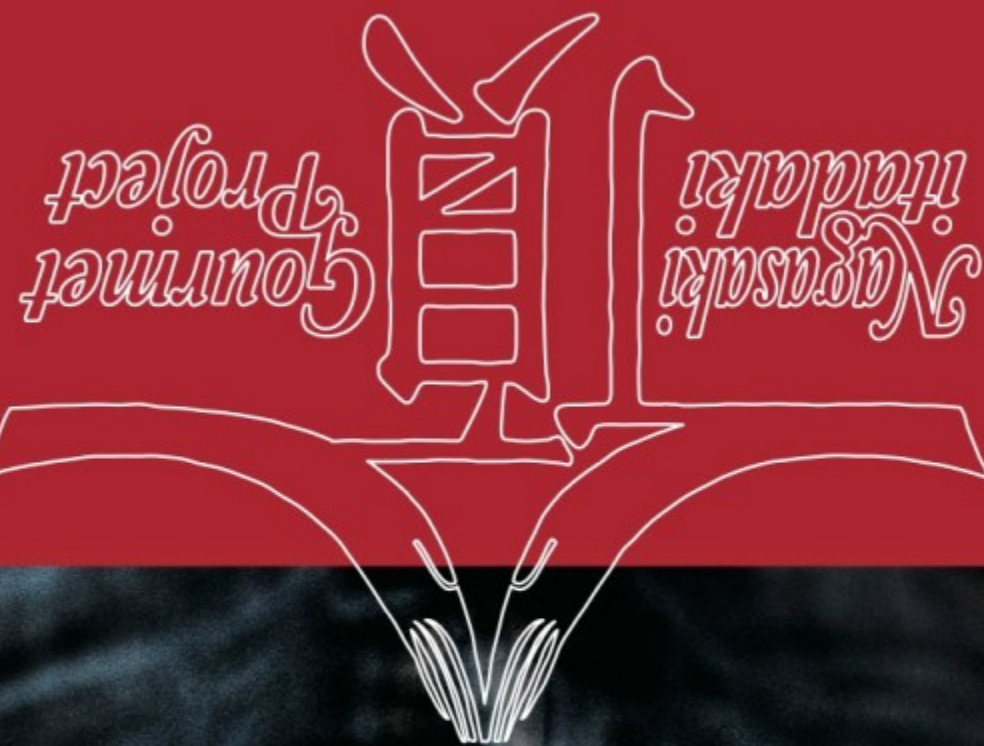


2/24 土 ~ 3/24 日 まで

Enjoy the tasty Strawberries that have grown up in Nagasaki. 長崎育ちのイチゴを美味しく食す!

いちご頂フェス 長崎県編



2024 Take Free



ITADAKI

STRAWBERRY

STRAWBERRY



ITADAKI

いちご いちえ

# 一期一会の美味しい旅へ!!

期間中いちごグルメを楽しめます。フェス期間:2024.2/24~3/24まで



実は全国有数の産地!!  
知ってる?  
長崎のいちごの話  
甘くて少し酸っぱくて、なぜか毎年食べたくなる。不思議な魅力をもついちごは、実は長崎各地で生産されています。昨年度、県内で生産されたいちごは8,502トン(※)。なんと全国3位の生産量を誇ります。  
※JA全農ながさき出荷実績

かなり手をかけてます!!  
いちごの旅は、一年以上。  
かわいい見た目とは裏腹に、いちごを美味しく育てるためには大変な労力と時間が必要です。生育期間はなんと一年以上。寒い日も暑い日も、雨の日も風の日も、農家さんはいちごと向き合い続けます。

おいしいは正義!!  
長崎いちご、召し上がれ。  
ゆめのか、恋みのり、さちのか。長崎で育つ品種はひとつではありません。形や甘み、酸味の異なる多様な長崎いちごを個性豊かな県内飲食店が美味しく調理。さあ、長崎いちごを味わい尽くす一期一会の旅に出かけましょう。



長崎県で作られている主な品種!

ゆめのか



ゆめのかという名前の由来は、「みんなの夢が叶うおいしいイチゴ」という意味が込められているそうです。

恋みのり



短円錐形のずんぐりとした形をしていて、果皮は鮮やかな赤色で、果肉は中まで白色です。

さちのか



果皮は濃い赤色に染まり、糖度が高く甘酸適和。香りも良好で、果肉がしっかりしていて日持ちがよいイチゴです。



## ITADAKI PROJECT 頂プロジェクトとは?

多様な食材の産地であるとともに、魅力あふれる飲食店が多い長崎県。この地には愛情と情熱をもって食材と消費者に向き合う生産者や飲食店オーナーら「つくりて」が数多くいらっしゃいます。そんな「つくりて」が「長崎のおいしい」にかける想いをもっと多くの消費者に知ってほしい。食を通してこの地に住むことを誇りに思え、長崎を好きになる人を増やしたい。こうして謙早でスタートしたのが頂プロジェクトです。



いちご頂フェス公式サイトはこちらから!



## 頂SNS キャンペーン

#いちご頂フェス #いちごいただき で、SNS投稿して応募! (Instagram, TikTok, Xにて) 抽選でいちご1ケースを、30名様にプレゼント!!



長崎全域59店舗イチゴ

グルメいただきます。

いちご頂フェス公式サイトはこちらから!

長崎県産いちごパフェ
みのりカフェ長崎駅店 | 1,969円 |

シヤロソットワッフルズ
コーヒー&スイーツ「デイ・パート」 | 850円 |

株式会社 文明堂総本店
パティスリー | 129円 |

ストロベリーニ
バー「ムーンライト」 | 3,000円 |

ムース・オマージュワッフルズ
ハイドレンジャ | 550円 |

ストロベリーチョコ
ポンスクレープ | 740円 |

長崎県産いちごタルト
ラ・プリムール・ハマツ | 950円 |

春いちごワッフル
ボーダレスラウンジ | 780円 |

ふわいちご
GOOOOOOOD STATION | 450円 |

いちごのタルト
おやつ屋シュークル | 550円 |

イチゴと生ハムのデザート
小浜温泉ワイナリー | 1,540円 |

いちごのタルト
海を見渡す個室露天の宿 伊勢屋 | 880円 |

究極の舌触りの杏仁豆腐
雲仙福田屋 | 宿泊者様の夕食デザートとして提供 |

&Shake 苺
&coffee | 600円 |

いちごのチョコと生クリーム
ぼっばや茶葉 | 600円 |

いちごのタルト
イロドリココロ | 3,200円 |

イチゴと生ハムのデザート
café mio | 500円 |

いちごのタルト
コスタ | 450円 |

いちごパフェ
MARUZENカフェ | 1,100円 |

長崎産いちごのチョコレート
Apartment. | 850円 |

長崎産いちごのチョコと生クリーム
Takagi | 1,300円 |

長崎いちごのチョコレート
ケーキ&ティールーム シェリール | 605円 |

タルトワッフルズ
洋菓子・ミエル | 630円 |

苺と生ハムのカプレーゼ
集い居酒屋零〜ZERO〜 | 900円 |

いちごパフェ
cafe de ICH | 1,000円 |

いちごクラタン
cafe topor store | 800円 |

いちごのチョコと生クリーム
酒×炉端焼 三まいめ | 880円 |

いちごのタルト
いぶき地 本店 | 630円 |

イチゴと生ハムのデザート
ハンバーガー&クレープショップ トミーズ | 530円 |

イチゴと生ハムのデザート
香串揚げ やぶから坊 | 1本/350円 |

いちごパフェ
中華ダイニング 杏てい | 650円/2個 |

いちご大福
Cake & Cafe カキュー | 400円 |

いちごのチョコと生クリーム
@chocotto+ | 690円 |

いちごのタルト
橋本屋本舗 | 480円 |

イチゴと生ハムのデザート
BASE cafe | 850円 |

いちごのタルト
いさはや市場TETOTE | 480円 |

いちごパフェ
杉谷本舗 | 480円 |

いちごのチョコと生クリーム
きりん食堂 | 880円 |

いちごのチョコと生クリーム
からあげ味王 | 600円 |

いちごのタルト
ケーキショップジタン福田店 | 486円 |

イチゴと生ハムのデザート
ORANGE SPICE | 990円 |

いちご大福
つづみ団子 | 360円 |

いちごパフェ
一葉団樂 | 400円 |

いちごのチョコと生クリーム
課早産農産物直売所 フレッシュ251 2号店 | 324円 |

いちごのチョコと生クリーム
創作厨房たこまる | 600円 |

いちごのタルト
和カフェ 和らびの | 680円 |

イチゴと生ハムのデザート
長崎ジャージーファーム | 450円 |

いちご大福
山茶花高原ピクニックパーク&ハーブ園 | 500円 |

いちごパフェ
ゴメンねエアポート | 540円 |

いちごのチョコと生クリーム
BonPatty | 162円 |

いちごのチョコと生クリーム
Bakery Shop Fleur | 1,900円 |

いちごのタルト
カジュアルレストランOLIMAMA | 1,408円 |

イチゴと生ハムのデザート
ベーグルまるこや | 480円 |

いちご大福
うみの見えるケーキ屋さんグリュックリッヒ | 669円 |

いちごパフェ
陶農レストラン 清旬の郷 | 2,508円 |

いちごのチョコと生クリーム
古民家レストラン心笑 | 600円 |

いちごのチョコと生クリーム
かやのまーる | 583円 |

イチゴと生ハムのデザート
HOGET | 750円 |

いちご大福
いちご屋 茶市乃 | 800円 |

いちご大福
おにいちゃん | 800円 |

いちご大福
陶農レストラン 清旬の郷 | 2,508円 |

いちご大福
古民家レストラン心笑 | 600円 |

いちご大福
かやのまーる | 583円 |

いちご大福
HOGET | 750円 |

いちご大福
いちご屋 茶市乃 | 800円 |

いちご大福
おにいちゃん | 800円 |