

長崎地域グルメフェア

vol.3 西海市

2.27 fri → 3.31 tue

アミュプラザ長崎
長崎街道かもめ市場

AMU × meets 西 海

さいかい

グルメフェア



西の果ての町
長崎の、
あまのふりや

AMU
NAGASAKI



十色ベーカリー
●3/14のみ

little by little
●3/15のみ

08 zerohachi

道の駅さいかい みかんドーム

パン工房
あおはな

大地のいのち

かもめ広場イベント

AMU × meets 西 海

さいかい

マルシェ

西海市の
すてきなもの
大集合!

場所 かもめ広場 期間 3/14(土)15(日) 11:00-18:00

※店舗により営業時間が異なります。



雪浦
キッチンカー

長崎旨菓堂

カフェらぼ
Casquette

さいかいの体験

ふれあいの里清水

HOGET/SaikaiFish/川添醸造

大島酒造

AMU
NAGASAKI

通常
営業時間

- アミュプラザ長崎 本館5Fレストラン…… 11:00-22:00 [最大22:30]
新館…………… 10:00-20:00
- 長崎街道かもめ市場
ご当地レストラン(飲食) 11:00-22:00
かもめ横丁(飲食) …… 11:00-23:00

株式会社JR長崎シティ
TEL 095-808-2001
長崎県長崎市尾上町1番1号

※掲載している情報は2026年3月現在のものです。※店舗・商品ラインナップは変更になる場合がございます。※企画・イベントは予告なく変更・中止になる場合がございます。



AMU × 西海 meets さいかい グルメフェア



西の果ての町、 長崎の、さらさら西へ。

長崎の中でも、さらに西へ。海と山に囲まれた西海は、少し足を延ばした先にある。知る人ぞ知る、食の産地です。五島灘と大村湾、ふたつの海の恵みを受け、潮の香りをまとった魚介や、恵まれた環境で育つ野菜や果実。自然のリズムに寄り添いながら、手間ひまを惜しまず育てられた食材は、味わいやさしい力強さがあります。今回のグルメフェアでは、2月末から3月末にかけてアミユブラザ長崎館内の各飲食店で、西海市の食材を使った「ヨラボメニコ」を展開。西海で丁寧に育まれたおいしさを、街なかで味わえる特別な機会です。



Location

みかん畑

温暖な気候と潮風が育む西海市のみかんは濃厚な甘みと芳醇な香りが魅力。「せとか」、「原口早生」や「不知火」など、多彩な品種それぞれの味わいを楽しめます。



Editor / Food photo / Tatsuya Ohashi (Nagasaki press)

Design / Takaharu Yoshimura (Ashitaka design)

Photo / Azusa Shigenobu

Writer / You Takahashi

西海から、私たちが届けます。

西海の地で、日々、手間を惜しまず育て、つくり、届けよう。その背景にある想いを知れば、西海市のクルマはあついで、ひたひたに「あついで」を、もってつくり、届けられるはず。こちらの企画では、畜産生産者さんたちの想いをほんの少しでもお伝えさせていただきます。



造船所×こだわり高糖度トマト。ものづくり精神が生み出した、真っ赤な恵みを頬張って。



引き締まった実をひと口かじると、カリッと心地よい歯ざわりとともに、濃縮された甘みと深いコクが広がる「大島トマト」。中でも糖度9度以上の「ルビーのしずく」は、知る人ぞ知る高糖度トマトです。この味に辿り着くまでには、長い年月にわたる丹念な研究と努力がありました。こだわりは独自に開発した有用菌や有機肥料。自然を活かした土づくりで、トマト本来の力を引き出し、さらに防根シートを用いて自生本能を高めます。大島トマトの実の表面が「毛じ」と呼ばれる産毛でおおわれているのは、空気中の水分を取り込むようにする健やかな生理機能の

証。畑の防根シートをめくると、有機物を分解し、土壌を豊かにしてくれるワラジウムも見られます。ところで、「なぜ造船所がトマトを？」と不思議に思う人もいらっしゃるでしょう。現在は国内屈指の造船所として知られる「大島造船所」も、昭和後期は不況で打撃を受けました。そんな中、1988年から新たな事業としてスタートさせたのが高糖度トマト栽培。農園には元造船マンのスタッフが手がけた、造船仕込みの頑丈な道具があちこちに。大島トマトには造船の「ものづくり精神」がしっかりと息づいています。



つくり手

◎取材協力
農産グループ 農園長 永田渉さん
農産グループ 副園長 納田琢さん
株式会社大島造船所
西海市大島町1131-1



役目を終えたお母さん牛を肥育し、おいしい和牛に。命の物語を丁寧に届けたい。

山間の広い牧場に点在する25棟の牛舎で、700〜800頭の黒毛和牛を管理する「ミクリヤ畜産」では、御厨さん一家とスタッフが繁殖から肥育までを一貫して手がけています。いまだに力を注いでいるのが、出産を重ね母牛としての役目を終えた「経産牛」の販売。廃用牛として出荷され加工肉になることが多い経産牛を、半年ほど丁寧に育て直し、上質な和牛へとよみがえらせています。

食材としての命に向き合う難しさに直面しながら、試行錯誤を積み重ねる日々。その原動力は「いいものをつくりたい」という揺るぎない情熱です。自分が育てた牛の「その先」を見届けたいと、経産牛の精肉販売にも踏み出しました。「和牛本来の価値を付け直すと同時に、一頭一頭が生まれ育ち、やがて食卓にのぼるまでの物語を丸ごと届けたい」。畜産農家としての強い信念を胸に、挑戦を続けています。



つくり手

◎取材協力
取締役 御厨晴美さん
株式会社ミクリヤ畜産
西海市西海町七釜郷904-50



ひと口でわかる柔らかさと上品なコク、うま味が魅力の「大西海SPF豚」。そのおいしさの鍵は、繊細な筋肉繊維と均一に入る筋間脂肪をつくり上げる、丁寧な飼育過程にあります。飼料は成長段階に合わせて細やかにブレンド。母豚への栄養管理にはじまり、肥育期にはアミノ酸を多く含む大島酒造の焼酎粕などを取り入れ、仕上げ期には麦や米を加えて締めりが良く純白の肉質へと整えていきます。さらに豚の健康管理にも

こだわり飼料と管理技術で健やかに育てた、繊細な味わいと食感が自慢の豚肉です。



つくり手

◎取材協力
取締役 食肉加工センター長 若本志史さん
有限会社大西海ファーム
西海市西彼町小迎郷830





愛情と手間の分だけおいしくなる。
 麹から育てた、昔ながらのふくよかなお酢。

1900年創業の「山添醸造」は、「水が良ければ必ず良い品ができる」という先代の教えを受け継ぐ、醸造の老舗です。ふくよかな香りに満ちた蔵では、酢をはじめ甘酒や味噌といった麹製品が、今も変わらぬ製法でつくられています。



要となる自家製麹は、温度や湿度を細やかに見極めながら手作業で仕上げる、昔ながらの「もろふた造り」。多くの時間と労力が必要なため、麹から手がける醸造は現在、日本でわずかな数件しかありません。仕込みには、雪浦川上流の清らかな水を備長炭のタンクでさらに磨いて使用。発酵は、厳選した米や玄米を原料に、活性炭を敷いた熟成室のカメで半年以上かけてじっくりと進めます。丁寧に仕上げた酢や甘酒は、どれも芳醇でまろやかな味わい。栄養満点のおいしい酢に県産フルーツなどを掛け合わせた「飲むお酢 酢らり」は、健やかなご褒美スイーツとして人気です。



つくり手

◎取材協力
久保桂奈さん

川添醸造有限会社
西海市大瀬戸町雪浦下郷1308-2



つくり手

◎取材協力
代表取締役 耕田慧介さん
加工部部长 耕田知美さん

有限会社大島水産種苗
西海市大島町1236-3



ではトラフグの卵を孵化させるところからスタート。成長段階に合わせて最適な潮流と水深の漁場へ移しながら、出荷まで一貫して管理します。穏やかな大村湾と栄養豊富な五島灘が交わり、内湾と外洋の特徴を併せ持つ豊かな海域の利点を最大限に生かせるのは、この海で長きにわたり種苗業を営んできた〈大島水産種苗〉だからこそ。ストレスを減らし病気を未然に防ぐ「菌切り」、品質を守る遮光ネットの設置などを徹底して大切に育てたトラフグは、その味も美しさも格別です。



さつま芋まで自家栽培。
 大島の土地、水、人が作る、
 柔らかな芋焼酎。



自家栽培のさつま芋を原料に、柔らかな口当たりの焼酎をつくる〈大島酒造〉。人の手で「つひとつ土や傷を取り除き、大きなタンクで蒸したさつま芋は、そのまま食べても大満足のおいしさ。上質な原料、そして土地と人の力を生かし、多様な嗜好に合わせた独自の酒づくりを貫く姿勢は、1985年の創業以来変わることがありません。

芋焼酎「磨き大島」といった芋焼酎のほか、減圧蒸留でスッキリ華やかに仕上げる「いつもの奴」、コニャック樽でじっくり熟成させる「529」など、県産大麦を使用した多彩な焼酎も魅力です。さまざまな鑑評会で入賞し高い評価を得る銘柄はどれも、料理の味わいを引き立てる個性派名脇役として愛されています。

町を元気にしたいという熱い思いから誕生した第一号焼酎「ちようちようさん」、芋の外側を削り、中央部分だけで仕込む



つくり手

◎取材協力
営業部次長 力武謙吾さん

大島酒造株式会社
西海市大島町830



生まれも育ちも西海 大島。
 おいしく美しいトラフグを全国へ。

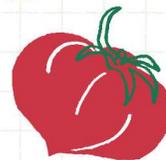


長崎県はトラフグの養殖生産量が日本一。しかも全国シェアの半分以上を占めるほどの産地であることを知っていますか？県内には複数の養殖場がありますが、大島の海からも〈大島水産種苗〉のトラフグが全国に出荷されています。仕入れた稚魚を育てるイメージが強い「養殖」ですが、〈大島水産種苗〉



西海の野菜

Saikai Vegetables



大島トマトジュース
ルビーのしずく 3,800円

糖度の高い「大島トマト」のみを贅沢に使用した濃厚なプレミアムジュース。食塩不使用・保存料不使用なので、お子さまでも安心。「長崎デザインアワード2025」受賞

長崎お土産 すみや かもめ市場



大島トマトのボロネーゼ
単品 1,380円 サラダ・ドリンクセット 1,680円

大島トマトビュレと乾燥トマトを贅沢に使用したボロネーゼ。凝縮されたトマトの旨味とコクがパスタにしっかりと絡みます。

カフェ&バー ウミン アミュ本館 5F



大島トマトのマルゲリータ 388円

大島トマトを贅沢に使用。ジュシーなトマトの旨みを、香ばしく焼き上げたパン生地とともに楽しめます。

ドンク アミュ本館 1F



大島トマトと
とろけるチーズ
おかずホルモン
単品 500円
ドリンクセット 700円
(ソフトドリンク、ハイボール、レモンサワー各1杯)

糖度の高い大島トマトとおかずホルモンを合わせ、素材の甘みを活かした特製おつまみです。西海市の恵みを一口サイズで贅沢に楽しめます。

鉄板焼 天神ホルモン アミュ本館 5F



大島トマトの肉詰めチーズ焼き 960円

甘みの強い大島トマトにチーズをのせ、香ばしく焼きました。熱を通すことで増したトマトのコクと、とろけるチーズの塩気が相性抜群。シンプルながら芳醇な味わいの一品です。

海鮮炙り屋 いぶき地 かもめ市場



まるごとトマトサラダ
780円

期間限定で甘みの強い大島トマトを使用しています。刻んだトマトとチーズを入れ、ヤンニョムで漬付けしました。

韓国料理 bibim' アミュ本館 5F

※料理の撮影には大玉トマトを使用しております



大島トマトとしらすの
辛口ペペロンチーノ 1,529円

大島トマトの濃厚な甘みと、アスパラガスの食感が主役の旨味が引き立つ、大人の辛口パスタです。

生麺専門 鎌倉パスタ アミュ本館 5F



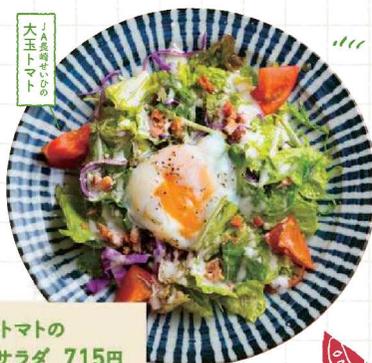
①西海野菜の
カレーうどん 1,200円

②西海野菜の
天ぷらうどん 1,380円

①西海市産のアスパラガスとブロッコリーをサクサクの天ぷらに。スパイシーなカレーうどんに、野菜の甘みが引き立ちます。

②西海市産のアスパラガスとブロッコリーの天ぷらを添えた、彩り豊かなうどんです。揚げたて野菜の食感と、優しいお出汁が体に染み渡ります。

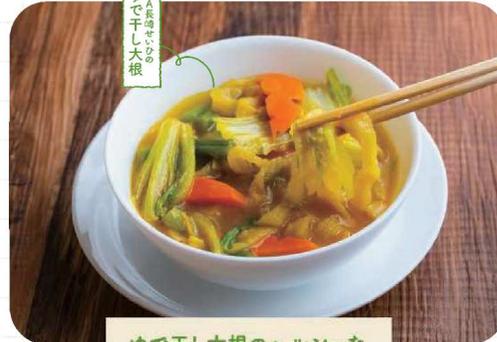
自家製麺 軒屋 アミュ本館 5F



西海市産トマトの
シーザーサラダ 715円

西海市で育ったトマトを使ったシーザーサラダ。トマトの甘さと酸味がシーザードレッシングと相性抜群です。新鮮な野菜の旨味をお楽しみください。

博多ぐるぐるとりかわ 竹乃屋 かもめ市場



ゆで干し大根のヘルシーな
スープカレー 902円

ゆでた千切り大根を冬の季節風で干しあげたゆでし大根は、じっくり煮込まれその甘みがスパイスの香りと絡み合います。

本場インド料理 ミラン アミュ本館 5F



大島トマトとアスパラガスの
カマンベールドリア 1,639円

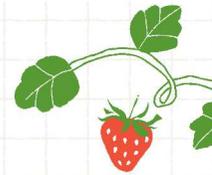
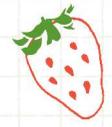
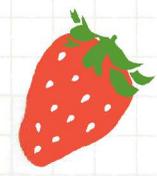
西海市の新鮮アスパラガスと甘みたっぷりの大島濃厚カマンベールチーズでとろけるドリアに仕上げました。香ばしいチーズと野菜の相性抜群の一品です。

チーズ&ドリア、スイーツ アミュ本館 5F

自然のおすそわけ
一口で笑顔になれる

西海の 「せとか」みかん

Saikai Strawberry & Mandarin



SAIKAI



Saikai Strawberry & Mandarin

西海いちごショコラ
750円

甘酸っぱい西海市産いちごをたっぷり使用。さっぱりとしたヨーグルトソフトに、いちごの果実感とチョコレートのコクがよく合います。

ヨゴリーノ **アミュ本館 1F**
yogoringo



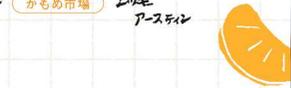
原口みかんジュース 600円

濃厚な甘みの原口みかんジュースと、長崎名物トルコライスが共演。お肉の旨味を引き立てる柑橘の爽やかさが新感覚の味わいです。*トルコライスは別料金

ニッキー・アースティン **かもめ市場** **ニッキーアースティン**



大島産地所産
原口みかんジュース



長崎県産「せとか」の
ソフトクリームパフェ
1,419円

柑橘の大トロとも呼ばれ「甘味」「酸味」「食感」「果汁の多さ」どれも高品質でバランスの良い長崎県産「せとか」をソフトクリームと合わせた逸品です！

みのりカフェ **かもめ市場** **MINORI CAFE**



「JA長崎せとか」
みかん(せとか)

「JA長崎せとか」
みかん(せとか)

「せとか」みかん Roll Cake
1,390円(ドリンク付)

「柑橘の王様」と呼ばれる希少なせとかを贅沢に使用しました。とろけるような甘みと爽やかな香りが、しっとり生地と絶妙にマッチ。至福のティータイムを演出する逸品です。

メゾンオクタ **アミュ新館 2F** **Maison Octa**

rin



とらふぐちゃんぽん
1,920円 ※1日10食限定

長崎県が誇るとらふぐの上品な旨味が凝縮された特別なちゃんぽんです。一口食べれば、ふぐの奥深い味わいが口いっぱいに広がり、贅沢気分になれる蘇州林限定のちゃんぽんです。

ちゃんぽん 蘇州林 **かもめ市場**
長崎中華街 **蘇州林**

大島産地所産
とらふぐ

豊かな自然で
愛情たっぷり、元気に育った

西海の 肉

Saikai Meat



西海ポークのナンサンドセット
(スープ付) 1,100円

旨味の強い豚ローススライスを、ふっくら焼き上げたナンでサンドしました。手軽に食べられるつつも、素材の良さが際立つ満足感たっぷりの一品です。

本場インド料理 ミラン **アミュ本館 5F** **Indian Restaurant MILAN**

大島産地所産
大西海SPF豚

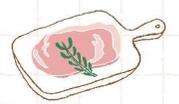


大島産地所産
大西海SPF豚

牛たん和大西海豚の
合わせ炙り焼き定食
1,680円

牛たん和大西海SPF豚を一度に味わえる、満足感溢れる定食です。

うまや **アミュ本館 5F** **うまや**



大島産地所産
大西海SPF豚



旨辛!!大西海豚の
トマトチゲうどん 1,210円

辛みの効いたスープに大島トマトの凝縮された旨味と、大西海SPF豚の甘みをプラスした五島うどんです。お肉の旨味とトマトの酸味が、ツルリとした麺に絡みます。クセになる味を体験して。

五島うどん だしぼんず **かもめ市場** **だしぼんず**

大島産地所産
大西海SPF豚



大島産地所産
大西海SPF豚

大西海ポーク
チャーシュー
赤ワインソースで
980円

ブランド豚「大西海SPF豚」をしっとり柔らかなチャーシューに仕上げました。芳醇な赤ワインソースが豚肉の上品な甘みと旨味を引き立て、ちょっぴり贅沢な大人の一品です。

フクブクロ **かもめ市場**

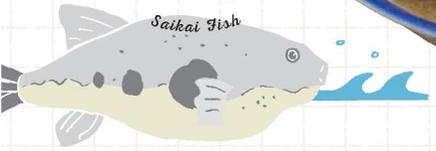
袋
フクブクロ



食の宝庫
「西の海」で水揚げされた

西海の 魚

Saikai Fish



Saikai Fish

体験

TAIKEN



音浴博物館



廃校だった昭和レトロな空間で音浴

人里離れた廃校をリノベーションした「音浴博物館」は、昭和レトロな空間の中で特別な「音」の体験を満喫できる場所。施設内にはずらりと16万枚以上のレコードが並べられ、お気に入りの一枚をセカイ式蓄音機などのさまざまなスピーカーでまさに「音」を「浴」びるように聴くことができます。耳にも体にも懐かしい余韻が残ります。

DATA 長崎県西海市大瀬戸町雪浦通郷342-80 料 金 / 大人1,000円 小・中学生500円 小学生未満は無料(要保護者同伴) 0959-37-0222 開館時間 / 10:00~18:00 休館日 / 木曜日(※祝日の場合は営業し、翌平日休館)



長崎バイオパーク



自然のままに過ごす動物と、癒しのふれあい

30万平方メートルもの広大な敷地に、ラマ、カバ、カピバラをはじめ、ワラビやリスサルなど、さまざまな動物たちが、自然のままにのびのび暮らしており、直接触れ合うことができます。生きものた

ちとの楽しい体験の数々を豊かな自然とともに思う存分に満喫できる自然公園だ。またペットのふれあい広場(PAW)やフラワードーム、昆虫館などの施設も充実。

DATA 長崎県西海市西彼町中山郷2291-1 料 金 / (バイオパーク) 大人2,100円 中学生1,500円 小人1,100円 0959-27-1090 (PAW) おひとりさま700円(1時間) ※3歳から有料 https://www.biopark.co.jp/ 定休日 / なし 営業時間 / (バイオパーク) 10:00~17:00 (入園締切16:00) (PAW) 10:30~17:00 (入園締切16:00)



現地へおでかけ。西海の魅力を深く知る

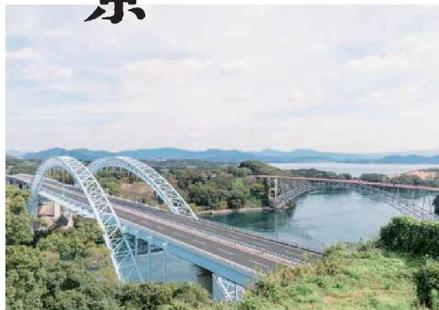
絶景&体験SPOT

西海の魅力は「食」だけにあらず。実は全国的にも珍しい唯一無二の絶景&体験スポットがたくさんあるのです。AMUでコロナメニューを味わって西海への興味が湧いたところで、食だけではない現地の味を堪能しにおでかけしてみませんか？



絶景

ZEKKEI



西海橋・新西海橋

ダイナミックな渦潮の名所

1955年竣工、全長316mの朱塗りのアーチ橋「西海橋」が紡ぐ景観は壮麗。日本三大急潮のひとつ針尾瀬戸では激しい潮流とうず潮が渦巻き、大自然の躍動を感じさせる。また向かい合える迫力満点のうず潮を見ることもできる。春には約15000本のソメイヨシノが川岸を彩り、桜との共演で優雅な絶景スポット。

西海パールラインの一部である「新西海橋」がそばにかかっている。こちらには遊歩道があり、歩道中央スペースにあるガラス張りの4つの窓から真下に

DATA 長崎県佐世保市 西海橋公園管理事務所 0956-58-2004

北緯33度線展望台



大海原と夕陽の絶景 北緯33度線上にある展望台からは、周囲360度にわたる壮大な眺望が楽しめる。眼下には五島列島から平戸島まで青く連なる海島の風景が広がり、特に夕陽が沈むサンセットタイムは、光と影が織りなす幻想的なひととき。展望台にはフットフレーム型のモニメントも設置され、フォトスポットとしても人気。

DATA 長崎県西海市崎戸町本郷362-1 大島崎戸観光案内所 0959-34-2208

日本一小さな公園



松島の絶景秘境 日本一小さな公園 長崎市内から外海の海岸線沿いに1時間ほど車を走らせた瀬戸港から、さらに船で10分ほど進んだ場所にある松島。「日本一小さな公園」はその島の最西端にあるその名の通り小さな愛らしい公園。海風をよむシロの木一本と木製ベンチが並ぶだけの園内からは、目の前にきらめく五島灘の大海原が広がる。水平線に沈む夕陽は、思わず息をのむ情景だ。

DATA 長崎県西海市大瀬戸町松島外郷(県道199号沿い) 西海市観光協会 0959-37-5833 ※終日入場自由