

長崎は日本一さしみが美味しいまち。



#さしみシティ

NAGASAKI QUALITY



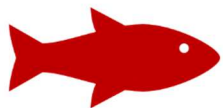
獲れる魚の種類が日本一！

- ✓ 長崎の港が面する東シナ海は「魚のゆりかご」といわれ、獲れる魚種は「250種類」を超え“日本一”を誇る。
- ✓ 豊富な魚種を誇るからこそ、“春夏秋冬”いつ来ても旬の美味しい魚に出会える。



抜群の鮮度！

- ✓ リアス式海岸の入り組んだ地形で、海と街との距離がとにかく近い。
- ✓ 水揚げされてすぐの“みずみずしい鮮度”の魚を楽しめる。



刺身専用の甘い醤油！

- ✓ “長崎街道”沿いの北部九州地域では、独自の砂糖文化が根付き、長崎街道は別名「シュガーロード」と呼ばれる。
- ✓ 甘味を好む長崎人が醤油に砂糖を入れ始めたともいわれ、甘い醤油が魚の旨みを引き立てる。



長崎の美味しいおさかなを提供する
「さしみシティ賛同店舗」の情報はコチラから！



ホームページ



Instagram



NAGASAKI_SAHANA