

「日本橋 長崎館」8周年イベントを開催

対馬アナゴの実演試食提供や煮干しイベント、
1万円分の長崎和牛が当たる大抽選会など

【期間】 2024年3月9日(土)～3月24日(日)

【場所】 日本橋 長崎館(東京都中央区)

長崎県は、アンテナショップ「日本橋 長崎館」の8周年イベントを、3月9日(土)から3月24日(日)まで開催いたします。

イベントでは、金色に輝く対馬産の「アナゴ」をその場でさばいた刺身の試食、薬膳アテンダントの池田陽子さんを招いた「煮干し」に関するトークイベントや、長崎和牛が当たる大抽選会などを実施いたします。



対馬の「アナゴ」



薬膳アテンダントの池田陽子さん

アンテナショップ「日本橋 長崎館」は、2016年3月に東京・日本橋に開設し、首都圏における長崎の食・文化・観光等の魅力を発信してきました。日本橋は江戸時代、長崎出島のオランダ商館長や長崎で西洋医学を伝えたドイツ人医師シーボルトなどが江戸参府する際、日本橋の「長崎屋」という薬種問屋を定宿にしていた歴史があり、長崎にとってはゆかりの深い場所です。

店内は、【観光案内ゾーン】【物販ゾーン】【イベントゾーン】【軽飲食ゾーン】の4つのエリアで構成。店内中央に船をイメージした「船型什器」を配置し、その周りを長崎県の島に見立てた什器で囲み商品を陳列。来館者は、船に乗り島々を巡るイメージでお買い物を楽しめます。

<「日本橋 長崎館」8周年イベントの概要>

【期 間】 令和6年3月9日(土)～3月24日(日)

【営業時間】 10:30～19:30

【場 所】 日本橋 長崎館 (東京都中央区日本橋 2-1-3) ※日本橋駅 B7 出口徒歩 1 分

TEL. 03-6262-5352(ショップ) TEL. 03-3241-1777(観光案内)

【日本橋長崎館 HP】 <https://www.nagasaki.jp/>

【主な各イベント】

● アナゴ実演／試食提供

対馬市西沖の韓国との国境付近で獲れる対馬の「アナゴ」。水深 150m以上の深海で、約 6℃付近の安定した水温で成長するため、身が引き締まり脂がのった大振りアナゴが育ちます。太陽に当たらず日焼けをしないため腹が金色に輝きます。対馬の「アナゴ」は骨まで柔らかく、淡白で上質な脂と甘味が特徴です。イベントでは活きアナゴをその場でさばき、刺身にして試食提供いたします。



開催日時：3月9日（土）12:00～

● 対馬産品の販売

選りすぐりの対馬産品をイベントゾーンで販売します。

開催期間：3月9日（土）～15日（金）

※ 3月10日（日）から、代表的な対馬土産「かすまき」の限定販売を行います。



● 煮干しイベント

令和6年4月20日、21日に雲仙市で開催される全国煮干しサミットのプレイベントとして実施いたします。長崎県の煮干し生産量は全国トップクラスで良質の製品を全国に出荷しています。

開催日：3月16日（土）、17日（日）

内 容：

① 煮干しトークショー

薬膳アテンダントの池田陽子さんを招き、長崎煮干しの魅力や薬膳的効用をご紹介します。

時間：13:00～、15:00～ ※3/16（土）のみ

② 煮干し掴み取り

時間：11:00～ ※両日開催

※ 長崎館にて1,000円以上購入した方が対象

③ 煮干し料理の提供

イーフトインコーナーにおいて限定ランチメニューの煮干し料理を提供します。



● ガラポン抽選会を実施

1等は1万円分の長崎和牛。当たったその場で賞品をお渡しする大抽選会を行います。

開催日：3月23日（土）、24日（日）

時 間：11:00～18:00

※ 合計3,000円(税込)分のレシートで1回ご参加いただけます。

※ 3/9(土)～3/24(日)までのレシートが対象です。

※ 対象レシートは合算いたします。



本件に関する報道関係者からの問い合わせ先

●長崎県 文化観光国際部 物産ブランド推進課

植松 奎奈 TEL：095-895-2623

e-mail：s38040@pref.nagasaki.lg.jp

●長崎県 東京事務所（広報担当）

園田 貴子 Tel:03-5212-9025

e-mail：t-sonoda@pref.nagasaki.lg.jp