



長崎県酒造組合加盟

日本酒、焼酎ともに豊富な銘柄が揃っています。

諫早・島原エリア

- (株) 杵の川
- あい娘酒蔵(資)
- (資) 伊藤酒造場
- (資) 山崎本店酒造場
- (資) 吉田屋
- 蒲川酒造(株)
- (株) 久保酒造場

壱岐・対馬エリア

- 天の川酒造(株)
- (有) 山の守酒造場
- 玄海酒造(株)
- 重家酒造(株)
- (株) 猿川伊豆酒造
- (株) 壱岐の華
- 壱岐の蔵酒造(株)
- 河内酒造(名)

佐世保・平戸・東彼エリア

- 潜龍酒造(株)
- 梅ヶ枝酒造(株)
- 今里酒造(株)
- 福田酒造(株)
- (有) 森酒造場

五島エリア

- 五島灘酒造(株)
- (株) 五島列島酒造

長崎エリア

- 大島酒造(株)
- 霧水酒造(株)



長崎県でとれるおススメのお魚

長崎の海は多彩な魚の宝庫です。

春

アラカブ、カワハギ、ヤリイカ
サワラ、スズキ、レンコダイ、オコゼ
マトウダイ、スズメダイ、アナゴ
キビナゴ、キュウセン



夏

マアジ、イサキ、ヒラマサ、タチウオ
カレイ、イシダイ、トビウオ、アイゴ
カワハギ、ゴマサバ、メバル
カツオ、シイラ、キス



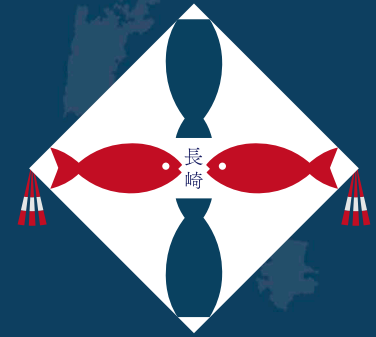
秋

マサバ、カマス、イトヨリ、マイワシ
ヒラメ、ハガツオ、カンパチ
サヨリ、チダイ、クロダイ
エボダイ、コノシロ



冬

アマダイ、メジナ、ウマヅラハギ、ブリ
スルメイカ、マダイ、トラフグ、クロマグロ
ホシフグ、ウルメイワシ、カタクチイワシ
マナガツオ、ナマコ、アカムツ



お酒とサカナの**おいしい**関係 GOOD VIBRATION | SAKE & FISH IN NAGASAKI

長崎生まれのお酒と、長崎でとれたお魚

そして長崎で出来たかまぼこ。

長崎で生まれ育ったもの同志

もっとお互いが引き立つ、

おいしい関係を見つけました！

〈お問い合わせ先〉

長崎県文化観光国際部 物産ブランド推進課

TEL.095-895-2621

〒850-8570 長崎市尾上町3-1 5F





〈おすすめのペアリング〉

詳しい情報はコチラ! >



〈日本酒〉

- 長崎美人大吟醸 冷 10°C (福田酒造)
- 純米大吟醸 愛 冷 10°C (あい娘酒造)
- まが玉大吟醸 冷 10°C (山崎本店酒造場)

これがおすすめ!



鱈の西京焼き

〈焼酎〉

- 海鴉 炭 (香岐の華)
- 雪洲25度 炭 (重家酒造)
- 香岐スーパーゴールド22 炭 (玄海酒造)

これがおすすめ!



かんぼこのカルパッチョ

伊勢海老のサラダ
真鯛の酒蒸し
など

香り薄味



鱈のアラ炊き

カジキの生ハム巻きフライ (トマトバジルソース)
鱈の唐揚げ (鰯かけ)
栄螺の刺身田楽
など

濃い味



ハトシロール

これがおすすめ!



〈日本酒〉

- 純米一鶴 燗 45°C (浦川酒造)
- 杵の川樽酒 冷 15°C (杵の川)
- 飛鸞 Cedar 冷 15°C (森酒造場)



これがおすすめ!



〈焼酎〉

- ちょうちょうさん 湯 (大島酒造)
- 天の川 香岐づくし 水 (天の川酒造)
- 五島芋 炭 (五島列島酒造)

〈日本酒〉

- 六十餘洲純米酒山田錦 冷 10°C (今里酒造)
- 東露 冷 10°C (伊藤酒造場)
- 本醸造冷酒用 冷 10°C (梅ヶ枝酒造)

これがおすすめ!



とらぶぐのから揚げ

薄味

鱈の南蛮漬け
きびなごの唐揚げ
板付けかまぼこと
茸の煮浸し
白身刺身・板わさ
など

コクあり

真蛸の柔煮
鱈ソテー (ラビゴットソース)
長崎おでん
など



鱈フライ (タルタルソース)

これがおすすめ!



〈日本酒〉

- 本陣純米 KARAKUCHI 炭 レモン 輪切り (潜龍酒造)
- 純米酒つしま 冷 10°C (河内酒造)
- はね木搾り 冷 10°C (吉田屋)

これがおすすめ!



〈焼酎〉

- 青一髪 水 (久保酒造場)
- IKIKKO DELUXE 25° 炭 (香岐の蔵酒造)
- 猿川円円 水 (猿川伊豆酒造)



竜眼のおでん風



たくあん揚げ天のきんぴら風

これがおすすめ!



〈焼酎〉

- 軍艦島 湯 (霧水酒造)
- 五島灘白麹 湯 (五島灘酒造)
- 一洲 湯 (山の守酒造場)