

長崎県祭

3月7日(木) ↓ 10日(日)



切りたて
生本まぐろの
美味しさを
是非!

3/9 土 14時

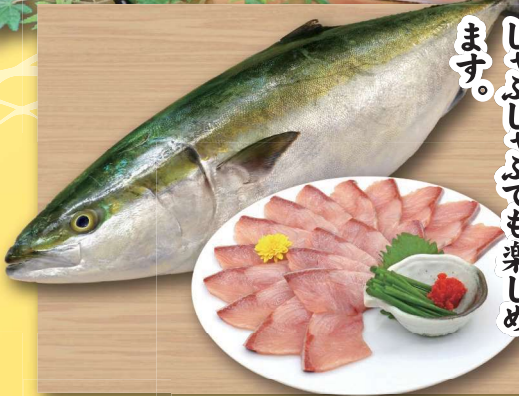
長崎県産 養殖

生本まぐろ
解体即売会



ぶり (養殖)

長崎の豊かな海で大切に育てられたぶり。脂がしつかり乗り刺身やしゃぶしゃぶでも楽しめます。



穴子

長崎県は穴子の名産地。腹が金色に輝く「金穴子」は、間違いない美味しさです。



剣先いか

イカの中でも特に甘味が強い種類。加熱しても固くなりなく、様々な料理で活躍します。



築地 中島水産