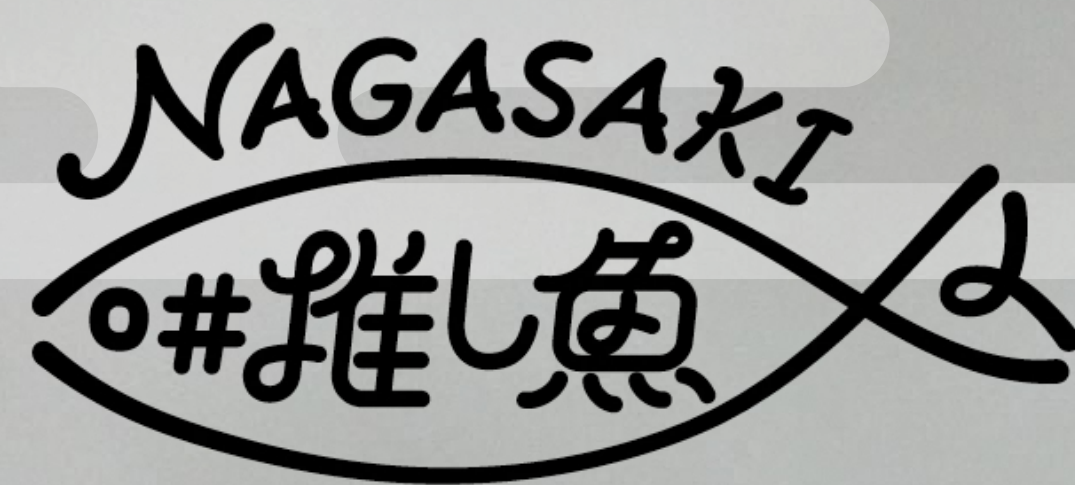


#NAGASAKI
#GOTO
#KAMIGOTO
#MAGURO
#NO FROZEN
#OSHIUO



長崎県五島列島・新上五島町

一度も
冷凍して
いない！

第22弾

生 まぐろ フェア



2026 7/25(土) > 8/23(日)

透き通る海に囲まれた
長崎県五島列島
新上五島町。

この島で味わえるのは、
一度も冷凍していない
「生」の本まぐろ。
脂のり、身の締まり、
赤身とトロのバランス。
生だからこそ感じる、
確かな旨み。

「生まぐろフェア」では、
まぐろ井や
お刺身
創作料理など
お店自慢の
「推しの一品」が勢ぞろい。
特別な味わいを、
現地で堪能ください！



なら市



1

五島列島リゾートホテル マルゲリータ奈良尾
海ト空〇ト星

まぐろ食べくらべ丼

¥2,970-

5種類のミニ丼からお好きな3つを選べる贅沢なセット。

酢めし：まぐろ丼、葱トロ丼、炙り丼

白めし：山かけ丼、ユッケ丼

TEL 0959-44-1701

昼

夜

こくし



2

五島列島リゾートホテル マルゲリータ
空と海の十字路口

まぐろの 冷製パスタ

¥2,750-

アゴ出汁香るパスタに、
ドライトマトの酸味を効かせた生マグロと
アボカドのタルタルをのせた、夏らしい一皿。

TEL 0959-55-3155

昼

ありがた



3

麵's はまさき

生まぐろのやまかけ丼

うどん付 ¥1,580-

自家製の漬け醤油に赤身をたっぷりのせました。
レモンとトロロでさっぱりお召し上がりください！

TEL 0959-42-3388

昼

あながた



4

居酒屋 優心

〈昼 要予約〉

上五島

優心まぐろ丼

¥2,000-

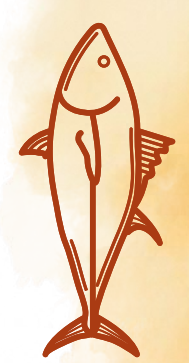
生まぐろをふんだんに使った大満足の1品。
多彩な味わいをぜひ。

TEL 050-1125-8813

昼

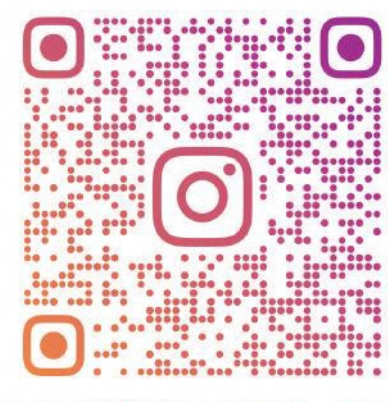
夜

NAGASAKI GOTOISLAND



MENU

おしながき

最新情報は
こちら

KAMIGOTO_TUNA_FAIR

ありがた



5

cafe nanami

〈前日までに 要予約〉

カプレーゼ風 まぐろ丼

¥3,200-

炙りとカツレツ、2種のまぐろと生うにを
バターライスにのせて。モッツアレラと
合わせダレの組み合わせは格別。

TEL 0959-42-5242

昼

わがまづ



6

遊食館

〈夜 要予約 ※4名〜〉

生本まぐろ丼

〜若松瀬戸うず潮造り〜
¥3,800-美しい潮流に育まれたまぐろを、
うず潮をイメージし丁寧に盛り付け。
視覚と味覚で楽しめる一杯です。

TEL 090-8661-0484

昼

夜

ありがた



7

寄り処 満

旬の魚介とまぐろづくしの/ ワンボックス

(汁物付き)
¥2,750-生本まぐろと地元魚介を
ぎっしり詰めた一箱。見た目も味も
大満足の“上五島のごちそう便”です。

TEL 0959-42-0319

夜

ありがた



8

ホテルマリンピア

まぐろ丼

(汁物付き)
¥2,200-まぐろの旨味をそのままに。
シンプルだからこそ際立つ、
生本まぐろの奥深さをお楽しみください。

TEL 0959-42-2323

夜

ありがた



9

潦り茶屋 し喜

生本まぐろ入/ 海鮮丼

¥2,200-

生本まぐろに加え、
朝獲れの地魚3種がのった贅沢な一杯。
島の海の恵みを一度に味わえます。

TEL 0959-42-0933

夜

なま



10

寿司処 嶋

上寿司

¥2,200-

地元で水揚げされた旬の魚介に、
生本まぐろを加えた
スペシャルな握りです。

TEL 0959-52-3977

昼

夜

ありがた



11

ビジネスイン よかよ

〈前日までに 要予約〉

まぐろ丼と 五島牛うどん

まぐろ丼当もあるよ！

¥2,000-

一日のはじまりに嬉しい、
朝限定の豪華セット。まぐろと五島牛を
贅沢に楽しめる朝食です。

TEL 0959-42-5397

朝