

# 美味しい ものだらけ の長崎。

自然豊かな長崎には海の幸に山の幸と、全国に誇る美味しい食材がたくさんあります。それに加えて長崎には積み重ねてきた歴史と文化があります。もちろんそれは食べ物にも反映されています。鎖国時代の異文化との交流から生まれた食文化。そこから広がっていった料理の数々。「長崎にきたらこれを食べなきゃ」「これを食べるために長崎に行きたい」そんな風に思えるほど、長崎は美味しいものに溢れています。

## ちゃんぽん・皿うどん

長崎といえばちゃんぽん。観光客のみならず地元の人からも愛されている一杯です。明治時代、地元の中国料理店の店主が中国人留学生のために栄養たっぷりでお腹いっぱいになるメニューを、と作ったのがはじまりといわれています。長崎独特の「唐灰汁(とうあく)」を使った麺はもちもちの食感。炒めた野菜や海鮮などの具材と麺、コク深いスープが絡んで美味!また、皿うどんも長崎を代表する名物で、バリバリの細麺がちゃんぽん麺の太麺が選べます

## 長崎和牛

肉本来のうまみとまろやかな味わいの脂身のバランスが絶妙な長崎和牛。厚切り肉ならステーキで、薄切り肉ならしゃぶしゃぶやすき焼きなどで、柔らかな肉質と上質な霜降りをお楽しみください

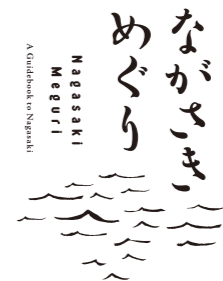


## 具雑煮

島原地方の郷土料理で、餅のほか、に地元の山海の幸が10種以上盛り込まれた具だくさんの雑煮です。あっさりとしたダシと具材の旨味が混ざり合い、滋味深い味わいです

## 大村寿司

戦に勝利した領主を迎えるために作られたという由来にふさわしく、鮮やかな彩りが見た目にも美しい大村市の郷土料理です。甘めの酢飯の間には、魚の切り身や刻んだ野菜が挟まれています



# Local Specialties

Food in Nagasaki ①



## 佐世保バーガー

1950年頃、佐世保に駐留していたアメリカ海軍からレシピが伝来。手作り、店ごとのこだわり、食べ応えあるボリュームが佐世保バーガーの特徴です。オーダーを受けてから調理するメイドイン佐世保の味を楽しめます

## 長崎刺盛

本県は漁業生産量全国3位、産出額全国2位(2020年)の水産県で、一年を通して新鮮でおいしい刺身を食べることができます。長崎県産の旬の魚介類を3種類以上使った刺身の盛り合わせ「長崎刺盛」を長崎県認定の「長崎県の魚愛用店」でお楽しみください

