	○
	5	株式会社玄陽 <small>ゲンヨウ</small>	壱岐市	烏賊素麺、烏賊開き、烏賊一本凍結	○	○
	6	ごと株式会社	五島市	おはようのスープ、真鯛の寄せ鍋つゆ、五島ごと芋生スイートポテト	○	○
	7	有限会社シキシマ (しきしま蒲鉾)	南島原市	とうふ蒲鉾、いかコリコリ天、ゆず天	○	
	8	株式会社しまおう	五島市	百福あじ、百福あご、島すりみあじ	○	○
	9	津田耕平商店 <small>初</small>	小値賀町	佃煮三昧、サザエ佃煮、あおさ	○	
	10	株式会社天洋丸	雲仙市	エタリの塩辛、ニボサバ	○	
	11	長崎漁港水産加工団地協同組合	長崎市	油調漬みアジフライ、お刺身用あじフィーレ、あじなめろう	○	○
	12	日本遠洋旋網漁業協同組合	松浦市	胡麻さば、旬(とき)塩さば、旬(とき)あじ一夜干し	○	
	13	株式会社ヤドリギ <small>初</small>	新上五島町	五島園の厳選お茶漬け5種(たい・ひらまさ・ぶり・イカ丸・あじ)	○	○
	14	株式会社若宮水産	壱岐市	たいめしの素、たこアヒージョ、たこうま煮	○	○
畜産加工品	15	株式会社アットマーク	壱岐市	壱岐牛レトルトカレー、壱岐牛しぐれ煮、壱岐牛ジャーキー	○	○
	16	株式会社Green Peace <small>初</small>	平戸市	平戸いのししゃらびきソーセージ、平戸いのししモークジャーキー	○	○
	17	株式会社コノソレ natural factory	対馬市	対馬和蜂の非加熱はちみつ、対馬の森のジビエパック、コノソレキッチン・海と山のおつまみ	○	○
	18	炭火焼肉あおい	長与町	A5黒毛和牛100%ハンバーグ、冷凍チヂミ、黒毛和牛すじ	○	○
農産加工品	19	株式会社アグリ・コーポレーション	五島市	.hel (機能性表示食品)、有機安納芋パウダー、ひとくち焼き安納芋	○	
	20	農事組合法人吾妻農産加工組合 <small>初</small>	雲仙市	手作り苺ジャム、吾妻麦天塩みそ、即席みそ汁	○	
	21	エスジーエス株式会社	諫早市	冷凍フルーツ長崎冷果(みかん・ブルーベリー・いちご)	○	○
	22	オオヒラ 大平食品株式会社 <small>オオヒラ</small>	南島原市	めし泥棒(なめみぞ)、そのまま食べるりんご酢大豆、ごはん高菜	○	○
	23	オオヤ 大屋食品工業株式会社 <small>オオヤ</small>	川棚町	豆乳シュレッド、佐世保豆乳	○	○
	24	有限会社觀月 <small>カンゲツ</small>	長崎市	田舎風ごま豆腐、金ごま豆腐、抹茶ごま豆腐	○	○
	25	農事組合法人サンエスファーム	南島原市	しいたけチップス、生しいたけ(肉厚6枚・8枚パック)、しいたけパウダー	○	
	26	株式会社大地のいのち	西海市	熟成ベにはるかカット焼いも(冷凍)、菜の花3.5cmカット(冷凍)、加熱カットトマト(冷凍)	○	○
	27	ヒクシヨウカイ 百笑会プラス <small>ヒクシヨウカイ</small>	波佐見町	有機焙煎菊芋茶、野菜スープ、有機玉ねぎ皮茶	○	○
	28	ホウモトコマトウファン 有限会社法本胡麻豆腐店 <small>ホウモトコマトウファン</small>	佐世保市	長崎の昔ながらの甘い胡麻とうふ、黒胡麻豆乳ぶりん、長崎胡麻とうふ胡麻たれ付き	○	
	29	マトリモチテン 株式会社真鳥餅店 <small>マトリモチテン</small>	五島市	かんころ餅、かんころチップ	○	○
	30	株式会社マルニ	雲仙市	まるゆで野菜3種(じゃがいも、玉ねぎ、人参)、まるゆで野菜ペースト	○	
	31	モノノフジヤパン mononofujapan株式会社 <small>モノノフジヤパン</small>	長崎市	糸けんぴ	○	○
	32	株式会社森山果樹園 <small>モノノフジヤパン</small>	諫早市	みかんストレートジュース、みかん冷凍ジュース	○	○
麵類	33	株式会社小林甚製麺	南島原市	名代じん家長崎焼きちゃんぽん2人前、名代じん家あごだし中華そば2人前、島原手延べ素麺「誉」4束	○	○
	34	社会福祉法人 南高愛隣会 コロニーエンタープライズ	雲仙市	長崎ちゃん麦を使った手延べそうめん、全粒粉そうめん、温優麺長崎鰯だし	○	
	35	株式会社サンフリード	長崎市	長崎スマッシュチーフ、ド・ロさまそうめん、長崎ナポリタン	○	
	36	タシタ 田下製麺	新上五島町	五島うどん、船崎うどん	○	
	37	有限会社たなか物産	南島原市	ビッグカツのスペシャルソース味焼きそば、味カレーラーメン、本気でおいしいざるうどん	○	○
	38	つくも食品株式会社	波佐見町	レトルトカップ皿うどん、レトルトカップちゃんぽん	○	
	39	株式会社長崎五島うどん	新上五島町	五島手延うどん(国産19cm・国産19cmスープ付き・国産小麦つゆ3Pセット)	○	○
	40	株式会社中本製麺	新上五島町	ばらめん(スープ付)、国産小麦うどん、椿うどん	○	○
	41	有限会社浜崎製麺所	新上五島町	五島手延うどん	○	
	42	有限会社ふるせ	南島原市	トマトバジルそうめん、まぜ麵	○	○
	43	本多兄弟商会	南島原市	手延べすた、手延べそうめん、手延べうどん	○	
	44	株式会社マルマス	新上五島町	レンジ対応冷凍五島手延うどん七椿(国産小麦)、冷凍五島手延うどん七椿(国産小麦) 業務用	○	○
	45	有限会社水谷製麺所	波佐見町	これぞ本場の長崎ちゃんぽん	○	

カテゴリ	No.	出展者名	所在地	出展予定商品	出展日	
					10/21 (火)	10/22 (水)
麺類	46	株式会社みろく屋	長崎市	皿うどん、ちゃんぽん、皿うどんチョコレート	○	○
	47	株式会社山一	南島原市	即席にゅうめん (あごだし味・カレー味・和風醤油味)、雲仙ごま (白いりごま、黒いりごま)	○	○
惣菜	48	有限会社割烹堀江 <span style="color:red;">初</span>	波佐見町	クリームチーズ西京焼き	○	
	49	有限会社こじま	長崎市	角煮まん、角煮ちまき、角煮そぼろまんじゅう	○	○
	50	ダイニング味遊 <span style="color:magenta;">ミュウ</span>	島原市	島原伝統具雑煮 (冷凍1鍋)、長崎ちゃんぽん (冷凍1鍋)、長崎牛もつ鍋 (1食鍋)	○	○
	51	有限会社蜂の家	佐世保市	チルドカレー、冷凍カレーパン、ステーキソース	○	○
	52	有限会社ふくみ屋	時津町	長崎ぶたまん、長崎焼壳、黒豚ぶたまん	○	
パン	53	有限会社KIYOKA	長崎市	クロワッサン食パン、NAGASAKIラスク	○	○
調味料	54	株式会社EN <span style="color:red;">初</span>	長崎市	生姜ねぎみそ、ミニトマトみそ、ピリ辛華みそ	○	
	55	株式会社小柳発電所	五島市	五島列島の塩-麗-80g、五島列島の塩-麗-粗塩80g	○	○
	56	七福農産	佐世保市	粗ざりゆず胡椒(青)	○	
	57	株式会社やがため	新上五島町	矢堅目の塩、矢堅目の藻塩、New-STANDARD "塩(えんむすび)"	○	
酒類飲料	58	大島酒造株式会社 <span style="color:red;">初</span>	西海市	長崎芋焼酎・大島、長崎麦焼酎・大島、長崎芋焼酎・磨き大島	○	○
	59	株式会社小浜温泉ワイナリー	雲仙市	ジャッロ エ アズロ (ピオーネ果実酒)、雲仙みかんワイン、紅桔梗 (巨峰果実酒)	○	
	60	玄海酒造株式会社	壱岐市	本格焼酎 (壱岐スーパー・ゴールド22・壱岐ブルー・壱岐グリーン)	○	○
	61	株式会社五島列島酒造	五島市	五島芋焼酎、五島麦焼酎、180mlアソートセット3A (芋・麦・芋紅はるか 焼酎)	○	○
	62	株式会社茶の間	佐世保市	有機栽培緑茶、抹茶入り有機緑茶ティーバッグ、有機栽培ほうじ茶	○	○
	63	霧氷酒造株式会社 <span style="color:magenta;">ムヒヨウ</span>	長崎市	ゆうこうのお酒 (リキュール)、原口みかん (100%ジュース)、本格焼酎九州魂・麦	○	○
	64	株式会社山本興業 <span style="color:red;">初</span>	長崎市	記憶力茶	○	○
菓子	65	有限会社アートスタジオわお (はまる食品)	佐世保市	サクサクiriこ、チョコiriこ、iriこせんべい	○	○
	66	株式会社異人堂	時津町	長崎カステラ、長崎カステラ (ゴールドミニ)	○	
	67	ガトーフリアン	南島原市	クラシックベイクドチーズケーキ、碧の檸檬 (レモンケーキ)、クッキー缶	○	○
	68	有限会社かわた	諫早市	かんころ餅、かす巻き、ぱっぺん焼き	○	○
	69	有限会社観光ビルはたなか	五島市	治安孝行 (和菓子)、治安孝行ギフトBOX、お招きつばさねこ (洋菓子)	○	○
	70	株式会社 清水雲仙 (ネオクラシッククローバー) <span style="color:red;">初</span>	雲仙市	長崎石畳ショコラ (チョコレートケーキ)	○	
	71	新上五島町観光物産協会 <span style="color:red;">初</span>	新上五島町	しま旅カステラ	○	
	72	有限会社杉谷本舗 <span style="color:red;">初</span>	諫早市	カステラ、どら焼き、おこし	○	○
	73	株式会社須崎屋	南島原市	和三盆糖入・長崎五三焼かすてら0.5号、和三盆糖入 和三盆糖 鳥骨鶏卵 長崎五三焼かすてら極上、長崎五三焼かすてら形おとし	○	○
	74	長崎お土産 すみや	長崎市	長崎ラスク15枚入、長崎ラスク8枚入、長崎ラスク缶	○	
	75	株式会社玉乃舎 <span style="color:magenta;">タマノヤ</span>	島原市	島原かんざらし、島原かんざらしそんざい	○	○
	76	チャイオーン株式会社	長崎市	ナガサキムーンケーキ5種 (小豆・紫芋・黒胡麻・抹茶・チーズ)	○	
	77	有限会社長崎本舗	長崎市	特撰と三盆カステラ0. 5号、美味星上カステラ (プレーン・5カット)、五三焼カステラミニ仕立	○	
	78	株式会社梅月堂 <span style="color:magenta;">パイナップル</span>	諫早市	長崎半熟カステラ、シースクリーム、伝来物 之 KORE (洋焼菓子)	○	○
	79	PRIGELA <span style="color:red;">初</span>	五島市	ジェラート、プリン	○	○
	80	株式会社まえだ	大村市	カステラぱりん (1個入・2個入)、カステラぱりん【プレミアムショコラ】 (2個入)	○	
	81	株式会社ミカド観光センター みかど本舗	雲仙市	長崎の変かすてら	○	
	82	株式会社MILK&レシエンテ <span style="color:red;">初</span>	雲仙市	クレープ	○	
	83	吉田菓子店 <span style="color:red;">初</span>	南島原市	南蛮菓子びすこうと (ビスケット)、南蛮菓子けさちいな (チーズタルト)	○	○
	84	RiriKana sweets <span style="color:magenta;">リリカナスイーツ</span>	長崎市	りりかなら焼 (つぶあん・芋あん・お茶あん・珈琲あん)	○	
	85	ル・モンド風月 <span style="color:magenta;">フワゲン</span>	五島市	さざえ最中、あわび最中、かんころ餅	○	○
その他	86	株式会社ブルーサインティフィック新上五島 <span style="color:red;">初</span>	新上五島町	marica FX (健康食品)、FX セラム (化粧品)、FX クリーム (化粧品)	○	○
雑貨	87	ACB工房 <span style="color:magenta;">アシベ</span>	壱岐市	旅のひと石けんシリーズ、BONE-BONE FISH SOAP、NOMAD FISH SOAP	○	○
	88	本多木蠅工業所 <span style="color:magenta;">ポンダモクロウ</span>	有明町	和蠅燭、木蠅	○	○

# 出店者一覧

<b>1</b> 壱岐市 <b>壱岐水産株式会社 うにめしの素</b> <p>「うにめしの素」は壱岐産のウニを使用して、地元の海女お墨付きの磯の香り高い本格的な味わいです。たっぷりとウニが入り、壱岐らしいすこし甘めの味付けです。手軽に壱岐の味を楽しんでいただけるよう、ひとつひとつ手作業で仕上げております。お米と水と一緒に炊いてお召し上がりください。</p> 	<b>2</b> 対馬市 <b>うえはら株式会社 対馬原木椎茸どんこ</b> <p>椎茸栽培の産地として古くから知られている長崎県対馬市。島の65%が山岳地帯という豊かな自然環境と、対馬暖流の影響により日本有数の椎茸原本に恵まれています。肉厚で深い味と香りは高い評価を受けています。煮物や吸い物、水戻してステーキ風に焼くアレンジ料理にもおすすめです。</p> 	<b>3</b> 平戸市 <b>有限会社海産物のわたなべ 十割あごだし</b> <p>伝統製法の炭火焼きに弊社オリジナル製法を加え芯までじっくり焼いていますので、通常の焼あごに比べうまみ成分の遊離アミノ酸は約1.5倍あり、香ばしい風味の良い汁が取れます。煮物やお吸い物、お雑煮など素材を活かした料理に最適です。</p> <p>キヤッコピー: 【無添加で風味豊か上品な「あごだし】</p> 
<b>4</b> 長崎市 <b>有限会社木村蒲鉾 あじさいハトシ</b> <p>長崎市の市花である紫陽花をモチーフにしたハトシです。えびをたっぷり練りこんだり身にクリトンを接着させました。冷凍のまま170℃の油で5分ほど油調してお召し上がりください。サクサクの食感とすり身の弾力のある食感が楽しめます。</p> 	<b>5</b> 壱岐市 <b>株式会社玄陽 鳥賀素麺</b> <p>壱岐のベテラン漁師の目利きで良質のヤリイカだけを厳選しました。新鮮な壱岐島産のブトウイカ(ヤリイカ)を食べやすくするため素麺のように細長くカットしており、イカの心地よい食感と極上の甘味を堪能できます。解凍して直ぐに召し上がれます。新鮮なので刺身がおすすめですが、湯引き、バター焼きなど食べ方は自由です。</p> 	<b>6</b> 五島市 <b>ごと株式会社 おはようのスープ</b> <p>さつまいものおいしさ日本一に輝いたブランドさつまいも「五島ごと芋」、すっきりと甘い「ごとあかり」を使用したポタージュ。「五島ごと芋」「ごとあかり」は収穫後、温湿管理を行った部屋で約40日間熟成させることで、極上の甘みに仕上がりました。2種類のさつまいもペーストを約30年間和食やイタリアンなど幅広いジャンルの料理を得意としてきたシェフがポタージュとして活かし、新たに開発した商品です。</p> 
<b>7</b> 南島原市 <b>有限会社シキシマ（しきしま蒲鉾） とうふ蒲鉾</b> <p>豆腐と白身魚のすり身をブレンドした島原半島に伝わる練り製品です。原料の豆腐から自社で生産しており、素朴でまろやかなその味と風味は広く好評をいただいています。おかげやお酒のおつまみとして、おでん種としてもおすすめです。レンジで温めたりすると一層美味しい召し上がれます。</p> 	<b>8</b> 五島市 <b>株式会社しまおう 百福あじ</b> <p>長崎県産のアジを使用し、石臼で丁寧に練り、じっくり丁寧に揚げ、アジのおいしさをギュッと閉じ込めました。保存料は使用せず、最小限の調味料のみで製造しています。高熱殺菌済みですのでパックを開封後そのままお召上がりいただけます。フライパンやオーブン、または電子レンジ等で温めるとご家庭で温かい状態でお召上がりいただけます。</p> 	<b>9</b> 小値賀町 <b>津田耕平商店 佃煮三昧</b> <p>当社主力商品であるカルシウム豊富な煮干しを使った「いりこの佃煮」と、サバ節を使った「けずり佃煮」。この2つの佃煮に、桜えびを秘伝の調合で混ぜ合わせ、佃煮の王道をいく砂糖と醤油の味つけをベースに、味よく・彩りよく仕上げました。香ばしい醤油の香りが食欲をそそります。無添加のため、お子様にも安心してお召上がりいただけます。</p> 
<b>10</b> 雲仙市 <b>株式会社天洋丸 エタリの塩辛</b> <p>エタリとはカタクチイワシの方言です。雲仙市の郷土食として知られ、2005年に味の箱舟(通称アルカ)のプレシディオに認定されている希少な食品です。酒肴に最適ですが、ご飯やサツマイモの上に乗せたり、和製アンチョビとしての活用は多彩です。オリーブオイルとの相性が良いためパスタなどがおすすめです。</p> 	<b>11</b> 長崎市 <b>長崎漁港水産加工団地協同組合 油調濟アジフライ</b> <p>海と山に囲まれた自然豊かな長崎で水揚げされた新鮮な原料を使用した商品です。電子レンジで簡単調理できますのでお子様や高齢の方にもおすすめです。電子レンジで温めた後、トースターで温めると外はサクサク、中はふっくら仕上がります。</p> 	<b>12</b> 松浦市 <b>日本遠洋旋網漁業協同組合 胡麻さば</b> <p>長崎県で水揚げされた新鮮な真さばを風味豊かな胡麻と自家製の醤油たれに漬け込みました。流水解凍も数分でできますので食の簡便化、即食ニーズにもピッタリです。魚の調理スペース、技術がない方でも簡単に生食の魚を提供できます。解凍し、温かいご飯にのせてお召し上がりください。お好みでネギや大葉、ワサビなどの薬味をのせたり、お茶漬けとしてもお召上がりいただけます。</p> 
<b>13</b> 新上五島町 <b>株式会社ヤドリギ 五島園の厳選お茶漬け5種 (たい・ひらまさ・ぶり・イカ丸・あじ)</b> <p>五島の豊かな自然が育んだ海の幸を、新鮮なうちに贅沢に調理したホテルユースのお茶漬けです。充分に配慮された衛生管理で、一つ一つ丁寧にお作りして、産地五島から直送いたします。鰯やイカ、ヒラマサなどの五島を代表する魚がこのセットに丸ごと含まれています。様々なご当地のお茶漬けがお好きの方、一度味わえば新しい発見に出会えるかもしれません。</p> 	<b>14</b> 壱岐市 <b>株式会社若宮水産 たいめしの素</b> <p>壱岐たいめしの素は長崎の老舗醤油メーカー「チョーコー醤油」の白だしを贅沢に使用しており、鰯本来の旨味を最大限に引き出しました。白だしの繊細な風味が、鰯の豊かな味わいを引き立て、家庭で手軽に本格的なたいめしを楽しむことができます。一口食べれば、長崎の海の恵みを感じられる、絶品の炊き込みご飯です。ぜひ、新しい「たいめしの素」で、特別な食卓をお楽しみください。</p> 	<b>15</b> 壱岐市 <b>株式会社アットマーク 壱岐牛カレー（中辛）</b> <p>年間900頭しか出荷されない壱岐牛は、壱岐で生まれ育てられた牛だけが「壱岐牛」と名乗ることを許された希少な最高級和牛です。その壱岐牛の旨味と柔らかさを最大限に引き出すために、スパイスも厳選されたものを使い、じっくりと煮込んで、香り高く辛みも程よいカレーに仕上げています。一度食べたら忘れない逸品です。</p> 

<p><b>16</b> 株式会社 Green Peace 平戸いのしし あらびきソーセージ</p> <p>初 平戸市</p> <p>平戸地域の自然環境でのびのびと育ち、肉質の引き締まつたいのしし肉をシェフ監修のもと粗挽きし、5種のスパイスを加えたフランクフルトソーセージです。粗挽きならではの力強い食感、スパイスのハーモニーを楽しめます。噛むたびに溢れ出す肉汁と、臭みのない濃厚な味わいは、ワインやビール、ウィスキーとの相性も抜群です。ぜひご賞味ください。</p> 	<p><b>17</b> 株式会社コノソレ natural factory 対馬和蜂の 非加熱はちみつ</p> <p>初 対馬市</p> <p>二ホンミツバチだけが暮らす島・対馬の、野生の二ホンミツバチから採れた非加熱はちみつです。対馬のはちみつは、丸太を活用した伝統の「蜂洞(はちどう)」で収穫される、四季折々の山の木々の蜜を中心とした「百花蜜(ひゃつかみつ)」で、濃厚でフルーティーな味わいが特徴です。砂糖の代わりの甘味としてお召し上がりください。</p> 	<p><b>18</b> 炭火焼肉あおい A5ランク黒毛和牛100% ハンバーグ</p> <p>初 長与町</p> <p>焼肉屋で大人気のハンバーグがご自宅でしかも簡単に召し上がりいただけます!蒸気口を上に向けてレンジで約4分加熱すると召し上がりいただけます。家事をお休みしたい時や一品プラスしたい時など手軽にお店の味が楽しめます。</p> 
<p><b>19</b> 株式会社アグリ・コーポレーション 畑のサプリ.hel</p> <p>初 五島市</p> <p>有機安納芋パウダーを使用した、機能性表示食品のサプリメントです。有胞子性乳酸菌が成分に含まれており、さつまいもの効能をさらにアップさせ、血糖値のサポートや腸内環境を整えることで便通改善につながります。1日2粒を目安に、水、またはお湯と共に召し上がりください。</p> 	<p><b>20</b> 農事組合法人吾妻農産加工組合 手作り苺ジャム</p> <p>初 雲仙市</p> <p>原材料はすべて国産で添加物は使用しておりません。苺、グラニュー糖、レモン汁のみを使用した果肉の食感を残したジャムです。パンケーキにかけたり、ヨーグルトに混ぜたりと、様々な料理でお楽しみください。</p> 	<p><b>21</b> エスジース株式会社 長崎冷果 (NAGASAKIHIYAKA)みかん</p> <p>初 諫早市</p> <p>美味しいみかんを作られている生産者の原料を吟味して使用しています。急速冷凍技術で加工しているので果実の内部の細胞を壊すことなく凍結できますのでドリップが出にくく、食感が「サクサク」していて即食で美味しく食べられます。通常の緩慢冷凍と違う本商品の美味しさをお楽しみ下さい。お子様にも安全の食品です。</p> 
<p><b>22</b> オオヒラ 大平食品株式会社 めし泥棒</p> <p>南島原市</p> <p>島原地方に古くから伝わる「なめみそ」です。麦と大豆を主原料に生姜や昆布等を混ぜ合わせ、3ヶ月間程熟成・発酵させました。少し甘めのみそにピリッとした生姜の辛味やまろやかな昆布がプラスされ、食欲をそそります。料理で「みそ」の代わりに使えば、新たな楽しみ方が広がります。</p> 	<p><b>23</b> オオヤ 大屋食品工業株式会社 豆乳シュレッド</p> <p>川棚町</p> <p>こだわりの伝統的な「生しづり製法」によって、豆の臭みや雑味が少なく、大豆の甘味とコクと旨味の強い極上の豆乳シュレッドです。ピザやチーズフォンデュなどの加熱料理に加えると、とろけて美味しく召し上がります。また、そのままでもクセが少なく、サラダのトッピングなどにもぴったりです。</p> 	<p><b>24</b> 有限会社観月 カシケツ 田舎風ごま豆腐</p> <p>長崎市</p> <p>発祥の地長崎の伝統的な味付けの甘いごま豆腐です。ごまの風味を出すために観月オリジナルの焙煎をしたごまを使用しています。ごまの風味と甘い味付けでタレが不要なので、そのまま召し上がる方が多いです。夏は冷やして、冬はレンジで温める事でホットなごま豆腐をお召し上がりいただけます。</p> 
<p><b>25</b> 農事組合法人サンエスファーム しいたけチップス</p> <p>南島原市</p> <p>椎茸を素材そのまま、まるごと食べることができる添加物・油不使用のヘルシーな商品で、椎茸の旨みがぎゅっと凝縮された香ばしい椎茸チップスです。お酒のおつまみや、おやつにぴったりで、椎茸を調理なしで、そのままパリパリ食べられます。また、小さく割ってスープの上に散らしたり、デザートに利用したり、様々な調理アレンジが可能です。</p> 	<p><b>26</b> 株式会社大地のいち 熟成べにはるかカット 焼き芋(冷凍)</p> <p>西海市</p> <p>自社農場と契約農場でとれた九州産のさつまいも(紅はるか)を使用。蜜が染み出すほど貯蔵熟成した紅はるかをオーブンでじっくり焼き上げることで、甘味と香りが凝縮した濃厚な味わいに仕上げました。カットしていますので少量使いたいときに便利です。ラップ無しで電子レンジで1個あたり1~2分温めてお召し上がりください。冷蔵庫で半解凍すると冷たいデザートとしても美味しくお召し上がりいただけます。</p> 	<p><b>27</b> ビヨウキョウカイ 百笑会プラス 有機焙煎菊芋茶</p> <p>波佐見町</p> <p>農業や化学肥料を一切使わず、有機栽培で作った菊芋を低温乾燥したのちじっくりと焙煎した美味しいて飲みやすい健康茶です。食物繊維「イヌリン」を植物の中で一番多く含み、血糖値の上昇を抑える効果が期待されます。お腹の中で膨らんで腹持ちアップでダイエット中の方やノンカフェインなので妊婦の方、お子様でも安心してお飲みいただけます。食後の血糖値の上昇を抑える機能で消費者庁へ機能性表示食品の届出を終えた商品です。</p> 
<p><b>28</b> 有限会社本法胡麻豆腐店 ホウモトゴマ豆腐店 長崎の昔ながらの 甘い胡麻とうふ</p> <p>佐世保市</p> <p>長崎ならではの甘くて香ばしい胡麻とうふ。白胡麻を深入り焙煎することで香ばしくなり赤茶色になります。甘いのは砂糖を使用するからです。まずは、そのままでお召し上がりいただき、わさび醤油や胡麻たれ、味噌たれ、後は黒蜜・きな粉をかけて「わらび餅」風にして和風スイーツとしても美味しくお召し上がりいただけます。</p> 	<p><b>29</b> 株式会社真鳥餅店 マトリモチテン かんころ餅(中) プレーン</p> <p>初 五島市</p> <p>昔からある長崎県五島市の特産品です。創業65年の味と伝統の技を守り続けた商品で真鳥餅店で1番人気の商品です。芋品种は五島の風土に適している高系14号、もち米は高系14号に合う九州産のひよく餅を使用しています。長崎県ブランド農産加工品「四季焼」認証品。長崎県優良特産品推奨品。全国観光土産品推奨品。</p> 	<p><b>30</b> 株式会社マルニ まるゆで野菜</p> <p>雲仙市</p> <p>雲仙普賢岳の裾野に広がる豊かな大地で育まれた野菜の力を最大限に引き出すため、添加物はもちろん塩分糖分も一切使用しない、独自の加工技術にて製造しています。また原料は栄養価の高い旬の時期の物を自社の専用保管庫で長期熟成させることで、甘みと旨味が凝縮された他社にまねできない高品質な野菜のみを使用しています。厳重な衛生管理の下、製造していますので、冷蔵庫で60日間保存可能。調理に手間がかかる根菜を手軽に生活に取り入れることができ、常備野菜としても最適です。</p> 

# 出店者一覧

<p><b>31</b> 長崎市 <b>モノノフジカパン</b> 株式会社 <b>糸けんぴ</b></p> <p>九州産のさつまいもを極細にカットし、食感と色味のバランスを見ながら丁寧に揚げて、最後にてんさい糖を和えており、幅広い年齢層の方にお楽しみいただけます。ちょっとした手土産や、日常のおやつとしてご利用ください。</p>	<p><b>32</b> 諫早市 <b>株式会社森山果樹園</b> <b>みかんストレートジュース</b></p> <p>諫早市の特産品である伊木力みかんを100%使用し、適度な酸味と甘味はそのままにみかん本来の味が楽しめるジュースにしました。幅広い年代の方にお楽しみいただける、栄養満点のジュースです。</p>	<p><b>33</b> 南島原市 <b>株式会社小林甚製麺</b> <b>名代じん家</b> <b>長崎焼きちゃんぽん 2人前</b></p> <p>長崎の新定番になりつつある「焼きちゃんぽん」をフライパン一つで簡単に調理できます。麺は半生タイプで、煮込んで美味しい中太麺です。スープはあっさりしながらもコクがある白湯スープを使用しています。</p>
<p><b>34</b> 雲仙市 <b>社会福祉法人 南高愛勝会 コロニーエンターブライズ</b> <b>長崎ちゃん麦を使った手延べそうめん</b></p> <p>長崎県でちゃんぽん用に開発された特別な小麦を使用しました。つるつるモチモチとした食感が特徴で、グルテンの質が良く、伸びににくいのが魅力です。小麦本来の風味豊かで、めんつゆとの相性も抜群。具材に負けないしっかりとした麺です。</p>	<p><b>35</b> 長崎市 <b>株式会社サンフリード</b> <b>長崎スパゲッティー</b></p> <p>ド・口神父のパスタのテイストを再現した「長崎スパゲッティー」。こだわりの手延べ製法で国産パスタのルーツを復刻した麺で、パスタらしい「弾力のある食感」と日本古来の手延べ製法ならではの「もちもちした食感」が特徴です。手延べ製法により、麺の太さにバラつきがあるため、ボロネーゼ、ポモドーロのようなトマト・ミート系の濃厚なソースに良く合います。</p>	<p><b>36</b> 新上五島町 <b>タシタ 田下製麺</b> <b>五島うどん</b></p> <p>昔ながらの手づくり手延べ製法にこだわり、細麺なのにコシがあってツルツルもちもちした食感が特徴です。調理も簡単で、アレンジも出来ます。夏は冷やしうどん、冬は地獄炊きがおすすめです。</p>
<p><b>37</b> 南島原市 <b>有限会社たなか物産</b> <b>ビッグカツのスペシャルソース味焼きそば</b></p> <p>長年にわたり愛され続けている駄菓子「ビッグカツ」の味を焼きそばで再現いたしました。味だけでなく、食べた瞬間の「懐かしい!」という驚きと喜びを提供することを目指し、ソースの開発にもこだわり抜きました。ビッグカツファンの皆さんにも、初めて食べる方にも、深い満足と新しい発見をお届けできる自信作です。</p>	<p><b>38</b> 波佐見町 <b>つくも食品株式会社</b> <b>レトルトカップ皿うどん</b></p> <p>商品形態が容器になっていますので、具材・めんをそれぞれ開封後、容器に移してレンジで温めただけで簡単にお召し上がりいただけます。軽食または昼食(夜食)など、食べたいときに手軽に楽しめます。</p>	<p><b>39</b> 新上五島町 <b>株式会社長崎五島うどん</b> <b>五島手延うどん (国産小麦)</b></p> <p>国産小麦・新上五島産椿油100%使用。じっくり熟成・ゆっくり乾燥でもちもちとした独特のコシが生まれ、つるつとしたのど越しが味わえます。麺長19cm・茹で時間約7分、原料・製法にこだわったとっても美味しいうどんです。スープで食べる温麺、冷やしてザル・サラダうどん、パスタ、すき焼き・しゃぶしゃぶ等の鍋のメなど様々な料理に対応できます。</p>
<p><b>40</b> 新上五島町 <b>株式会社中本製麺</b> <b>ばらめん (粉末スープ付)</b></p> <p>五島うどん特有の細めんでありますから一番コシの強いうどんです。素朴でどこか懐かしい味わいで人気の逸品です。スープはお湯で溶くだけで手軽に「あごうどんスープ」ができ、五島うどんとの相性は抜群です。うどんの他、煮物、お吸い物、茶わん蒸しなど幅広くご利用できます。</p>	<p><b>41</b> 新上五島町 <b>有限会社浜崎製麺所</b> <b>五島手延うどん</b></p> <p>厳選した原材料を使い、その日の気温や湿度によって水、塩加減を調節し熟成と伸ばしを繰り返しながら伝統の手延べの製法で作っています。細麺ながらコシがあり伸びににくいのが特徴。温冷どちらでもコシとのど越しが楽しめます。地獄炊き(釜揚げ)がおすすめです。みんなで鍋を囲み、お鍋から直接うどんをとりあごだしや卵等につけて食べる食べ方です。細麺でもちもち感が強くパスタの麺の代わりにも最適です。</p>	<p><b>42</b> 南島原市 <b>有限会社ふるせ</b> <b>トマトバジルそうめん</b></p> <p>九州産小麦粉100%使用した「コシ」の強い島原手延べ素麺にやさしいトマト酸味と甘みとバジルの風味をプラスしたスープ付きです。冷やしうどん・ぶっかけうどん・温麺・パスタ風など、冷たい麺でも温かい麺でも両方お楽しみいただけます。</p>
<p><b>43</b> 南島原市 <b>本多兄弟商会</b> <b>島原手延べぱすた</b></p> <p>国家資格である製麺技能士単一等級の資格を持つ麺職人が手延べそうめんの製法で作ったパスタです。風味豊かなデュラム小麦100%を使用し、仕込みには名水百選にも選ばれた島原湧水を使用し、しっかりとコシともち食感が楽しめます。和風・洋風問わず様々なレシピに対応しており、日常の食卓をちょっと豊かにする特別なパスタです。</p>	<p><b>44</b> 新上五島町 <b>株式会社マルマス</b> <b>冷凍五島手延うどん 七椿 (九州産小麦)</b></p> <p>お手軽簡単、調理時間3分!&gt;厳選した九州産小麦・五島列島特産の椿油・五島の塩100%を原料とした拘り麺を急速冷凍(3Dフリーザー)して作りました。お手軽に乾麺同様ののどごし、モチモチとした滑らかな食感を味わえます。あごだしスープと天かす付き。ざるうどん、焼うどん、パスタとしても美味しいだけです。</p>	<p><b>45</b> 波佐見町 <b>有限会社水谷製麺所</b> <b>これぞ本場の長崎ちゃんぽん</b></p> <p>長崎県の代表的なちゃんぽんを長崎県産小麦「長崎ちゃん麦®」を全量使用した素材にこだわった長崎ちゃん麦ちゃんぽん麺とスープのセットです。季節の野菜をたっぷり入れてお召し上がりください。えび、イカ、あさり、など入れて海鮮ちゃんぽんもおすすめです。</p>

**46**  
長崎市 株式会社みろく屋 長崎皿うどん

みろくやの揚麺は、何度も試行錯誤して生まれた麺の太さと揚げ方で、最初はパリッと、噛むとサクッとおいしくいただける食感に仕上げています。だしの効いた、やわらかい多めの「あん」で野菜を包み込み、素材本来のおいしさを引き立てるように工夫しています。鶏と豚のおいしい部分だけを抽出した深みのある「みろくや」ならではのスープは、皿うどんとしてはやや甘さをおされた味付けで、クセがなく良い後味が続くのも魅力です。

**47**  
南島原市 株式会社山一 即席手延べにゅうめん あごだし味

麺は国産小麦100%を使用し、国産小麦ならではのコシと旨味がいきています。スープはあごだしを使用しており、ポットのお湯で調理できるので小さいお子様や高齢者にも便利です。熱湯を入れて3分待つだけで出来る簡単調理で、キャンプや山登り、サイクリングなどのアウトドアでも活躍します。

**48**  
波佐見町 有限会社割烹堀江 クリームチーズ 波佐見西京焼 初

大豆の3倍の麹で造る旨味をたっぷり含んだ奥深い味わいの麦みそ、白みそに、波佐見町を代表する地酒「六十余州」のまろやかな旨味と香りを合せた味噌床で10日間以上漬け込んだクリームチーズは、濃厚かつ深みのある味わいになります。さらに低温で焼きあげる事により、その風味を最大限に引き出しています。真空パックにしてるので冷蔵の状態でそのままお召し上がりいただけます。

**49**  
長崎市 有限会社こじま 角煮まん

皮付き豚バラ三枚肉を使用し、調味料は保存料・化学調味料不使用。まんじゅう生地は、国産小麦粉を2種類ブレンドしてもっちり感と、自社製ラードを混ぜしつとり生地に、こだわり抜いた原材料と製法で美味しい角煮まんに仕上げました。手土産、ハレの日の食事、自分へのご褒美や大切な人への贈り物としてご利用いただけます。

**50**  
島原市 ダイニングみゆう 島原半島郷土料理 具雑煮(冷凍1食鍋)

汁は厳選した昆布と、鰹だしの厚切りと薄切りで丁寧にだしを取り、独自の醤油で10日程かけてまろやかな返し醤油を作ります。一鍋に具材と出汁がセットされていますので一鍋ごとに火にかけるだけの簡単調理です。独自の「こだわり」と「違い」がわかる島原郷土料理具雑煮をご賞味ください。

**51**  
佐世保市 有限会社蜂の家 チルドカレー 初

玉葱を丹念に炒め、野菜・果物をじっくり煮込んだ野菜・果物の甘味と酸味、スパイスの辛味が交わって深いコクのある味に仕上げた欧風カレーです。レストランではナンバーワンの支持をいただいている蜂の家を代表する70年以上愛されているカレーを低温ボイル殺菌しました。作り立ての風味がそのまま残っており、レストランのカレーがそのまま家庭で楽しめます。

**52**  
時津町 有限会社ふくみ屋 長崎ぶたまん

国産豚肉と国産玉ねぎで造り上げた具材をしつとり生地に包み込んだ長崎ぶたまんは当店自慢の一品です。食べた時に豚肉の食感を十分堪能できるよう、豚肉は大きめにカットしています。小さいサイズになっておりますので小さいお子様からご年配の方まで幅広くご賞味いただけます。

**53**  
長崎市 有限会社 KIYOKA クロワッサン食パン

クロワッサンの生地を食パンの型でふっくらと焼き上げた、新しい食感のパンです。オーブンで焼くと香りが広がり、外サクサク中もっちりとさらに美味しくお召し上がりいただけます。フルーツやチョコ、抹茶などを練り込んだ見た目も楽しい15フレーバーシリーズは、贈り物にも喜ばれる大人気のシリーズです。

**54**  
長崎市 株式会社エン 生姜ねぎみそ 初

福岡県産の大豆に長崎県産のはだか麦100%の「麦こうじ」を加え熟成させた味噌に、九州産の生姜とねぎをミックスしたみそ加工品です。素材を贅沢に使い、麦みそと生姜の風味と、ねぎのうま味が豊かな一品です。コクがあり、食べ応えを感じられます。角打ち屋でも使用されています。ぜひご賞味ください。

**55**  
五島市 株式会社小柳発電所 五島列島の塩 -麗- 80g

太陽光パネルから生まれる再生可能エネルギーを使つた独自の製法で製塩しています。火を焚かないため二酸化炭素を排出せずに製造することができます。また、海水選びにもこだわり、五島市のあらゆる場所の海水を製塩し、三井楽園「塩水」にたどり着きました。この海水で作る天然塩はまろやかでうまみがあり、水溶けが早く、料理にはもちろん、そのままかけても味が浸透しやすいおいしい塩です。

**56**  
佐世保市 七福農産 粗すりゆず胡椒(青)

風味を引き立てて、溶けやすい「粗すりゆず胡椒」。柚子こしょうは、他社もいろいろ製造販売されておりますが、我社は特に「風味を守りながら」「粗挽り」にこだわった製法です。「粗挽り」なので溶けやすく「鍋物、汁物、刺身をはじめ様々な食材に相性良く使うことができます。

**57**  
新上五島町 株式会社やがため 矢堅目の塩

五島列島の清冽な海水のみを原料とし、直火焚きの平釜式で昔ながらの伝統製法に基づき、十分な時間と手間をかけ焚き上げています。また、生産工程の一部にRO膜(逆浸透膜)を導入し、不純物を丁寧に取り除くことが可能になりました。日本ソルトコーディネーター協会認定の資格を取得したエキスペートが製塩しており、塩味の変化を感じることが出来るよう細かく塩分濃度を測りながら結晶化を行っており、使用方法も明確にしています。

**58**  
西海市 大島酒造株式会社 初 長崎芋焼酎・大島

主原料は、「紅あずま」と「紅はるか」を使用し、ホックリとした甘い芋香の余韻がそのまま焼酎に生かされています。当社独自の芋と米麹との割合により原酒に柔らかな甘みとコクのある味わいに仕上がりました。味も香りも軽やかで芋のフルーティーさを感じるとても飲みやすい芋焼酎となっています。

**59**  
雲仙市 株式会社小浜温泉ワイナリー ジャッロ エ アズーロ

雲仙市国見町の高級ブドウ、ピオーネを使用したこのワインは、フルーティでリッチな味わいが特長です。タンニン(渋み成分)が少ないので前菜やパスタ料理などの軽めな洋食や魚介類などの和食と合わせてお飲みいただけます。おうちでのリラックスタイルや大切な人とお食事、お祝い事など、さまざまなシーンで活躍するお品です。国見町の大自然の恵みを感じながら、特別な味わいをお楽しみください。

**60**  
壱岐市 玄海酒造株式会社 壱岐スーパーゴールド22

「壱岐焼酎」は、麦焼酎発祥の地として、1995年WTOの「地理的表示」の産地指定を受け、国際ブランドとなっています。本商品は、平成2年から現在に至るまで長崎を代表する県産酒。米麹1/3・大麦2/3を順次仕込み、蒸留で香味の優れている部分を取り、芳醇で華やかな琥珀色を生み出す檸檬で貯蔵熟成させた本格焼酎になります。蒸留酒なので、糖質が含まれず、健康的に飲むことができます。

# 出店者一覧

<p><b>61</b> 五島市 <b>株式会社五島列島酒造</b> <b>五島芋焼酎</b></p>  <p>長崎・五島列島の伝統食「かんころもち（干し芋ともち米、水飴で作る島の郷土菓子）」の原料となる甘みの強い食用のさつま芋を使用しています。さつま芋の優しい甘みを感じられ、後味もスッキリしており、芋焼酎を初めて飲む方へもおすすめの飲みやすい焼酎です。</p>	<p><b>62</b> 佐世保市 <b>株式会社茶の間</b> <b>有機栽培緑茶</b></p>  <p>お茶の香りを引き立たせる香熟焙煎で深い味わいに仕上げました。有機JAS認定商品のため、老若男女問わず、安心して美味しいお茶をお楽しみいただけます。</p>	<p><b>63</b> 長崎市 ムニョウ 霧水酒造株式会社 <b>ゆうこうのお酒</b> (リキュール)</p>  <p>ゆうこう果汁に含まれる総フラボノイドの98%は花粉症をはじめアレルギー症状を和らげる効果が期待されるヘスペリジンとナリルチンです。おすすめは、オンザロックやソーダ割りで爽やかな味わいをお楽しみ下さい。お土産として最適です。 【iT!（国際味覚審査機構）にて、 2018年・2021年 優秀味覚賞二ツ星を受賞】</p>
<p><b>64</b> 長崎市 <b>株式会社山本興業</b> <b>記憶力茶</b></p>  <p>特許を取得したジャワしようがエキスと緑茶をブレンドした粉末タイプの「健康茶」です。ジャワしようがエキスに含まれる「バングレン」が脳の活性化を促し、様々な健康効果が期待できます。「毎日飲める、健康茶」をコンセプトに開発しているので、老若男女問わず飲みやすい商品となっております。</p>	<p><b>65</b> 佐世保市 有限会社アートスタジオわお（はまる食品） <b>サクサクいりこ</b></p>  <p>えぐみを取るために頭と内臓を一匹ずつ手作業で取り、塩・添加物・澱粉等のつなぎを使用せず加工しているため、素材本来の風味・旨味を楽しめます。身体に良いおつまみをお探しの方、甘いおつまみを避けたい方、新食感ですので新しいものを好まれる方にもおすすめです。また、表面積が大きいのでお料理のお出汁を取るためにもご活用いただけます。</p>	<p><b>66</b> 時津町 <b>株式会社異人堂</b> <b>長崎カステラ</b></p>  <p>熟練の職人と伝統の技法、吟味された食材によって丁寧に焼き上げられた本場の長崎カステラ。色、艶、膨らみは、じっくりと時間と手間暇を惜しまず、職人が最高の状態を見極め、一番おいしい状態で仕上げています。しっとりとした生地と底に付いたザラメ糖のシャリ感が絶妙です。ザラメ糖は時間経過と共に蜜のように底に溶け始め、口どけの良いカステラです。</p>
<p><b>67</b> 南島原市 ガトーフリアン <b>クラシック</b> <b>ベイクドチーズケーキ</b></p>  <p>東京・銀座で第一級のパティシエとして活躍していた創業者の中村信次が、ドイツから伝わったチーズケーキを日本人の舌に合うようにレシピを改良し日本全国に広めました。生地はサクッ、中はホロホロとくちどけ良くしっとりと。これぞ王道を行くガトーフリアンのベイクドチーズケーキをご賞味ください。</p>	<p><b>68</b> 諫早市 有限会社かわた <b>かんころ餅</b></p>  <p>長崎地方で古くから親しまれる郷土菓子。素朴な甘さの菓子で、さつまいもの味わいを楽しむことができ、変わり種の餅としても満足感のある商品です。地方の和菓子や郷土菓子を楽しみたい方など、贈答品や土産物、常備のご家庭用菓子類としてもおすすめです。餅として、焼いて食べるのが主流ですが、油で揚げても食感や風味が変わり楽しめます。</p>	<p><b>69</b> 五島市 有限会社観光ビルはたなか <b>五島銘菓 治安孝行</b></p>  <p>上品な甘さの粒餡を包むもちもちの求肥。五島の塩をブレンドしたきな粉をたっぷりまぶし風味豊かに仕上げました。ギフトや自分へのご褒美におすすめです。18回全国菓子大博覧会において名譽総裁賞受賞。</p>
<p><b>70</b> 雲仙市 株式会社 清水雲仙（ネオクラシッククローバー） <b>長崎石畳ショコラ</b> (チョコレートケーキ)</p>  <p>長崎の石畠をイメージしたスイーツです。2013年ニッポン全国おやつランキング グランプリ受賞。12年経過した現在も全国からたくさんのお取り寄せをいただいております。ベルギー産チョコレートの上品でリッチな味わいと、しつつり柔らかく、のどごしも良いとても贅沢なスイーツです。美しい断面の層も楽しんでいただけます。</p>	<p><b>71</b> 新上五島町 新上五島町観光物産協会 <b>しま旅カステラ</b></p>  <p>使用した素材は、島を象徴する「海塙」「椿油」「紫芋」。それぞれの持つ風味を活かすために、配合・焼き加減にこだわり、やさしい甘さとふんわりとした食感を実現しています。また、それぞれの味には「朝（海塙）」「昼（椿油）」「夜（紫芋）」という一日の風景が重ねられており、食べながら島を旅するような感覚を楽しんでいただけます。塩カステラ、椿油カステラ、紫芋カステラのセットです。</p>	<p><b>72</b> 諫早市 有限会社杉谷本舗 <b>レモングラスカステラ</b></p>  <p>長崎県・五島列島の豊かな自然環境で島の農家『グリーンティ五島』がJASオーガニック認証を得たした煙で健康的な土づくりにこだわり、丁寧に育て上げた香り高い有機五島レモングラスを使用。五島列島の新たな特産品レモングラスが長崎伝統の御菓子『カステラ』と出会い、ふわっと香る爽やかな風味と鮮やかな緑色、優しい甘さの五島市公認のスイーツになりました。</p>
<p><b>73</b> 南島原市 株式会社須崎屋 <b>長崎五三焼かすてら 0.5号</b></p>  <p>食感と風味の追及のため、手焼きに、素材にこだわり熟練の技を継承しています。通常のかすてらの配合に更に卵黄を加えて焼き上げる五三焼には、熟練の技が必要です。原料には、旨味の強い地元産のブランド卵に卵黄を追加、甘味には上白糖のほか、阿波の和三盆糖、佐賀の高級餅米水飴、純度の高い氷砂糖などを使用して上品な後味に仕上げています。</p>	<p><b>74</b> 長崎市 長崎お土産 すみや <b>長崎ラスク 15枚入り</b></p>  <p>長崎ラスク カステラ味 2018年 ITQI 2つ星 ☆☆ カステラの賞味期限が短く、日持ちして長崎らしい商品はありませんか?というお客様の声を商品化しました。リピーターも多い商品です。長崎の太陽卵を使って、新しいカステラをそのままラスクにいたしました。バターの風味とザラメがたまらないお味です。</p>	<p><b>75</b> 島原市 株式会社玉乃舎 <b>島原かんざらし</b></p>  <p>「かんざらし」とは日本古来のスイーツで文化庁も『100年フード』として指定しています。みずみずしくモチモチした食感のお団子と、甘過ぎず最後まで飲み干せる上品な蜜で食べます。それ故、一口食べると、懐かしさが込み上げてくる素朴な郷土の味です。『かんざらし』は地元の名物としての認知は高く、玉乃舎の「島原かんざらし」は長期保存が出来、簡単に食べれるタイプで日本で初めて開発しました。</p>

**76** チャイオーン株式会社  
ナガサキムーンケーキ

長崎市

吉祥や団欖を象徴する月に見立て幸せ願い贈り合う中華菓子「月餅」。中でも人気の「潮式月餅」をアレンジし、幸福を5種の味と彩りで表現しました。渦巻き模様のサクッとした生地の中には上品な甘さの餡に包まれた黄金色の塩漬け卵黄。常温のままでも美味しいですが、トースターで3分ほど温めたらさらに美味しいになります。

**77** 有限会社長崎本舗  
特撰和三盆カステラ 0.5号

長崎市

長崎県の菓子メーカーが使用している「太陽卵」より色も味も濃厚な「新太陽卵」を使用。さらに高級和菓子などによく使用される四国・徳島で製造された「和三盆糖」を入れて焼き上げました。定番のものより濃厚でありますながら上品でまろやかなお味に仕上がっておりまます。ワンランク上のプレミアムカステラをどうぞご賞味ください。

**78** 株式会社梅月堂  
半熟カステラ

諫早市

ポルトガルから長崎に伝わったカステラのルーツ「パン・デ・ロー」を新感覚のスイーツにアレンジ。地元長崎産の卵をふんだんに使い、熟練された職人が絶妙な火加減と技で焼き上げました。外側はふわふわ、中心はしっとりとした新感覚のカステラです。食後のデザートやティータイムにおすすめです。

**79** ブリジェラ PRIGELA  
ジェラート

五島市

初

五島や長崎の厳選された食材を利用した手作りジェラートです。イタリア製のジェラート機器を使用し、口溶け滑らかになるよう作っております。甘さなどにもこだわり、食材そのものの美味しさが伝わるよう試作を重ねました。カップ8種類(五島塩ミルク、五島安納芋、五島いちご、長崎そのぎ抹茶、長崎みかん、チョコレート、ラムレーズン、ピスタチオ)

**80** 株式会社まえだ  
カステラぱりん

大村市

長崎県産の「太陽卵」を使ったカステラ風味のプリンです。ザラメ糖をイメージした相性の良いカラメルソース【ザラメル】をかけてお召し上がりください。モンドセレクション5年連続金賞、TVメディア等でも取り上げられました。常温保存で日持ちがするということで様々な販売及び使用形態へ対応可能です。

**81** 株式会社ミカド観光センター みかど本舗  
長崎の変かすてら

雲仙市

長崎県のプロジェクトである「長崎の変」をパッケージにした商品です。長崎伝統の銘菓であるカステラをお買い求めやすい5切サイズにて販売しております。駅や空港など、長崎に立ち寄られた観光客にお土産として人気の商品です。

**82** 株式会社 MILK&レシエンテ  
パオクラーク

雲仙市

初

始まりは1998年に長崎県雲仙市の小さな喫茶店で100円クラークとして誕生しました。食べやすいよう形状にもこだわり、安全でおいしいをモットーに甘さ控えめのたっぷりクリームと厳選した食材のみを使用したもちもち生クラークです。一つ一つ完全手包みで毎日丁寧に作ってます。おやつや軽食に、また種類も豊富で手土産や差入れなどにもおすすめです。

**83** 吉田菓子店  
南蛮菓子びすこうと  
2種

南島原市

初

16世紀の南島原には、遠く海を渡って南蛮船が来航しキリスト教と共に、多くのヨーロッパ文化が伝えられました。当時、南島原市に伝わったお菓子を21世紀のいま、再現したのがこの「南蛮菓子シリーズ」です。「ボラシャ」は、西洋ウイキョウが入って甘くてスパイシーな風味のビスケット。「オーレリヤ」は、耳の形をした固めのビスケット。紅茶によく合います。

**84** リリカナ スイーツ  
りりかなどら焼き (つぶあん)

長崎市

餡を主張したどら焼きが基本ですが、本商品は小麦粉と米粉を独自調合し、口当たりがもっちりでふわふわな他にはない食感の皮に仕上げています。その皮に合う国内の製造所で作られた甘すぎず食べやすい餡を厳選して挟んでいます。日常のおやつとしてはもちろんのこと、冠婚葬祭のご贈答品・お土産用に利用できます。

**85** ル・モンド風月  
さざえ最中

五島市

フワフワ  
さざえ最中

五島で昔から親しまれているさざえを模した最中。さくさくの最中の皮にもっちりしっとりとした特製あんこを詰めてます。初代の製法を守りつつ、時代に合わせおいしさを追求しています。見た目にも特徴があり、食べ応えのある最中は食べる人を笑顔にします。お土産やプレゼントとして、ひとり時間のおやつや、ご家族ご友人とのお茶の時間のデザートにもおすすめです。

**86** 株式会社  
ブルーサイエンティフィック新上五島  
marica FX

新上五島町

初

海の海藻や微細藻類しか作ることができない貴重な天然の機能性物質で、抗酸化、抗炎症などの多様な機能性を持つ「フコキサンチン」を1粒に3mg配合した健康食品です。お肌の調子が気になる方や生活習慣病予防をお考えの方へ、毎日1粒で必要量の「フコキサンチン」が摂取できる商品です。

**87** アンベ ACB工房  
椿ちゃん

壱岐市

コールドプロセス製法で、厳選した素材のもつ、良い成分を丸ごと活かした手作り石けんです。さらに、長崎壱岐島の地産素材の椿油を使用し、デザインも二つと無い花のように違うものにしています。

**88** ホンダモクロク  
本多木蠟工業所  
和蝋燭

有明町

今では玉締め式圧搾機を用いているのは全国で当工業所だけです。江戸時代からの製法を変わらず継承していくという想いと、当工業所の和ろうそくを使っていただいているお客様に、化学薬品を使用しない安全・安心な商品を届けたいという想いから、こだわりの製法を続けています。また、和ろうそくは、原材料が植物性であるため、燃焼時のススが少なく蠟がたれない、搖らぎがあるのも特徴です。

魅力発信！ながさき商談会

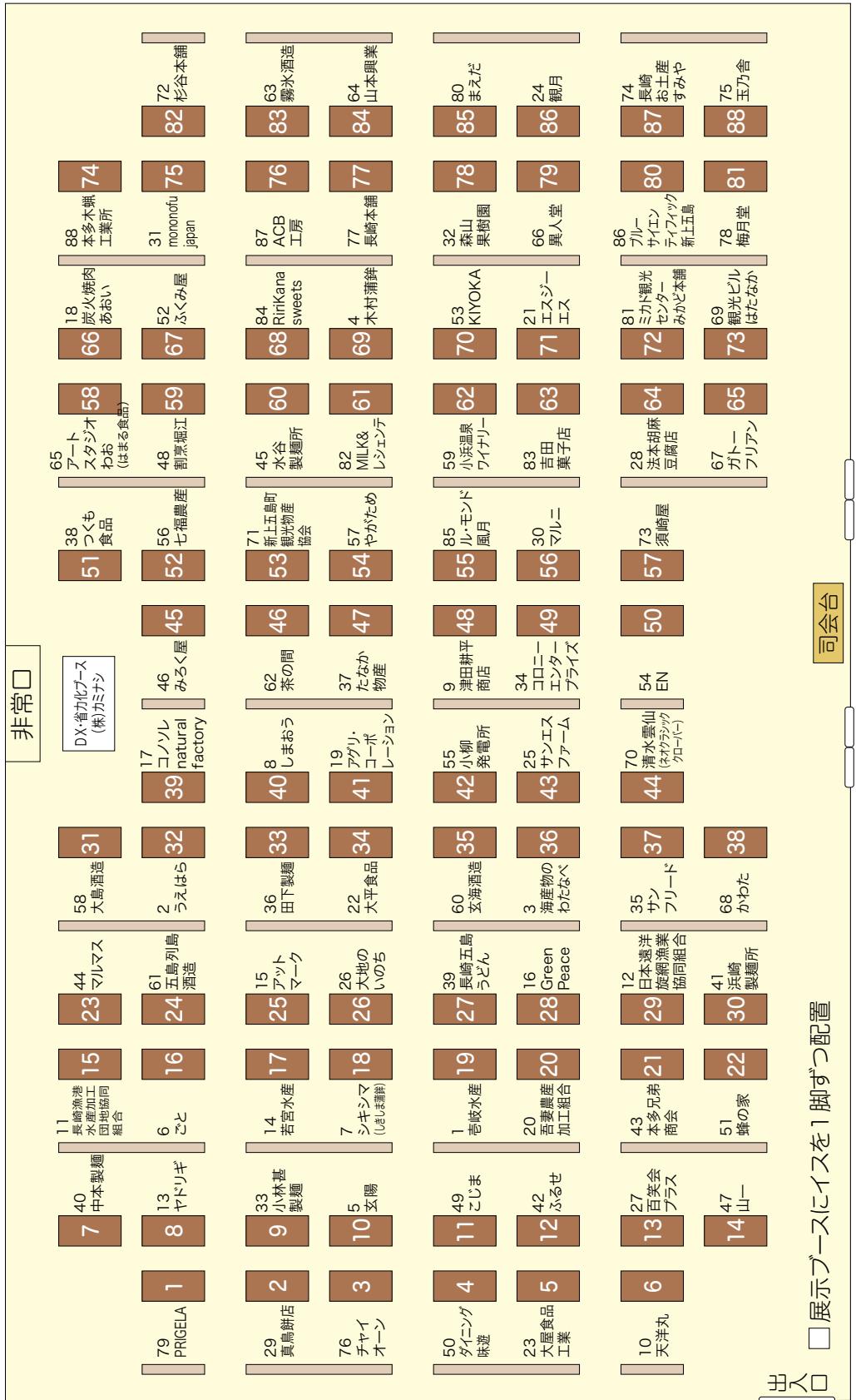
9

## ■「魅力発信!ながさき商談会 2025」全体レイアウト(1日目)

| 日時 | 令和7年10月21日(火) 11:45 ~ 17:00

| 会場 | ホテルニュー長崎3階

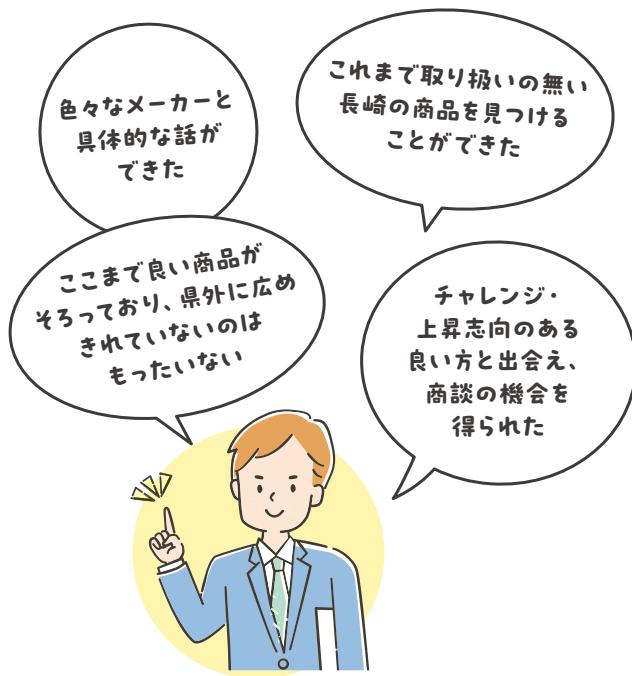
### 鳳凰閣 (展示ブース)



## 昨年度の様子



## 今までに来場されたバイヤー様のご感想



## 魅力発信！ながさき商談会の特徴

- 長崎県内のかだわり加工食品の生産者が集う展示商談会
- メーカーとしての知名度は低くとも、「かだわり」のものづくりから生まれた逸品が多い
- 農商工連携などを背景としたストーリーを有する商品がある
- 他社がまだ取り扱っていない、地域色豊かな長崎の产品を探しているバイヤー様に最適

### ホテルニュー長崎の地下駐車場

平面駐車場に80台駐車可能。車高2.1m。  
最初の1時間400円 その後30分毎に200円

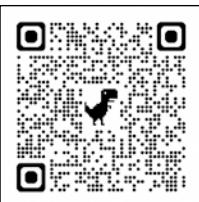
### 近隣の主な駐車場

- A 出島メッセ長崎駐車場
- B アミュプラザ長崎駐車場
- C TOP24/パーキング尾上町
- D 長崎県庁駐車場



申込方法

参加申込書にご記入のうえメールでのお申込み  
E-mail shinko@shokokai-nagasaki.or.jp  
長崎県商工会連合会 企業支援課 宛  
または 右の二次元コードやURL (<https://forms.gle/v7LEjd6LgpyPbsNC9>)  
から申込みフォームにてお申込みください。



令和7年 月 日

◆申込締切:令和7年10月15日(水)

「魅力発信！ながさき商談会 2025」  
一般来場バイヤー参加申込書

ふりがな 企業名		
所在地	〒	
電話番号		
E-mail		
業種・取扱商材	1.百貨店(ギフト) 2.百貨店(仕入れ) 3.百貨店(催事) 4.量販店 5.スーパー 6.卸売 7.小売 8.通信販売 9.カタログ販売 10.商社 11.生協 12.宿泊 13.外食 14.食品製造 15.弁当・惣菜製造販売 16.その他( ) (主な取扱商材)	
参加者名		担当部門・役職名
	①	
	②	
	③	
「魅力発信！ながさき商談会」への来場経験	<input type="checkbox"/> 来場したことがある <input type="checkbox"/> はじめて	
連絡事項		

\*ご記入いただいた内容は本商談会運営上、必要な範囲内で利用させていただき、それ以外の目的では利用しません。

主催

長崎県商工会連合会・日本政策金融公庫・長崎県信用保証協会

後援

長崎県・長崎県商工会議所連合会・長崎県中小企業団体中央会・ジェトロ長崎