

# 南島原市ニュース

平成29年4月24日

報道関係各位

おいしい  
南島原



minami shimabara

## 「おいしい南島原」がDEJIMA博で出島 ワーフとコラボ！

長崎国際テレビ（NIB）が長崎市水辺の森公園を主会場に開催する「食」と「遊」を楽しむイベント「DEJIMA博」の開催期間中、『おいしい南島原』と出島ワーフがコラボレートしたグルメフェアを開催します。

南島原の旬の食材を使って出島ワーフ内9店舗の料理人がオリジナルレシピを開発し、期間中に特別メニューとして提供されます。

この機会にぜひ南島原自慢の食材をお楽しみください。

### 記

1. 期 間：5月4日（木・祝）～7日（日）
2. 場 所：長崎出島ワーフ各店（9店舗）  
（<http://dejimawharf.com/>）
3. 内 容：  
南島原の食材を使った期間限定メニュー提供  
（店舗及び提供メニューは、別紙をご覧ください）

※「DEJIMA博」の詳細は、NIB特設ホームページ  
（[http://www.nib.jp/nib\\_nagasaki/dejimahaku/](http://www.nib.jp/nib_nagasaki/dejimahaku/)）を  
ご覧ください。

担当部署	企画振興部商工観光課	担当者	中山真吾
直 通	0957-73-6632	E mail	shoukou@city.minamishimabara.lg.jp
詳しくは	別紙参照	検索ワード	
担当者 連絡先			

**G** でじま朝市 朝市食堂



「あらかぶの味噌汁」 500円

早崎瀬戸で獲れたあらかぶは、濃厚なダシが取れるので味噌汁にもオススメ。淡泊で程よく締まった身の味わいもたまらない!あおさとの相性もバッチリだ。

**H** 出島テラス



「雲仙しまばら鶏とトマトを使ったバゲットサンド  
バジルソース&ハニーマスタードソース」 700円

雲仙しまばら鶏やトマトなど、素材の魅力を最大限に引き出すため、シンプルな味わいにまとめ上げたサンド。手づくりのバジル/ハニーマスタードソースも食べ比べてみて。

**I** 長崎港



「あらかぶの唐揚げ」 810円

姿揚げされた2尾の存在感は抜群。カラッと二度揚げされていて、頭からバリバリ食べることができる。魚本来の旨みをギュッと閉じ込めた、海産王国・長崎の醍醐味を楽しんで。

南島原 自慢の食材



南島原市PR大使  
ペイガ船長

**じゃがいも**  
生産量全国第2位を誇る「ばれいしょ」

**トマト**  
糖度の高さが特徴!甘みのある濃厚な味わい

**島原手延そうめん**  
400年受け継がれた技が生み出す強いコシと食感

**早崎瀬戸あらかぶ**  
淡白な味わいで愛され続ける長崎県のブランド魚

**長崎和牛**  
愛情をこめて育てた柔らかくまろやかな味わいの牛肉

**雲仙しまばら鶏**  
ハーブで育った、健康で臭みのない上質な鶏肉

**E** ドラゴンワールド



「和牛バーガー」 700円

注目すべきは、何と言ってもこの重量感!長崎和牛を使った牛100%のパティに、トマトやチーズ、レタスを挟んだビッグサイズバーガー。1日30食限定で売切れ必至、お早めに!

**F** イルマーレ



「まるごとじゃが」 500円

敢えてムダな手を加えず美味しさだけを追求。ジャガイモとトマト、豚肉などをワンプレートに盛り込んだ、まさに南島原を「まるごと」味わえる。ビールにもピッタリ!

**C** R-10



「魚介とトマトのフレッシュパスタ」 1,200円

エビやアサリ、ムール貝などの魚介、そして南島原産のトマトの旨みを十二分に感じさせてくれるパスタ。自家製ブイヨン味のベースに、フレッシュながらも深い味わいが楽しめる。

**D** サルターレ



「島原手延そうめんの冷製ポロネーゼ」 750円

南島原名物の素麺をイタリアンパル風アレンジ。ボリューム大ながら、それでいてサラッと食べてしまえるのも「素麺」ならではの魅力だ。食後のエスプレッソのサービスも嬉しい。

出島ワーフ  
グルメストリート  
in DEJIMA博

南島原市のイチオシ食材を使って出島ワーフ内9店舗の料理人がDEJIMA博オリジナルレシピを開発。期間限定で販売します!



**A** Attic



「雲仙しまばら鶏のチキンカツとトマトのベーグルサンド」 500円  
(コーヒー付き+150円)

しっかり食感のベーグル生地で挟み込んだサンド。揚げたてのカツを特製のデミグラスソースにくぐらせているので、たっぷりと均一に美味しさが浸透しているのも特長的。

**B** Red Lantern



「ジャガイモと鶏肉の豆チ蒸し」 950円  
「トマトとあおさとふんわり玉子のスープ」 650円

ジャガイモと鶏肉をホクホクに蒸しあげた逸品。中華料理の調味料のひとつ・豆子の風味がアクセント。トマトの酸味とふんわり玉子がベストマッチのスープと共に召し上がれ。

長崎駅 方面 ←

→ 長崎水辺の森公園・三角広場 方面

