

長崎県祭

養殖・刺身用

生本まぐろ

手塩にかけて育て上げられた本まぐろの美味しさを、お楽しみください。



3月7日(木) ↓ 10日(日)



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づらい為、様々な料理で活躍します。



築地 中島水産

©写真は商品の一例です。期間中の商品は入荷状況により予告なく変更になる場合がございます。