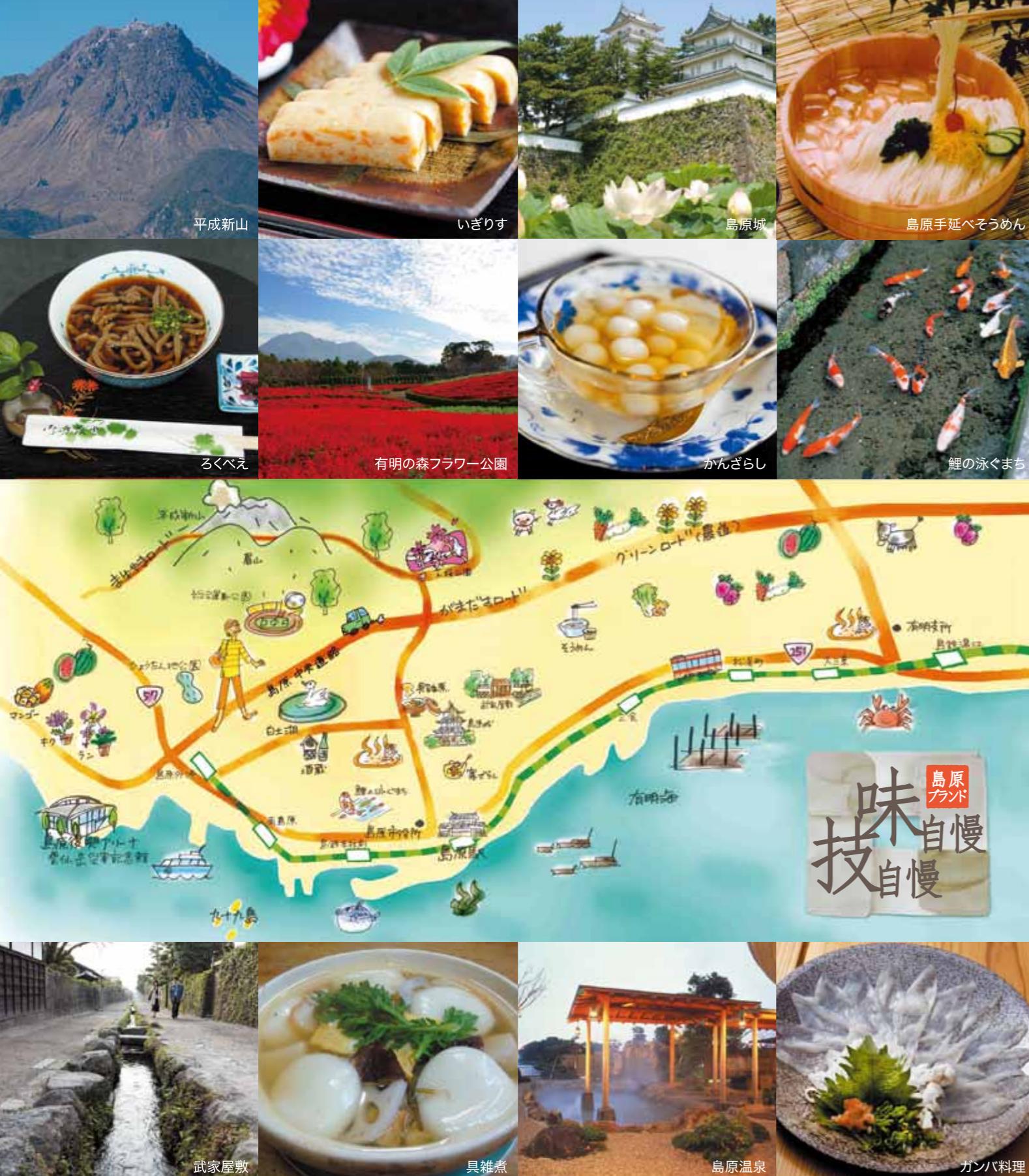


島原市特産品ガイド



息吹する火山、湧き出る水、自然豊かな風土と人々の技で育まれた島原の恵をお贈りします。

島原市 産業振興部 物産流通グループ

〒859-1492 長崎県島原市有明町大三東戊1327 TEL0957-68-1111(代表) FAX0957-68-1232

butsuryu@city.shimabara.lg.jp

島原市特産品紹介ウェブサイト <http://www.yokabai-shimabara.com>

お問い合わせ

島原からのおくりもの

検索

※携帯版も公開中



2013.3



新鮮五感

島原からのおくりもの

火山がもたらした

水と豊かな大地、

穏やかな有明の海。

自然が育んだ山海の恵み、

古来より受け継がれ、

切磋琢磨された人の技。

島原の心をつめこんだ

特産品をおとどけします。





いちご

収穫時期 11月中旬～5月

島原は全国屈指のいちごの産地。
粒ぞろいで甘味・酸味のバランスは◎。



大根 収穫時期 11月～6月上旬

身詰まりがよく、甘味があり、おでんなどの煮物のほか生食もおすすめ。

マンゴー

収穫時期 6月中旬～7月中旬

ふわっと甘く優しい香りと味が自慢の果汁たっぷりの島原が育んだ贅沢な一品。



洋蘭

出荷時期 胡蝶蘭 1月～12月
オンシジューム 1月～12月
デンファレ 3月～12月

島原の温暖な気候を利用して栽培している“しまばらの蘭”。花の日持ちが長いと好評。



トラフグ（ガンバ）

収穫時期 1月～2月

地元では「ガンバ」と呼ばれ、春の島原湾は産卵に来たトラフグの宝庫に。

小玉すいか (マダーボールうり坊)

収穫時期 5月～8月



ガザミ(有明ガニ)

収穫時期 7月下旬～9月、
11月中旬～6月

ワタリガニのこと。身詰まりのよさ、
甘く濃厚な味はカニの王様と言える！



しまばら旬曆

最高のおいしさを逃さずどうぞ！

クルマエビ

収穫時期 5月～10月中旬、12月～1月

有明海は全国有数のクルマエビの産地。
プリプリの歯ごたえと甘みが身上。

白菜

収穫時期 11月中旬～4月

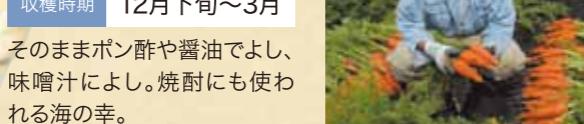
大地の栄養たっぷりのシャキッとした葉が自慢。鍋にサラダによし。



ワカメ

収穫時期 12月下旬～3月

そのままポン酢や醤油でよい、
味噌汁によし。焼酎にも使われる海の幸。



ノリ

収穫時期 11月中旬～3月中旬

有明海の水産加工品を代表するノリ。
ミネラルたっぷりで味・栄養とも満点。

人参

収穫時期 11月～7月上旬

鮮やかな濃い橙赤色は、βカロテンが豊富な証拠。柔らかく甘みが強い。

旬のカレンダー

● 収穫(漁獲)時期

項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
シタビラメ ※1	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ホシガレイ	●	●	●	●	●							
ヒラメ												
メイタガレイ												
スズキ												
マダイ	●	●	●	●								
メバル	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
カサゴ	●	●	●									
オニオコゼ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
マダコ												
イイダコ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
トラフグ ※2												
クルマエビ												
ガザミ ※3	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ノリ												
ワカメ												
コンブ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

項目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
いちご	●	●	●	●	●	●						
大玉												
小玉												
マンゴー												
にがうり												
早熟抑制												
秋冬												
はくさい	●	●	●									
春	●	●	●									
抑制	●	●	●	●	●	●						
冬作												
レタス												
ほうれんそう	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
スイートコーン												
だいこん	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
春秋	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
秋冬												
にんじん	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
春夏	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
秋冬												
しょうが	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

※1 シタビラメ(クツゾコ) ※2 トラフグ(ガンバ)養殖トラフグは通年出荷可能です ※3 ガザミ(有明ガニ) ()内は島原地方での呼び方です

農産物・農加工品

水産物・水加工品

島原しいたけ生産組合

原木仕込みの山育ち
島原しいたけ。



【原木乾椎茸】
木厚で、かさにはほどよく白い亀裂の入った良品の原木椎茸を丁寧に乾燥させた島原の乾椎茸。歯ごたえがあり、香りも高く、炊き込みご飯や煮物にも最適。

島原観光農園

夏の喜び感じる
「湧水のめぐみ」。



【島原完熟マンゴー】
太陽の光、土からの養分、島原の湧水で育つ島原マンゴー。6月中旬～7月中旬までの季節限定品。上品な芳しさを放ち、豊富な果汁と肉厚な果実が特徴。

株式会社 吉田正八商店

契約栽培の野菜にこだわった、
自然な甘みの絶品漬物。



【べったら漬】
地元の人が太鼓判を押す「べったら漬」。専属の契約農家から仕入れた大根を使い、できる限り手作業の製法は創業以来90年以上変えずに、塩分控えめ、自然な甘みのある漬物作りを心がけている。

松本農園

脇役から主役になった
生姜のスイーツ。



【パンナコッタ de ショウガ】
普賢岳の火山灰を多く含むミネラル分たっぷりの土壤で育った元気生姜のスイーツ。牛乳と生クリームのやわらかな風味に生姜のサッパリ感が加わり食後のデザートとしてもすんなり口に入る。

有明漁業協同組合

食卓を贅沢に飾る
有明の宝物。



【有明ガネ】
旬の時期には甘みを増して一気に美味しいくなる「有明ガネ」。塩ゆでのほか、漁師に人気の炊きたてご飯に身をたっぷりのせ醤油を垂らした「カニどんぶり」も絶品！

株式会社 北田物産 海産物センターきた田

豊かな有明の海に育まれた
栄養たっぷりの海産物。



【島原 わかめ各種】
有明海のわかめはミネラルたっぷり。醤油や酢醤油が合うさしわかめ、味噌汁やお吸い物によい種蔵わかめ、島原独特の加工仕上げ品・手もみわかめなど、種類も豊富。

よしだや

手作りにこだわった
懐かしい味わい。



data
〒855-0881
島原市門内町丙640-2
TEL 0957-64-1655
FAX 0957-64-1655
<http://www.shimabara.jp/yoshidaya/>

【安中梅林 梅干】

昔ながらの手づくりの味を大切にしている『よしだや』自慢の梅干。安中地区の梅を天日干し・紫蘇漬けにし、手塩にかけた梅干は懐かしい味。4月から10月頃販売。

坂田冷凍

旨味が凝縮された
栄養豊かな自然食品。



data
〒859-1401
島原市有明町湯江甲16
TEL 0957-68-0539
FAX 0957-68-2855
<http://e-syunsai.net>

【凍り豆腐】

直火焼しても弾力があり煮崩れしにくく、きめ細かい歯ざわりで、通常の豆腐より栄養価が高い凍り豆腐。さかた印の「凍り豆腐」は丸大豆100%のコクがある贅沢な味。

農事組合法人 『舞岳の里』生産組合

朝採りの元気野菜が並ぶ
生産者直売所。



data
〒859-1412
島原市有明町大三東乙2396-7
TEL 0957-65-9800
FAX 0957-65-9801
<http://maitakenosato.com>

【旬の野菜セット】

長崎県下の一農村地帯にある「舞岳の里」は、朝採りの新鮮野菜をいち早く届ける生産者直売所。「野菜が元気！」とファンがつき、いつも笑顔でにぎわっている。

元気工房タンポポ (運営・島原薬草健合同会社)

大人向けの
健康アイス。



data
〒855-0875
島原市中安德町丁4367
TEL 0957-63-4402
FAX 0957-73-9902
<http://genikobo-tampopo.com/>

【大人アイス(メナモミ若葉)】

島原の薬草はミキシラル分をたっぷり含み、体調を整える手助けとなる。そこで、お風呂上がりに食べたくなるアイスに薬草「メナモミ若葉」をミックス。これなら大人も理由がつく？

島原漁業協同組合

潮にもまれて
身締まり抜群！



data
〒855-0821
島原市湊新地町452
TEL 0957-62-4326
FAX 0957-63-6501

【有明海の天然鮮魚】

有明海の潮にもまれた魚は身が締まり絶品で、料亭でも好評だ。「クツヅコ(シタビラコ)」「ガンバ(フグ)」「ガニ(カニ)」など地元特有の名で親しまれる魚もおすすめ。

島原海産物加工組合

島原オリジナル手法で
できた干物。



data
〒855-0821
島原市湊新地町451
TEL 0957-63-9922
FAX 0957-63-9922

【島原産 真鯛の麹漬け】

島原の温泉水と麹で仕込み、普賢岳の火山灰で干し、旨味をぎゅっと閉じ込める。焼くと絶妙な塩加減と干物とは思えないふっくらした身に舌鼓。バジル塩との相性も◎

株式会社 丸政水産 『マルマサ贈答品センター』

パリっとした食感、色艶
これが有明海自慢の海苔。



data
〒859-1401
島原市有明町湯江甲456-1
TEL 0957-68-1170
FAX 0957-68-3939
<http://www.marumasa-suisan.co.jp/>

【島原のり】

干溝の差がある有明海では、海苔の育った網が海面から出た時に日光を浴びてアミノ酸が増す。これが旨みの素。島原沿岸で育った秋芽一番摘みの海苔をパックに。

畜産物・畜加工品

麺・スイーツ・発酵品など

有限会社 愛鶴園



data
〒859-1403
島原市有明町湯江丙1796
TEL 0957-68-1226
FAX 0957-68-2130

【天然ワタリガニ】
うまい魚介類を最高の状態で届けてくれると、全国からのお取り寄せリピーターは数知れず。有明がね(に)、がんば(ふぐ)など、店主が長年の経験を活かし選んだ旬の魚介類が手に入る。

【ひまわり卵】

大自然の中で雲仙山麓の湧水とネックリッチ農法で飼育された鶏たちの安心・安全な卵。コクと旨みたっぷりで、ビタミンEは9.1mgと普通の卵の7倍。

有限会社 丸松産業



data
〒859-1412
島原市有明町大三東乙1103-1
TEL 0957-68-3198
FAX 0957-68-3675
<http://www.kimiko.co.jp/>

【有機農法から生まれた おいしい健康卵。】

【黄味子(きみこ)】
開放鶏舎でミネラル、カリウム、カルシウムを多く含む舞岳源水、よもぎや海藻など8種類の漢方を配合した薬品無添加飼料で育てた若鶏の卵。ここのある自然の味が魅力。

有限会社 長崎ライフサービス研究所



data
〒859-1415
島原市有明町大三東戊1458-4
TEL 0957-65-9231
FAX 0957-65-9232
<http://www.unzen-super.com/>

【シェフも好む 脂身が旨い良質の豚肉。】

【雲仙スーパー豚肉】
引き締まった肉質と柔らかい食感が特長。臭みはなく、ジューシーで甘味たっぷり。脂質はコレステロールの少ないリノール酸を多く含み、健康に配慮する人にも嬉しい。

島原地方酪農業協同組合



data
〒855-0031
島原市前浜町乙88-1
TEL 0957-62-5201
FAX 0957-63-6720
<http://www.shimaraku.com>

島原半島の子どもたちの 成長をささえる牛乳。

【島原牛乳】

雲仙山系と有明海に囲まれた自然の中、充分な衛生管理と安全操業で生産される「島原牛乳」。生乳100%、成分無調整牛乳なので、本来の甘みと濃厚な風味を味わえる。

ちゃんこ力士



data
〒855-0835
島原市西八幡町8545-17
TEL 0957-64-1178
FAX 0957-63-4537
<http://www.chanko-rikishi.com>

元力士が作る 本格ちゃんこ鍋！

【本格みそちゃんこ鍋】
特製味噌、雲仙スーパー豚肉、肉だんご、お餅…。地元の素材を詰め込んだボリューム満点、かつおだしベースのみそちゃんこ鍋。コクと旨みたっぷりの本格ちゃんこを自宅でも堪能あれ。

株式会社 小川屋



data
〒855-0031
島原市前浜町乙89
TEL 0957-64-0689
FAX 0957-62-2340
<http://www.yogawayajp.com>

家庭で味わう本場の味。 食卓で人気の麺。

【長崎ちゃんぽん・皿うどん】

コシの強さと伸びにこがさが自慢の麺、とんこつベースにホタテ、野菜のエキスを加えて煮込んだこく豊かなスープ。たっぷりの野菜と豚肉や海鮮など具だくさんでどうぞ。

有明鮮魚



data
〒859-1401
島原市有明町湯江甲194-1
TEL 0957-68-3489
FAX 0957-68-3489
<http://www.geocities.jp/shop Ariake/>

有明海の旬な魚介類を、
最高の状態で食卓へ。



data
〒855-0072
島原市六木木町甲1235-1
TEL 0957-64-5591
FAX 0957-64-6961
<http://www.e-tamago.co.jp>

有限会社 塚ちゃん雲仙たまご村



data
〒855-0072
島原市六木木町甲1235-1
TEL 0957-64-5591
FAX 0957-64-6961
<http://www.e-tamago.co.jp>

麺・スイーツ・発酵品など

酒類・工芸品・その他

有限会社 北田製麺工場

コシの秘密は、自社でブレンドした
こだわり小麦粉。



【手延べ素麺】

素材にこだわりありの「北田製麺工場」。自社ブレンドのオリジナル小
麦粉と長崎県産の塩、島原の湧水が加われば文句なし。伝承の手延
べ技でもちのもの弾力のある食感となめらかな舌触りの素麺に。

森島屋

ざぼんを丸ごと
お菓子にしました！



【丸ざぼん漬】

ざぼん漬は赤ちゃんの顔ほどある柑橘系の果物・ざぼんの肉厚
な皮を砂糖漬けにした島原の銘菓。『森島屋』はその元祖で、丸
のままの「丸ざぼん漬」は他にはない逸品。

株式会社 藤田チエリー豆総本店

後引く旨さに
手がとまらない。



【ラッキーチエリー豆】

優良そら豆をカリッと揚げて生姜、砂糖、水飴などを煮合せた衣
をまぶした長崎、島原のメジャー級のお土産。豆本来の味に生姜
風味が手伝って、後引く旨さだ。

有限会社 必勝堂ピクトワール

故郷を懐かしむ
思いが込められたお菓子。



【島原の子守唄】

フランスのブルターニュ地方に昔から伝わる素朴な焼き菓子。バ
ターと一緒に卵黄5に対し卵白3の絶妙な割合で出来た「五
三焼き(ごさんやき)」。島原名水と九州各地のこだわり材料を使
い、職への手技が生きた九代続く老舗店。

吉野屋菓子店

なつかしの
島原駄菓子。



【島原駄菓子】

親から子へ伝わるほっとする味。遠く離れた娘に送りたいと買
いに来る人もいる。昔ながらの手法を代々受け継ぐ『吉野屋』。作り
手の思いが優しい味となって伝わる。

明月堂

芳醇な香りに酔う
カステラ。



【酒香味カステラ】

封を切った瞬間にふわりと広がる芳醇な香り。地元山崎本店酒
造場の純米大吟醸酒を贅沢に使った逸品。木目細かく、しつりと
した新食感のカステラだ。

有限会社 杉村屋

島原湧水が生む
繊細な生ラーメン。



data
〒855-0802
島原市弁天町一丁目94
TEL 0957-62-3011
FAX 0957-63-3353
<http://www.himawarinet.ne.jp/~sugimuraya/>



【島原湧水 生ラーメン】

昭和5年創業から独自製法で麺製造から卸までを行う『杉村屋』。
店頭に並ぶ朝に製造されたできたての生麺は、島原の湧水だからこそ
実現する繊細な生麺の風味、食感。一度味わうと忘れられない。

株式会社 文旦堂

島原の“ジオ”が話題になる
お土産。



data
〒855-0861
島原市下川尻町13
TEL 0957-62-2088
FAX 0957-63-0328
<http://www.buntandou.com>



【ジオカステラ】

島原半島が認定を受けた「世界ジオパーク」の“ジオ”と“塩”を
かけて商品名にしたアイデア商品。ジオの恵みを受けたミネラル
豊富な自然塩がカステラの甘みをひきたてる。

西善製菓舗

しっとりときめ細かな
食感が優しい。



data
〒859-1414
島原市有明町大三東丁162-2
TEL 0957-68-0136
FAX 0957-68-0136



【とらまき】

まるやかでミネラル豊富な舞岳源水でじっくりと練り上げたスポ
ンジは、驚くほどしつりときめ細やか。中のあんは小豆・うぐいす・
白の3種類でお取り寄せでも大好評。

有限会社 辰巳屋総本店

添加物は一切なし。
職人の銘菓を召し上がり。



data
〒855-0822
島原市中組町275
TEL 0957-62-3127
FAX 0957-64-6020
<http://www.tatsumiyashonten.com>



【みかん漬】

長崎県伊木町の温州みかんを丸ごと砂糖だけで煮込んだ冬限
定のお菓子。柑橘の風味が広がりほろ苦さが癖になる。その味と
珍しさがメディアに取り上げられヒット。

松井老舗

先祖が見出した
「五三焼き」。



data
〒855-0059
島原市江戸丁1932
TEL 0957-62-4773
FAX 0957-62-7050
<http://www.fmc.jp/matsui/>



【長崎カステラ】

小麦粉を少なく、卵黄5に対し卵白3の絶妙な割合で出来た「五
三焼き(ごさんやき)」。島原名水と九州各地のこだわり材料を使
い、職への手技が生きた九代続く老舗店。

永昇堂

島原に
京都の風をふかせて。



data
〒855-0811
島原市白土桃山二丁目1159
TEL 0957-62-4076
FAX 0957-62-4076



【金鍔】

白土桃山に併む和モダンの和菓子屋『永昇堂』。京都の和菓子に惚
れ込み、5年間京都で修行を積んだ店主は京菓子のスタイルを守り、
大正12年の歴史を受け継ぎ、ここ島原で日々手を動かしている。

合資会社 松屋菓子舗

元禄元年以来、ずっと
親しまれてきた老舗の味。



data
〒855-0804
島原市万町520
TEL 0957-62-2556
FAX 0957-64-2828



【島原小町】

島原藩御用菓子司を務めた老舗『松屋菓子舗』。創業300年以上
受け継いだ伝統の味を守り続いている。1984年に全国菓子大博
覧会にて有功大賞を受賞した「島原小町」は島原土産として評判。

菓舗しまだ

島原の四季を感じるお菓子、
こだわり餡で勝負。



data
〒855-0851
島原市萩原一丁目1012-7
TEL 0957-62-4740
FAX 0957-62-4740
<http://kahoshimada.com>



【普賢岳噴火饅頭】

「かんなば景中」や「噴火饅頭」等島原の特色を表した菓子が並ぶ『菓
舗しまだ』。最中やまんじゅう、どら焼、いちご大福等お菓子ごとに
変化する餡はなめらかな口当たりと小豆の粒の存在感が絶妙。

ポエムタケモト菓舗

明治時代から続く、
ひいおじいちゃんの黒棒。



data
〒855-0817
島原市浦田一丁目803-16
TEL 0957-62-3388
FAX 0957-62-3388



【黒棒】

口の中で広がる黒糖本来の味わいは絶品。地元で親しまれる素材
なお菓子、黒棒。肥前産の無漂白の小麦粉「地粉」と黒砂糖、地元
産の卵を使い、昔ながらの製法で造りあげ、素材の味を楽しめる。

ラトリエ・ドゥ・パン(伴製菓舗)

夢広がるパンとお菓子の
アトリエ。



data
〒855-0045
島原市上の町915
TEL 0957-62-2804
FAX 0957-62-2804



【パン各種】

個性的なパンやお菓子、雑貨などが並ぶ店内は、フランスのパリを
思わせるセンスのよさ。ライ麦パンや食パン、フォカッチャは、ハム
やチーズを挟んだり、スープと一緒に食事として楽しむ。

子守食品 株式会社

具だくさんの味噌汁で
毎日元気！



data
(新港工場) 〒855-0012
島原市大手原町甲2141-26
TEL 0957-62-2920
FAX 0957-64-2728
<http://www.komorimiso.co.jp/>



田舎のつくり味噌本舗 吉田屋

となりの家にも薦めたくなる、
木樽でできた麦粒味噌。



data
〒855-0001
島原市中野町丙1504-1
TEL 0957-62-2473
FAX 0957-62-7139



社会福祉法人 悠久会 明けの星寮・花ぞのパン工房

ここにしかない民芸品。
温もり伝わる贈り物として。



data
・明けの星寮/TEL 0957-63-7280
〒855-0041 島原市宮の町626-1
・花ぞのパン工房/TEL 0957-64-3230
〒855-0032 島原市北門町126
<http://www.yukukai.or.jp/>



本多木蠍工業所

揺らめく炎に
和の心あり。



data
〒859-1413
島原市有明町大三東丙544-3
TEL 0957-68-2864
FAX 0957-68-2864
<http://www.honda-mokurou.com>



【和ろうそく】

熟練した技術、体力、根気で作られた木蠍(もくろう)を原料にし
た「和ろうそく」。少々の風では消えない大きな炎と天然材料のた
め環境に優しい伝統工芸品。

お菓子のグランパ

有限会社 さ