

いただき



ITADAKI

イチゴ

Strawberry



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!

2024 Take Free

2/1木~23金祝まで

諫早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



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。



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。

長崎県で作られている主な品種!

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。

多良岳 和らびの 山茶花高原ハーブ園 有明海 雲仙岳 橘湾

大村湾 cafe de ICH ル・ミエル いぶき地 ZERO シェリール つづみ団子 たこまる

杏てい ジタン 一葉団樂 やぶから坊 杉谷本舗 きりん食堂 からあげ味王 BASE cafe トミーズ いさはや市場TETOTE カキュー @chocotto+ フレッシュ251

橋本屋本舗 オレンジスバイス

長崎ジャーシーファーム

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、なぜか毎年食べたくなる。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。



恋みのり物語... 一期一会の甘い甘い、ベリーグッド!

公式インスタグラムでチェック!!

ISAHAYA.ITADAKI

フェス期間:2024.2/1~23まで

「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!!

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。

※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。

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!