



諫早湾漁業協同組合

Taste the delicious oyster that is aquafarmed in Isahaya. 諫早市まちづくりサポート事業

諫早湾漁協
小長井直売店
インスタグラム



思い出の1ページを諫早でカキこもう!

「旅する牡蠣日和」



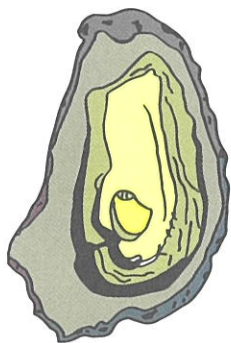
ISAHAYA-EKIBEN



駅弁で旅する。

TABISURU-KAKIBIYORI!!!! 諫早「駅弁」プロジェクト

長崎県諫早市小長井生まれの「こだわり」の味！ 諫早駅弁「旅する牡蠣日和」



それは…ひとりの大学生の構想からスタートした。
諫早駅弁「誕生秘話」について。

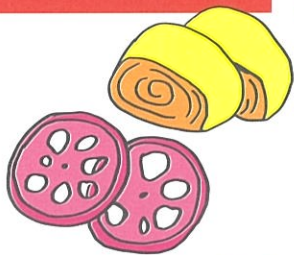
この度は、「旅する牡蠣日和」を手にとりいただき、ありがとうございます。

諫早「駅弁」プロジェクトは「諫早の食材の魅力を伝える」という目的のもと、諫早湾漁協小長井支部の皆さんと大学生、高校生と、中学生イラストレーターで作り上げた駅弁です。この駅弁に使われている小長井牡蠣は、加熱しても身が縮みにくい特徴があり、大粒でプリプリしていて、クリーミーなところが特徴です。



小長井では「華漣[®]」という生牡蠣の日本一を決めるコンテストで
グランプリに輝いた特別な牡蠣を育てています。
是非、諫早市小長井町まで小長井牡蠣[®]を食べに来てください！

A LA CARTE



**RENKON &
ROLLED EGG**

さっぱり&旨味。
牡蠣弁を盛り上げる!!

諫早名物「唐比れんこん」を使った2品。さっぱりした酢漬けと、シャキシャキふわふわの卵焼きが、たまらない〜。



GRATIN

あっと驚く!?
新感覚の牡蠣グラタン!!

小長井牡蠣を丸ごと1つ使った牡蠣グラタン。1口サイズで食べやすい!クリーミーな小長井牡蠣とチーズのコンビネーションが最高!



OYSTER

煮込んで美味さを凝縮!
プリプリの牡蠣。

小長井牡蠣は、加熱しても身が縮みにくく、大粒でプリプリしていてクリーミーなところが魅力的!!



RICE

醤油風味の米が牡蠣の
美味さを、引き立てる!!

この「牡蠣めし」は、小長井牡蠣を知り尽くしている漁師の奥様だからこそ出せる味!牡蠣の風味とお醤油の香りが口いっぱいに広がる!

TABISURU-KAKIBIYORI!!!! 諫早「駅弁」プロジェクト

諫早「駅弁」プロジェクトの活動については公式SNSにてご確認ください。▶



@ekiben._project

ISAHAYA
EKIBEN
TABISURU
KAKI
BIYORI!!!!
諫早湾漁業協同組合



小長井生まれの「旅する牡蠣日和」新登場!!

企画・制作 | 諫早「駅弁」プロジェクト(諫早湾漁協小長井支部&大学生&高校生&中学生)

お問合せ・ご連絡先
information

諫早湾漁業協同組合 TEL:0957-34-2244
〒859-0165 長崎県諫早市小長井町小川原浦499

【主催】諫早「駅弁」プロジェクト実行委員会【協力】諫早市・諫早市まちづくりサポート事業