










## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）

1	商品名	おはようのスープ 五島列島育ちのさつまいも「こと芋」の濃厚ポタージュ		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>「さつまいも・オブ・ザ・イヤ－」を受賞したブランドさつまいも、「五島こと芋」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、やさしい甘さがじんわり染みわたります。</p> <p>※こと芋とは？ 「こと」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目指し、「こと」独自の方法で栽培しています。</p>	
	申請者	ごと株式会社			
	所在地	五島市吉久木町726-1			
	長崎県産原料農産物	かんしょ			
	内容量	160g	賞味期限		
希望小売価格	330円	保存方法	常温		
2	商品名	長崎ケーゼ		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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、オープンで焼いてケーゼ(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。</p> <p>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(ミートローフ)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。。</p>	
	申請者	有限会社明治屋商店			
	所在地	長崎市小江町2734-23			
	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		
希望小売価格	3,240円	保存方法	冷蔵		
3	商品名	長崎ケーゼ キューブ		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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、オープンで焼いてケーゼ(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。</p> <p>本品は、2016年(ブレン)、2019年(チーズ)、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(ミートローフ)です。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社明治屋商店			
	所在地	長崎市小江町2734-23			
	長崎県産原料農産物	豚肉			
	内容量	(ブレン、チーズ)各180g、波佐見焼正角鉢2個	賞味期限		
希望小売価格	4,104円	保存方法	冷蔵		




## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）

4	商品名	長崎ケーゼ ドライ		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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、オープンで焼いてケーゼ(ミートローフ)に仕上げました。</p> <p>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。</p> <p>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ケーゼ(ミートローフ)です。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社明治屋商店			
	所在地	長崎市小江町2734-23			
	長崎県産原料農産物	豚肉			
5	商品名	長崎ケーゼ フンフ		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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、オープンで焼いてケーゼ(ミートローフ)に仕上げました。</p> <p>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。</p> <p>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、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。</p> <p>人気の波佐見焼の器は、長崎にちなんだ柄違い5種で、カラフルな蓋を付け、使用後も楽しく再利用できとても好評です。</p>	
	申請者	有限会社明治屋商店			
	所在地	長崎市小江町2734-23			
	長崎県産原料農産物	豚肉			
内容量	レバー、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		
希望小売価格	10,800円	保存方法	冷蔵		
6	商品名	からし高菜		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>主原料の高菜は、全て長崎県産になります。</p> <p>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、その食感は群を抜いています。</p> <p>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。</p>	
	申請者	大平食品株式会社			
	所在地	南島原市布津町乙1275			
	長崎県産原料農産物	高菜			
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		

## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）




7	商品名	佐世保カマンベール 雪月		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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境です。</p> <p>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ムのような滑らかさを感じるカマンベールチーズです。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
	申請者	株式会社さとむら牧場				
	所在地	佐世保市里美町 1598番地				
	長崎県産原料農産物	牛乳				
	内容量	120g	賞味期限			30日間
	希望小売価格	1,200円	保存方法			冷蔵
8	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(雲仙ミルク)		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	牛乳				
	内容量	100ml	賞味期限			-
	希望小売価格	380円	保存方法			冷凍
9	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(そのぎ抹茶)		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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り浴びた茶葉は、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。</p> <p>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ました。</p>		
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	茶				
	内容量	100ml	賞味期限			-
	希望小売価格	380円	保存方法			冷凍

## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）




10	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(彼杵のほうじ茶)			【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				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	茶				
	内容量	100ml	賞味期限	-		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍			
11	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(満月の塩)			【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更に引き立てます。	
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	牛乳				
	内容量	100ml	賞味期限	-		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍			
12	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(キウイフルーツ)			【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。	
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	キウイ				
	内容量	100ml	賞味期限	-		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍			





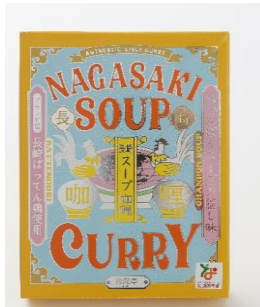
## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）

13	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(濃厚苺みるく)			<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>『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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	苺				
	内容量	100ml	賞味期限	-		
	希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		
14	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(紅天神人参)			<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>諫早市天神町にある滝キャロットファーム紅天神人参。橘湾に面しミネラル成たっぴ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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	にんじん				
	内容量	100ml	賞味期限	-		
	希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		
15	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(不知火)			<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>井手果樹農園の不知火は減農薬・減肥料で自然に近い状態で栽培されています。</p> <p>不知火特有の甘酸っぱくジューシーな果汁と甘く爽やかな柑橘の香りを表現しました。味と香りの両方で不知火を感じて頂きたいです。</p>	
	申請者	株式会社ひぐち				
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4				
	長崎県産原料農産物	不知火				
	内容量	100ml	賞味期限	-		
	希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		




## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）

16	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(長崎の枇杷)		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。 枇杷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。</p>	
	申請者	株式会社ひぐち			
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷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 樋口のながさきジェラート(琴海の甘夏)		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>西彼杵半島の東部に位置する琴海。大村湾と山に囲まれ、町全体が東向き、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。</p>	
	申請者	株式会社ひぐち			
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4			
	長崎県産原料農産物	甘夏			
	内容量	100ml	賞味期限		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		
18	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(ブルーベリー&クリーム)		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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ルにする事でブルーベリーの酸味を引き立たせてます。</p>	
	申請者	株式会社ひぐち			
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4			
	長崎県産原料農産物	ブルーベリー			
	内容量	100ml	賞味期限		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		

## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）




19	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(濃厚安納芋)		【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。	
	申請者	株式会社ひぐち			
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4			
	長崎県産原料農産物	かんしょ			
	内容量	100ml	賞味期限		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		
20	商品名	大衆割烹 樋口のながさきジェラート(新生姜)		【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。	
	申請者	株式会社ひぐち			
	所在地	西彼杵郡時津町左底郷1650-4			
	長崎県産原料農産物	生姜			
	内容量	100ml	賞味期限		
希望小売価格	380円	保存方法	冷凍		
21	商品名	長崎スープカレー (長崎ばってん鶏)レトルトパック		【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ぽんを産み出します。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レー。新しい長崎のご当地カレーをご賞味下さい。	
	申請者	株式会社稲佐山観光ホテル			
	所在地	長崎市曙町40番23号			
	長崎県産原料農産物	鶏肉			
	内容量	250g	賞味期限		
希望小売価格	1,080円	保存方法	常温		

## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）



22	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ トマト		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社シュシュ			
	所在地	大村市弥勒寺町486			
	長崎県産原料農産物	トマト			
	内容量	130g	賞味期限		
希望小売価格	411円	保存方法	常温		
23	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ 黒田五寸人参		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社シュシュ			
	所在地	大村市弥勒寺町486			
	長崎県産原料農産物	にんじん			
	内容量	130g	賞味期限		
希望小売価格	411円	保存方法	常温		
24	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ レモン		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社シュシュ			
	所在地	大村市弥勒寺町486			
	長崎県産原料農産物	レモン			
	内容量	130g	賞味期限		
希望小売価格	411円	保存方法	常温		



## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）

25	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ ゆず		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>この商品は、長崎県産ゆずの爽やかな風味が特徴です。</p>	
	申請者	有限会社シュシュ			
	所在地	大村市弥勒寺町486			
	長崎県産原料農産物	ゆず			
	内容量	130g	賞味期限		
希望小売価格	411円	保存方法	常温		
26	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ 不知火		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社シュシュ			
	所在地	大村市弥勒寺町486			
	長崎県産原料農産物	不知火			
	内容量	130g	賞味期限		
希望小売価格	411円	保存方法	常温		
27	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ なし		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	
	申請者	有限会社シュシュ			
	所在地	大村市弥勒寺町486			
	長崎県産原料農産物	なし			
	内容量	130g	賞味期限		
希望小売価格	411円	保存方法	常温		

## 令和5年度 長崎県ブランド農産加工品「長崎四季畑」認証商品（新規認証）

28	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ ブルーベリー		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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す。</p>		
	申請者	有限会社シュシュ				
	所在地	大村市弥勒寺町486				
	長崎県産原料農産物	ブルーベリー				
	内容量	130g	賞味期限			120日
	希望小売価格	465円	保存方法			常温
29	商品名	シュシュ〜っと飲むジュレ ぶどう		<p>【長崎県らしさ及び申請品のPR】</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>		
	申請者	有限会社シュシュ				
	所在地	大村市弥勒寺町486				
	長崎県産原料農産物	ぶどう				
	内容量	130g	賞味期限			120日
	希望小売価格	465円	保存方法			常温