

いただき



イチゴ



Strawberry

ITADAKI



SYO TARO

isahaya itadaki 頂 Gourmet Project

Enjoy the tasty Strawberries that have grown up in Isahaya.

諫早育ちのイチゴを美味しく食す!

2/1木~23金祝まで

2024

Take Free

諫早市まちづくりサポート事業 | 後援/諫早市・(一社)諫早観光物産コンベンション協会 | 運営/頂プロジェクト実行委員会



長崎いちごの
カスタードパイ

ケーキ&ティールーム シェリール
| テイクアウト 594円 / イートイン 605円 |
| オーナー パティシエール 鈴木 陽子 氏 |
キャラメリゼしたサクサクパイと長崎いちご、
カスタードの組み合わせが口の中に幸せを選ぶ
シェリール風「苺のミルフィーユ」。
■ 諫早市永昌町19-15 ブックマーク諫早隣
■ 電話番号: 0957-25-2655



タルトフリーズ

洋菓子・ミエル
| 630円 |
| 代表 古賀 新氏 |
厳選素材を使い丁寧に2度焼きしたタルトの上
に高級バニラビーンズを使用したカスタードク
リームと諫早産ゆめのかの上質なコラボ。
■ 諫早市城見町7-19 他
■ 電話番号: 0957-22-0088



苺と生ハムの
カプレーゼ

集い居酒屋零~ZERO~
| 900円 |
| 店主 林田 太一 氏 |
いちごと生ハムの意外な出会い。ヘルシーな酒
の肴にもデザートにも。+300円でサラダに変更
可。驚きの美味しさは一食の価値あり。
■ 諫早市高城町7-17 ISMビル2F
■ 電話番号: 0957-40-0199



Very Berry
メープルシヨコ

cafe de ICH
| 1,000円 |
| オーナー 野中 康平 氏 |
熱々バゲットフレンチトーストに選べるアイスをトッ
ピング。チョコとイチゴ、ベリーが織りなす甘酸
っぱさ×甘みに感動して。
■ 諫早市泉町10-25
■ 電話番号: 0957-22-6622



いちごグラタン

cafe topor store (カフェ トポルストア)
| 800円 |
| オーナー 久保 進也 氏 |
いちごのみずみずしさに炙ったクリームチーズソ
ースの香ばしさが合うなんて。アイスの甘さとシ
アルが引き立てる麗しスイーツ。
■ 諫早市高城町 8-17
■ 電話番号: 050-1308-6489



イチゴと鶏の
洋風チキン南蛮

酒× 炉端焼 三まいめ
| 880円 |
| 店主 三ヶ崎 将吾 氏 |
パリッと揚げた鶏肉と生のイチゴに名物タルタル
ソースと自家製バルサミコソースをかけて。まろや
かさ酸味の共演はうまいの一言。
■ 諫早市本町1-17
■ 電話番号: 0957-22-4393



いちごいっぱい!
かんざらし!

いぶき地 本店
| 630円 |
| 代表 古賀 政次 氏 |
いぶき地特製の蜜と白玉餅で作られた島原名物
かんざらしに、贅沢なほどのいちごを散りばめ
て。新たなデザート、ぜひご堪能を。
■ 諫早市八天町3-10
■ 電話番号: 0957-21-5050



レアチーズの
いちごクレープ

ハンバーガー&クレープショップ トミーズ
| 530円 |
| オーナー 陣野 真理 氏 |
ふわふわクレープ生地の上でいちごクリームチ
ーズ、生クリームが素敵な共演。濃厚×ほんのり
酸味の絶妙バランスがたまらない
■ 諫早市本町1-12
■ 電話番号: 0957-23-3843



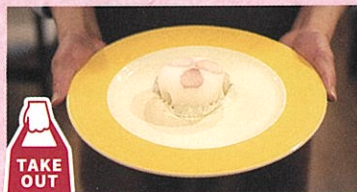
モッツアレラチーズの串揚げ
苺とバルサミコソース

香串揚げ やぶから坊
| 1本 / 350円 |
| 店主 園藤 龍起 氏 |
生ハムを巻いたモッツアレラチーズの串揚げにア
メで煮た苺とバルサミコソースをトッピング。これ
はおかずで、つまみです。
■ 諫早市東本町2-3
■ 電話番号: 0957-21-2594



いちご餡と
カスタードの
カダイフ包み焼

中華ダイニング 杏てい
| 650円 / 2個 |
| 店主 野田 浩一 氏 |
パリパリ食感のカダイフ包み焼き。頬張ると溢れ
るいちご餡。ゆず風味がアクセント、驚きの食感
と美味しさ、ぜひ自身で確かめて。
■ 諫早市泉町25-32
■ 電話番号: 0957-21-8155



いちご大福

Cake & Cafe カキュー
| 400円 |
| 店長 久々 勉 氏 |
20年以上愛される洋風いちご大福。ぎゅひの下
にスライスいちごがチラーリ。中にはいちごが丸々
一個。"喉"もお腹も大満足。
■ 諫早市泉町1-15
■ 電話番号: 0957-24-2764



いちご
シヨートぷりん

@chocotto+
| 690円 |
| 店長 田川 真紀 氏 |
こだわりのソフトクリームが諫早産いちごと甘さ控
えミルクプリン、ほろ苦カラメルと出会ったら。
食べ方で変わる味わいも魅力。
■ 諫早市泉町4-8 UK 泉町ビル1階
■ 電話番号: 050-8883-8348



いちごタルト

橋本屋本舗 (お菓子のハシモトヤ パイパス店)
| 480円 |
| 店長 健多郎 氏 |
じっくり焼き上げた自家製クリーム・ダイヤモンドの上
に、甘酸っぱい苺をふんだんに乗せて。見た目も
かわいいいちごタルトは春の予感。
■ 諫早市鷺崎町308-5
■ 電話番号: 0957-21-3858



自家製ジャムの
いちごクレープ

BASE cafe
| 850円 |
| 店長 陣野 真理 氏 |
ごろごろジュシーないちごをもちもちクレープ生
地で包み込み、自家製いちごジャムをとろり。い
ちごの贅沢スイーツ出来上がり。
■ 諫早市泉町2-1アールイースト
■ 電話番号: 0957-47-5210



いちごのタルト

いさはや市場TETOTE
| 480円 |
| バイヤー 田川 良美 氏 |
タルト生地のサクサク感といちごの甘酸っぱさ、
果肉のジュシーさが紡ぐ美味しさのハーモニ
ー。片手でナイフ&フォークでも。
■ 諫早市泉町2-1
■ 電話番号: 0957-46-7585





カステラ de
いちごケーキ



杉谷本舗

| 480円 |

| 八代目店主 達成 氏 |

キーワードは絶妙な一体感。一口食べればカステラ×生クリーム入チョコ×いちごが口に広がる幸せ。創業213年目の新たな挑戦。

■諫早市八坂町6-10

■電話番号:0957-22-2306



長崎いちごの
ダッチペイビー
パンケーキ

きりん食堂

| 880円 |

| オーナー 林田 志朗 氏 |

オープンでじっくり焼いた、もっちりさくくりドイツ風パンケーキにいちごをトッピング。特製いちごソースをかけて、さあどうぞ。

■諫早市八坂町7-17

■電話番号:0957-22-4910



しょうゆからあげ
イチゴソース添え

からあげ味王

| 600円/ソースは別添 |

| 店主 大田 黒 敦 氏 |

イチゴソースの酸味が引き立てる、金賞受賞からあげの美味しさ。しょうゆ香る旨さとの意外なコラボはクセになるので要注意。

■諫早市幸町37-3

■電話番号:0957-21-0124



紅茶と
イチゴのムース



ケーキショップジタン福田店

| 486円 |

| 代表 横島 三鶴 氏 |

ムースとフランボワーズソース、アールグレイムースの3層に電子水で育ったイチゴが戴冠。みずみずしい調和のスイーツ召し上がれ。

■諫早市福田町22-12

■電話番号:0957-21-1994



苺パフェ

ORANGE SPICE(オレンジスパイス)

| 単品 990円/ドリンクセット 1,265円 |

| スタッフ代表 平瀨 祐子 氏 |

胸がときめく赤×ピンク×白のグラデーション。いちごハイビスカスの甘酸っぱさは春らしい大人の装い。最後の一口まで楽しんで。

■諫早市栗岡町162-4

■電話番号:0957-22-5151



いちご大福

つづみ団子

| 360円 |

| 店長 大石 将太 氏 |

国産素材にこだわった、いちごが座するぽってり大福。こし餡、粒あん、抹茶のこし餡の3種類から選べます。あなたはどれを選ぶ?

■諫早市多良見町化屋789-25

■電話番号:0957-43-0887



のんのこ
いちご最中



一葉団樂

| 400円 |

| 国家資格 和菓子一級技能士 古賀 光 氏 |

諫早といえばのんご祭り。その皿の形をした最中の中に卵白入りふわふわ餅と自家製あんとな諫早いちごを閉じ込めて。

■諫早市幸町311-4 他

■電話番号:0957-21-6500



シフォン
いちごサンド

諫早産農産物直売所フレッシュ251 2号店

| 324円 |

| 店長 杉内 エリカ 氏 |

諫早卵たっぷりのふわふわしっとりシフォンケーキが生クリームと諫早いちご優しく抱き込む。諫早づくしシフォンサンド、誕生。

■諫早市飯盛町上原1330-7

■電話番号:0957-48-2242



けずりいちご

創作厨房たこまる

| 600円 |

| 代表 橋本 浩都 氏 |

急速瞬間冷凍させた完熟いちごを専用の機械で削った、寒いのになぜか食べたくなる100%いちごスイーツ。練乳でさらに美味しく。

■諫早市多良見町木床106のぞみ公園など市内3ヶ所

■電話番号:0957-49-2731



いちごあんバターサンド
食べたらいちご大福♡



和カフェ 和らびの

| 680円 |

| スタッフ 本多美由紀/数原有希子 氏 |

北海道産小豆を使った「あんバターサンド」がコロコロかわいいますパンに。生クリームときゅうひ入りで食べたまるでいちご大福♡

■諫早市目代町1485

■電話番号:0957-47-6200



母さん牛の
ジェラートいちご

長崎ジャーjeeファーム

| 450円 |

| 代表 永田 健氏 |

添加物なし。素材本来の味わいを感じるジャーjee牛牛乳ジェラートが、いちごの甘酸っぱさに恋をした。優しい美味しさに満たされて。

■諫早市長田町1147-3

■電話番号:0957-24-8187



ハーブベール
いちごサンド

山茶花高原ピクニックパーク&ハーブ園

| 500円/ハーフカット |

| 事務局長 上山 晃弘 氏 |

べーく梅蓮と山茶花高原の味わいを感じるハーブベールを使用。ハーブ香るベールといちごの甘酸っぱさのベストマッチは幸せの味。

■諫早市小長井町遠竹2867-7

■電話番号:0957-34-4333



諫早いちごを楽しめる27店舗が大集合。

フェス期間:2024.2/1~23まで

メニュー提供時間は各店舗情報
または、各店舗までお問合せ下さい。

「スタンプ3つ」集めるか、「#いちご頂フェス」でインスタ投稿で「いちご1ケース」プレゼント!!

お名前

ご住所 〒

TEL.

年齢

様

※スタンプを3つ集めて、各参加店にてご応募ください。※インスタ投稿も是非!!



いちご頂フェス!

フェス期間:2024.2/1~23まで

期間中諫早いちごを楽しめ☑。



「頂プロジェクト」は、諫早市が運営する、食の総合サイト「さぐっと」と協力しながら、市内の「食」に関するお店を紹介することで諫早のGoodな「食」を応援していきます。

長崎県で作られている主な品種!



ベリーグッドなイサハヤいちご!!

諫早市民も知らない... 諫早いちごのコト。

いちごの出荷量は、諫早管内が含まれるJAながさき県央いちご部会南部支部だけで421トン!(令和2年産)しかし多くが関東や関西に出荷されるため、諫早でいちごが育てられていることは、長く諫早に住んでいる方もあまり知らないかもしれません。※実際に、頂プロジェクト実行委員会メンバーも知りませんでした〜。

ゆめのか



ゆめのかという名前の由来は、「みんなの夢が叶うおいしいイチゴ」という意味が込められているそうです。

さちのか



果皮は濃い赤色に染まり、糖度が高く甘酸適和。香りも良好で、果肉がしっかりしていて日持ちがよいイチゴです。

恋みのり



短円錐形のずんぐりとした形をしていて、果皮は鮮やかな赤色で、果肉は中まで白色です。

かなり手をかけてます!! 13ヶ月の旅の始まり。

甘くて少し酸っぱくて、なぜか毎年食べたい。不思議な魅力を持ついちごの生育期間はなんと13ヶ月。我が子を育てる農家さんといちごの、長くも短い一年と少しの旅が、あのおいしさを生み出しているのです。



【飲食店オーナーと取材】

13ヶ月間、愛情込めて育て上げる情熱。

2023年8月にはプロジェクトに参加する飲食店オーナーが栽培ハウスを視察。「普段簡単に手に入るいちごが、まさかこんなにも時間と手間をかけて丁寧に育てられているとは」と驚きの声が聞かれました。愛されて甘く美味しく育ったその味をぜひお店でご賞味あれ。



ベリーグッド!
一期一会の
甘い甘い、
物語: : .

ISAHAYA 頂 プロジェクトとは?



特性の異なる3つの海と、名水豊かな多良山系の山々に囲まれた「食材の宝庫・諫早」。1次産業だけでなく2次、3次産業も盛んなこのまちの「食」と、それに関わる生産者や製造業者、飲食店の魅力を知ってもらうことで、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、交流人口の増加を目指す取り組みです。

お問い合わせ:頂プロジェクト | 実行委員長 陣野真理 | 090-2857-4775 |

実行委員会 | 菊山達也・久保理莉亜・山口美佐恵・中尾小百合

Writer Web-Photograph Branding・Design・Illustration

制作メンバー | 古地優菜・吉岡剛規・江口正和 & SYOTARO (正太郎)

いさはや



プロジェクト
公式Web
サイトは
こちらから!



isabaya itadaki 頂 Gourmet Project

GOURMET MAP グルメマップ



公式Instagramでチェック!!

ISAHAYA.ITADAKI

公式Instagram情報など随時開催中!!



フェス期間: 2024.2/1~23まで

メニュー提供時間は各店舗情報
または、各店舗までお問合せ下さい。

「頂」参加店で、諫早いちご料理を食べて、
「3つスタンプ」を集めるか、「#いちご頂フェス」で、
インスタ投稿して応募すると、抽選でいちご(ゆめのか)
1ケースを10名様にプレゼント!!

※各店舗にて応募してください。※プレゼント内容が変更になる場合がございます。

