	商品名	おはようのスープ いも「ごと芋」の	プロ島列島)濃厚ポター	育ちのさつま ジュ	【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	申請者	ごと株式会社			「さつまいも・オブ・ザ・イヤー」を受賞したブランドさつまいも、 「五島ごと芋」を使用した、お芋のポタージュ。平均糖度36.4度の自然な 甘みを十分に活かした味付です。まだ身体が起きていない朝に、やさしい	おはようのスープ。
4	所在地	五島市吉久木町7	'26-1		- 甘さがじんわり染みわたります。 ※ごと芋とは? 「ごと」でしか取扱っていない、オリジナルのお芋。最大限の美味しさを	
ı	長崎県産 原料農産物	かんしょ			目指し、「ごと」独自の方法で栽培しています。	
	内容量	160g	賞味期限	730日		National Section of the Section
	希望 小売価格	330円	保存方法	常温		
	商品名	長崎ケーゼ			【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	申請者	有限会社明治屋商	話		新鮮な長崎県産豚肉が主原料のソーセージ生地を、オリジナル波佐見焼器に詰め、オーブンで焼いてケーゼ(ミートローブ)に仕上げました。 鎖国時代に長崎出島に伝わったソーセージ。また当時は、波佐見焼の瓶に油や醤油を入れて海外に輸出されていました。その時代を想い開発された長崎ケーゼは、厚切りにし焼いてステーキ、薄く切ってサンドイッチ、サラダ、オードブルで美味しく召し上がれます。 本品は、2016年に本場ドイツのハム・ソーセージ国際コンテスト (IFFA)で、金賞を受賞した本格派ケーゼ(ミートローブ)です。 人気の波佐見焼の器は、使用後も楽しく再利用でき好評です。。	
2	所在地	長崎市小江町273	34-23			Nayayaki Kax
_	長崎県産 原料農産物	豚肉				
	内容量	350g、波佐見 焼長角鉢1個	賞味期限	40日		
	希望 小売価格	3,240円	保存方法	冷蔵		
	商品名	長崎ケーゼ =	キューブ		【長崎県らしさ及び申請品のPR】 新鮮な長崎県産豚肉が主原料のソーセージ生地2種を、オリジナル波佐見焼器2個にそれぞれ詰め、オーブンで焼いてケーゼ(ミートローフ)に仕上げました。 鎖国時代に長崎出島に伝わったソーセージ。また当時は、波佐見焼の瓶に油や醤油を入れて海外に輸出されていました。その時代を想い開発され	
	申請者	有限会社明治屋商	語			V
2	所在地	長崎市小江町273	34-23			
3	長崎県産 原料農産物	豚肉			た長崎ケーゼは、厚切りにし焼いてステーキ、薄く切ってサンドイッチ、 サラダ、オードブルで美味しく召し上がれます。 本品は、2016年(プレーン)、2019年(チーズ)、本場ドイツのハム・	Angelon and Angelo
		(プレーン、チーズ) 各180g、波佐見 焼正角鉢2個	賞味期限	40日	ソーセージ国際コンテスト(IFFA)で、金賞を受賞した本格派ケーゼ (ミートローフ)です。	TORONTO COM COM
	希望 小売価格	4,104円	保存方法	冷蔵	- 人気の波佐見焼の器は、長崎にちなんだ柄違い2種で、使用後も楽しく再 利用できとても好評です。	

					【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	商品名	長崎ケーゼ	ドライ			
4	申請者	有限会社明治屋商	5店		新鮮な長崎県産豚肉が主原料のソーセージ生地3種を、オリジナル波佐見 焼器3個にそれぞれ詰め、オーブンで焼いてケーゼ(ミートローフ)に仕上げ ました。	
	所在地	長崎市小江町273	34-23		鎖国時代に長崎出島に伝わったソーセージ。また当時は、波佐見焼の瓶に油や醤油を入れて海外に輸出されていました。その時代を想い開発された長崎ケーゼは、デザインにし焼いてステーキ、薄く切ってサンドイッチ、	
·	長崎県産 原料農産物	豚肉			サラダ、オードブルで美味しく召し上がれます。 本品は、2019年、本場ドイツのハム・ソーセージ国際コンテスト (IFFA)で、レバー、豚タン、パプリカの3種とも金賞を受賞した本格派	
	内容量	(レバー、豚タン、パ プリカ)各180g、 波佐見焼正角鉢3個	賞味期限	40日	ケーゼ(ミートローフ)です。 人気の波佐見焼の器は、長崎にちなんだ柄違い3種で、カラフルな蓋を付け、使用後も楽しく再利用できとても好評です。	•
	希望 小売価格	6,480円	保存方法	冷蔵		
	商品名	長崎ケーゼ	フンフ		【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	申請者	有限会社明治屋商	店		新鮮な長崎県産豚肉が主原料のソーセージ生地5種を、オリジナル波佐見 焼器5個にそれぞれ詰め、オーブンで焼いてケーゼ(ミートローフ)に仕上げ ました。	
_	所在地	長崎市小江町2734-23			鎖国時代に長崎出島に伝わったソーセージ。また当時は、波佐見焼の瓶に油や醤油を入れて海外に輸出されていました。その時代を想い開発された長崎ケーゼは、厚切りにし焼いてステーキ、薄く切ってサンドイッチ、サラダ、オードブルで美味しく召し上がれます。 本品は、2019年、本場ドイツのハム・ソーセージ国際コンテスト	
5	長崎県産 原料農産物	豚肉				
	内容量	(プレーン、チーズ、レ バー、豚タン、パプリカ)各 180g、波佐見焼正角鉢 5個	賞味期限	40日	(IFFA)で、全5種とも金賞を受賞した本格派ケーゼ(ミートローフ)です。 人気の波佐見焼の器は、長崎にちなんだ柄違い5種で、カラフルな蓋を付	
	希望 小売価格	10,800円	保存方法	冷蔵	け、使用後も楽しく再利用できとても好評です。	
	商品名	からし高菜			【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 主原料の高菜は、全て長崎県産になります。 長崎県産高菜は、自然の気候風土に恵まれ、又、栽培農家の皆さんの旺盛 な栽培意欲とたゆまぬ努力より、肉厚で歯切れが良く、その食感は群を抜	
	申請者	大平食品株式会社	t			73.001
6	所在地	南島原市布津町乙	1275		いています。 乳酸発酵した「本漬けたかな」を裁断で細かく刻んでいます。又、2種類	\$ \$ \\ \phi_{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tin}\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\tetx{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\texi{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\text{\texi}\text{\text{\text{\texi}\text{\texi}\text{\text{\text{\tetx}\\\ \text{\text{\text{\texi{\texi}\texi{\texi{\texi}\tint{\texit{\text{\texi{\texi{\texi{\texi{\texi}\texi{\texi{\texi{\
6	長崎県産 原料農産物	高菜			の唐辛子(甘口、辛口)をブレンドして、深みのある辛さに仕上がってい ます。	
	内容量	120g	賞味期限	4ヶ月		
	希望 小売価格	324円	保存方法	常温		CORT 3 Management

1					【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	商品名	佐世保カマング	ベール 雪	'月		
	申請者	株式会社さとむら	5牧場		原材料の生乳は、長崎県下でも トップクラスの乳質です。2014~2020年 7年連続「優良生乳生産管理牧場」(九州生乳販連 生乳品質其励会)として評価されています。それは、自家産粗飼料(WCS・稲わら・牧草	EATOMARA GOOFF FAIR 後世保力マンベール
7	所在地	佐世保市里美町	1598番地		等)やストレスフリーな飼い方にこだわり、健康な乳牛を育てているためです。牧場は山々に囲まれ豊かな湧水に恵まれ、また、九十九島からのミネラル豊富な空気の中で標高の高さを活かし、牛にとって快適に過ごせる環	
1	長崎県産 原料農産物	牛乳			境です。 佐世保カマンベール雪月は牧場の朝一番搾りたての生乳から 1つ1つ丁寧 に手作りした、上品で優しいミルクの風味と、熟成が進むにつれ生クリー	No.
	内容量	120g	賞味期限	30日間	ムのような滑らかさを感 じるカマンベールチーズです。 開封前はカットしやすいチョーク状になっています。長崎県の豊富な農産物、魚介類等の料理にも活用できます。	
	希望 小売価格	1,200円	保存方法	冷蔵	長崎の西洋風な趣とチーズが相まって御土産品として、贈答品として選んで頂いています。	
8	商品名	大衆割烹 樋口の7 ルク)	ながさきジュ	ラート(雲仙ミ	【長崎県らしさ及び申請品のPR】	AND DESCRIPTION OF THE PARTY.
	申請者	株式会社ひぐち			長崎で育まれた四季折々の果物や野菜の美味しさを感じられる本格的な ジェラートです。長崎の魅力ある食材を生かした商品を作りたいという想 いで開発を始めました。 ジェラートのフレーバーは無限で長崎の様々な農産品の良さを生かすの はジェラートしかないと考えます。ベースとなるミルクは雲仙の濃厚なミ ルクを使用しており、濃厚ながら後味はすっきりしたジェラートです。生 産者の方々の想いをそのままに食材本来の美味しさを引き出したジェラー トです。	公のの機関
	所在地	西彼杵郡時津町左	医医郷1650	-4		
O	長崎県産 原料農産物	牛乳				
	内容量	100ml	賞味期限	-	水の都ならではの清らかな湧き水と、日本ジオパークにも認定されている豊かな自然の中で作られた長崎県島原市の雲仙山麓牛乳を使用。牛乳本	
	希望 小売価格	380円	保存方法		来の甘味を生かした味わいを目指し、滑らかな口当たりでくちどけが良く、ミルクの香りが口に広がる逸品です。	
	商品名	大衆割烹 樋口の7 抹茶)	ながさきジェ	ラート(そのぎ	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 お茶の町・長崎県東彼杵町で作られる「そのぎ茶」は日本茶の中では珍	
	申請者	株式会社ひぐち			お糸の町・長崎県鬼做杵町で作られる「そのざ糸」は日本糸の中では珍 しい茶種の玉緑茶です。勾玉のように丸っこい独特の形状で、希少価値が あります。山に囲まれた優れた生育環境と、大村湾から射す陽光をたっぷ	
9	所在地	西彼杵郡時津町左	E底郷1650	-4	りと浴びた茶葉は、渋みが少なく、まろやかな旨みを楽しめる優れた緑茶として知られています。 大山製茶園では栽培から製茶、仕上げ、焙煎まで自園で行います。 渋み	
	長崎県産原料農産物	茶			が少なくまろやかな旨味を持つそのぎ茶の特徴を生かした抹茶を使用する ことで、お茶の風味をダイレクトに感じていただけるジェラートに仕上げ	O N
	内容量	100ml	賞味期限	-	ました。	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍		

	商品名	大衆割烹 樋口の7 ほうじ茶)	ながさきジェ	ラート(彼杵の	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 そのぎ茶葉の中でも抹茶の原料となる碾茶を焙煎した「くじらの髭」オリジナルほうじ茶を使用。ロースト感のあるほうじ茶の香りが口の中で広がります。ほろ苦さが濃厚な甘さと香りを一層引き立たせます。ほうじ茶の香ばしく奥ゆきのある香りが、ミルクのスッキリとした香りと共に口の中に広がります。		
	申請者	株式会社ひぐち					
10	所在地	西彼杵郡時津町左	E底郷1650	- 4			
10	長崎県産 原料農産物	茶					
	内容量	100ml	賞味期限	-		Maria Carlo	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			
	商品名	大衆割烹 樋口の7 塩)	ながさきジェ	ラート(満月の	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 満月前後の大潮の海水のみを採取し昔ながらの「直煮式」という鎌炊き	A STATE OF THE PARTY OF THE PAR	
	申請者	株式会社ひぐち			製法にこだわり、慈眼堂独自の製法と技術、気温・室温・湿度で海水その ものを8日間かけて濃縮しています。 一番塩の結晶を大きくするには釜焚きに工夫と手間が必要で、その『一番塩』だけのものを"あら塩銀河"として販売しており、サラサラしていて綿雪のような舌ざわりです。 ミネラル豊富な満月前後の海水のみを使用した、長崎県平戸市慈眼堂さんのこだわりの塩をジェラートにしました。隠し味の青柚子が塩の旨味を		
11	77111220	西彼杵郡時津町左	三底郷1650	-4			
	長崎県産原料農産物	牛乳					
	内容量	100ml	賞味期限	-	更に引き立てます。	annua.	
	希望 小売価格	380円		冷凍			
	商品名	大衆割烹 樋口のたフルーツ	ながさきジェ	ラート(キウイ	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 井手果樹農園の井手さんは東大村地区でキウイフルーツ・青梅・みかんを育てられています。植物ホルモンを生かした栽培方法で、減農薬・減肥料で自然に近い状態で栽培されています。 本商品は井手果樹農園が大村で育てたキウイフルーツを追熟し、贅沢に使用。スッキリとした酸味と優しい香りが口の中に広がります。	AND DESCRIPTION OF THE PERSON	
	申請者	株式会社ひぐち					
12	所在地	西彼杵郡時津町左	E底郷1650	- 4			
12	長崎県産 原料農産物	キウイ					
	内容量	100ml	賞味期限	-		MA A	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			

	商品名	大衆割烹 樋口のねみるく)	ながさきジュ	ラート(濃厚苺	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 『ゆめのか』の特徴は、果皮は色むらもなく綺麗な赤色、果肉・果心は 淡い赤色、甘さは濃厚で、ほどよい酸味とのバランスに優れた、香り高い さわやかな味わいです。 ゆめのか苺の爽やかで甘酸っぱい味を、ソルベとミルク・練乳のまろや かな甘みが相性抜群に仕上げました。		
	申請者	株式会社ひぐち					
13	所在地	西彼杵郡時津町左	E底郷1650	-4			
10	長崎県産 原料農産物	樹				0	
	内容量	100ml	賞味期限	-		4	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			
	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(紅天神 人参)			【長崎県らしさ及び申請品のPR】 諫早市天神町にある滝キャロットファーム紅天神人参。橘湾に面しミネ		
	申請者	株式会社ひぐち			ラル成たっぷりの風土と遮蔽物が無い高台に位置していることから、天空 の人参畑とも呼ばれています。独特の臭みが少なく赤みが強い紅天神人参 の特徴をソルベで表現し、コクのあるクリームチーズで一層引き立たせま す。 人参が苦手な方でも手に取って食べて頂きたい一品です。		
14	所在地	西彼杵郡時津町左	三底郷1650	-4			
	長崎県産原料農産物	にんじん				Jan al Jan Collemp CR (Clarence)	
	内容量	100ml	賞味期限	-		MA III	
	希望 小売価格	380円		冷凍			
	商品名	大衆割烹 樋口の7 火)	ながさきジュ	ニラート(不知	【長崎県らしさ及び申請品のPR】	ers to the same to	
	申請者	株式会社ひぐち					
15	所在地	西彼杵郡時津町左	三底郷1650	-4			
15	長崎県産 原料農産物	不知火				0	
	内容量	100ml	賞味期限	-		是 種口	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			

	商品名	大衆割烹 樋口のな	ながさきジェ	ラート(長崎の	【長崎県らしさ及び申請品のPR】		
16	申請者	株式会社ひぐち			長崎県産枇杷を使用。 長崎を代表する果物であり初夏の果物である枇杷はほんのりとしたオレンジ色でみずみずしく、さわやかな甘みが特徴です。 世紀の果実はやわらかく、本物の果肉を食べているような食感に仕上げました。		
	所在地	西彼杵郡時津町左	医線1650	-4			
	長崎県産 原料農産物	びわ					
	内容量	100ml	賞味期限	-			
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			
17	商品名	大衆割烹 樋口のなけ夏)	ながさきジェ	ラート(琴海の	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 西彼杵半島の東部に位置する琴海。大村湾と山に囲まれ、町全体が東向	A PROPERTY OF THE PARTY OF THE	
	申請者	株式会社ひぐち			きの、なだらかな斜面となっているリアス式海岸で複雑に入り組んだ地形では様々な柑橘類が栽培されています。 甘夏の甘みにヨーグルトの酸味が甘夏の甘い香りとほろ苦さを一層引き立たせます。暑い時期にピッタリの味わいです。		
	所在地	西彼杵郡時津町左	医郷1650	-4			
	長崎県産原料農産物	甘夏					
	内容量	100ml	賞味期限	-		4	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			
	商品名	大衆割烹 樋口のなべリー&クリーム		ラート(ブルー	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 	ALL AND ALL AN	
	申請者	株式会社ひぐち			長崎県諫早市「のんびり山」で収穫された朝摘みブルーベリーを使用。 ソルベにして、クリーミーなミルクジェラートをマーブルにする事でブ ルーベリーの酸味を引き立たてます。		
18	所在地	西彼杵郡時津町左	医郷1650	-4			
١ŏ	長崎県産 原料農産物	ブルーベリー				Discounting of the second	
	内容量	100ml	賞味期限	-			
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			

	商品名	大衆割烹 樋口の7 納芋)	ながさきジェ	ラート(濃厚安	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 安納芋のねっとり黄金色が特徴の安納芋の自家製ピューレを使用し、まるで焼き芋を食べている様なジェラートに仕上げました。五島産の安納芋の優しい甘みと滑らかな舌触りにした限定の絶品ジェラートです。	# [All Invalid]	
	申請者	株式会社ひぐち					
19	所在地	西彼杵郡時津町左	医多数1650	-4			
10	長崎県産 原料農産物	かんしょ				0	
	内容量	100ml	賞味期限	-		M. H.	
	希望 小売価格	380円	保存方法	冷凍			
	商品名	大衆割烹 樋口の7 姜)	ながさきジェ	ラート(新生	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 温暖な気候とミネラルを含んだ湧水や土壌に恵まれて県内でも有数の畑		
	申請者	株式会社ひぐち			作地帯で、火山灰を含んだ黒ボク土は水はけがよく根菜類や葉菜類がよく 育つ、普賢岳の東麓に広がる島原市で生姜をつくり続けている松本農園 の、白くみずみずしいとれたての生姜を使用しています。 繊維も少なく柔らかくてみずみずしく、爽やかな香りとまろやかな辛み で、スイーツとの相性抜群です。		
20	所在地	西彼杵郡時津町左	E底郷1650	-4			
20	長崎県産原料農産物	生姜					
	内容量	100ml	賞味期限	-		提出	
	希望 小売価格	380円		冷凍			
	商品名	長崎スープカレー トパック	- (長崎ばっ ⁻	てん鶏)レトル	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 メインの具材には、安心安全 風味豊かな長崎産のブランド鶏「長崎ばってん鶏」を使用しています。食感を良くする為に丁寧に皮を取り除く処理をしています。 もともと、南蛮貿易時代から鎖国時代にかけて、唯一世界と交易をしていた長崎には様々なスパイスが輸入されており、長崎はそのスパイスを唯一手に入れることが出来るスパイス先進地でした。また、明治時代には、中国から海を渡ってきた食文化がちゃんぼんを産み出します。かつて、海を渡って長崎へやってきた2つの文化が、現代の長崎でミックスされて出		
	申請者	株式会社稲佐山観	見光ホテル			NAGASAK	
21	所在地	長崎市曙町40番2	23号			SOUP	
21	長崎県産 原料農産物	鶏肉				Z - T L	
	内容量	250 g	賞味期限	18ヵ月	来たカレーが「長崎スープカレー」です。 20種類のスパイス&ハーブを駆使して仕上げたスパイシーなスープカ	CURRY	
	希望 小売価格	1,080円	保存方法	常温	しー。新しい長崎のご当地カレーをご賞味下さい。	LSSVI	

	商品名	シュシュ~っ	と飲むジュ	レ トマト	【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	申請者	有限会社シュシニ	1		長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に一番おいしい状態で収穫してもらっています。 ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが	
22	所在地	大村市弥勒寺町4	186			
	長崎県産 原料農産物	トマト			□面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離 乳食代わりとして是非ご賞味ください。 □ この商品は、樹上完熟の長崎県産トマトのみ使用しております。	() () () () () () () () () ()
	内容量	130g	賞味期限	120日		Pung Pung
	希望 小売価格	411円		常温		A Section of the sect
	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ 黒田五寸人参			【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思い	haid
	申請者	有限会社シュシニ	1		から誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に 一番おいしい状態で収穫 してもらっています。	
23	所在地	大村市弥勒寺町4	186			
23	長崎県産 原料農産物	にんじん			ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが 面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離 乳食代わりとして是非ご賞味ください。	
	内容量	130g	賞味期限	120日	この商品は、長崎県大村市が発祥の地とされる黒田五寸人参を使用しています。	TOTE ALLA
	希望 小売価格	411円	保存方法	常温		
	商品名	シュシュ~っ	と飲むジュ	.レ レモン	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 「「「「「「「」」」」 「「」」 「「」」 「「」」 「」 「」 「」 「」	No.
	申請者	有限会社シュシニ	1		- 長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。 - 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に一番おいしい状態で収穫してもらっています。 - ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離乳食代わりとして是非ご賞味ください。	
24	所在地	大村市弥勒寺町4	186			A STATE OF THE STA
24	長崎県産 原料農産物	レモン				N. S.
	内容量	130g	賞味期限	120日	この商品は、長崎県産レモンを皮ごと絞り風味を閉じ込めました。	See:
	希望 小売価格	411円	保存方法	常温		a distribution of the state of

	商品名	シュシュ~っぱ	と飲むジュ	レ ゆず	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。 - 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に一番おいしい状態で収穫してもらっています。 - ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離乳食代わりとして是非ご賞味ください。 - この商品は、長崎県産ゆずの爽やかな風味が特徴です。	in the second
25	申請者	有限会社シュシニ	L			
	所在地	大村市弥勒寺町4	186			(A) (A)
20	長崎県産 原料農産物	ゆず				Lana Ch d
	内容量	130g	賞味期限	120日	- この可可可以、 及動来注ッタの外での なД(を)の 10 風 く タ。	E STATE
	希望 小売価格	411円	保存方法	常温		
	商品名	シュシュ~っぱ	と飲むジュ	レ 不知火	長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に一番おいしい状態で収穫してもらっています。	In-
	申請者	有限会社シュシニ	ı			
26	所在地	大村市弥勒寺町4	186			
26	長崎県産 原料農産物	不知火			ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが 面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離 乳食代わりとして是非ご賞味ください	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
	内容量	130g	賞味期限	120日	- 乳食 (4) りとして足罪と負い (たらい) この商品は、不知火の外果皮を1個ずつ丁寧に手剥きし、使用しています。	Linds 20
	希望 小売価格	411円	保存方法	常温		
	商品名	シュシュ~っぱ	と飲むジュ	レ なし	【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	申請者	有限会社シュシニ	l		- 長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーで」す。	
07	所在地	大村市弥勒寺町4	186		9。 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に一番おいしい状態で収穫してもらっています。 ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離乳食代わりとして是非ご賞味ください。	A S
27	長崎県産 原料農産物	なし				電影
	内容量	130g	賞味期限	120日	この商品は、長崎県大村市産のジューシーな「豊水梨」を使用しています。	To L
	希望 小売価格	411円	保存方法	常温		Cons.

	÷0.2	シュシュ~っ	と飲むジュ	レ ブルー	【長崎県らしさ及び申請品のPR】	
	商品名	ベリー			- 長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。	No.
	申請者	有限会社シュシニ	1			
28	// 112-0	大村市弥勒寺町4	186		8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に 一番おいしい状態で収穫 してもらっています。 ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが	A 3
20	長崎県産 原料農産物	ブルーベリー			面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離 乳食代わりとして是非ご賞味ください。 この商品は、1粒ずつ丁寧に手摘みされたブルーベリーを使用していま	ST V
	内容量	130g	賞味期限	120日	वं.	Dit -K!-
	希望 小売価格	465円	保存方法	常温		
	商品名	シュシュ~っ	と飲むジュ	レ ぶどう	【長崎県らしさ及び申請品のPR】 - 長崎県の旬の農産物を一年中気軽に召し上がっていただきたいとの思いから誕生したのが「シュシュ〜っと飲むジュレ」飲むタイプのゼリーです。 - 8種類の原料はすべて長崎県産。原料の収穫時期にもこだわり旬の時期に一番おいしい状態で収穫してもらっています。 - ジュースでは物足りない、カップに入ったゼリーはスプーンを出すのが面倒。そんな方にお勧め。ご高齢の方の補助食として、小さいお子様の離乳食代わりとして是非ご賞味ください。	
	申請者	有限会社シュシニ	1			
00	// 1111-0	大村市弥勒寺町4	186			
29	長崎県産 原料農産物	ぶどう				, i
	内容量	130g	賞味期限	120日	この商品は、仕込みから2週間ほど寝かせた巨峰果汁を使用しています。	T.C.
	希望 小売価格	465円	保存方法	常温		