



Shimabara
Special
Quality

～もっと身近に、島原ブランドを～ 島原スペシャルクオリティ

「島原かんざらし」



すっきりと上品な甘さのシロップに、モチモチ食感の白玉を浮かべた島原伝統の甘味です。湧水やもち米、希少なはちみつ「はぜ蜜」など、島原半島産の素材にこだわって作られています。

○株式会社 玉乃舎 (☎ 68-5505)



「眉山の龍 白ごまめんたい麺」

「眉山の龍
黒ごまひじき麺」

島原の湧水を使って丁寧に仕上げられており、コシが強く、喉越しが良いのが特徴です。他にはない独自の麺で、一般の素麺にはない食感や風味を味わうことができます。

○眉山の龍たかき (☎ 63-1480)

▶問い合わせ先 しまばらブランド営業課
(☎ 68-1111 内線 573)

島原スペシャルクオリティ

Q 検索

地域おこし協力隊コラム ⑭

協力隊、なんしょつと？

地域おこし協力隊 光野竜司

地域おこし協力隊の光野です。島原へ移住して、早くも1年半が経ちました。

「農業の課題を解決し、未来へ向けた新しい形の農業を目指す」との考えのもと、農家の皆さんと一緒に活動してきました。

昨年9月に「株式会社トトノウ」を立ち上げ、島原半島の野菜を全国にアピールしています。現在、トトノウで扱っている野菜の種類は年間を通じて約200以上。数もさることながら、味、品質にもこだわっています。首都圏をターゲットにインターネットを通じて販売しているため、島原で手軽にトトノウの野菜を食べる機会を作れています。しかし、島原の人にも地元にはこんなに美味しいものがあるんだと知ってもらいたい。そんな一心で新たなサイブスを準備しています。首都

昨年9月に「株式会社トトノウ」を立ち上げ、島原半島の野菜を全国にアピールしています。現在、トトノウで扱っている野菜の種類は年間を通じて約200以上。数もさることながら、味、品質にもこだわっています。首都圏をターゲットにインターネットを通じて販売しているため、島原で手軽にトトノウの野菜を食べる機会を作れています。しかし、島原の人にも地元にはこんなに美味しいものがあるんだと知ってもらいたい。そんな一心で新たなサイブスを準備しています。首都



一緒に活動する農家の皆さん
(右から2番目が光野さん)

▼問い合わせ先 株式会社トトノウ (☎ ⑦9423)

圏に向けて販売している多種多様な「しまばら野菜」を地元で手軽に買うことができる仕組みを目指します。

また、長崎県初となる野菜を低温で絞った「コールドプレスジュース」を市内のカフェと協力して提供を開始しました。島原の美味しい野菜を食べたい、珍しいジュースを飲んでみたいなど、興味のある人は、ぜひ、問い合わせてください。

