

# Press Release

令和 8 年 4 月 2 日提出

## 「令和 7 年度長崎県特産品新作展」水産加工品部門最優秀賞

### 受賞報告及び「小長井牡蠣華漣」水揚げ報告

標記について、次のとおりお知らせします。

日 時	令和 8 年 4 月 7 日(火) 15 時 00 分～15 時 30 分
場 所	特別応接室
内 容	<p>■目的: 令和7年度長崎県特産品新作展において諫早湾漁業協同組合の新商品「小長井オイスターソース」が水産加工品部門で最優秀賞を受賞。また、今年の小長井牡蠣華漣の販売が開始されたことから、市長を表敬訪問されます。</p> <p>■訪問者: 諫早湾漁業協同組合 代表理事組合長 野田 清一 他</p> <p>■次第</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1 諫早湾漁業協同組合 代表理事組合長 挨拶</li><li>2 担当者による商品説明及び小長井牡蠣 華漣水揚げ報告</li><li>3 大久保市長挨拶</li><li>4 試食・歓談</li><li>5 記念撮影</li></ol> <p>■受賞商品「小長井オイスターソース」 ※別添資料参照</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・小長井牡蠣を原料として作られた万能調味料</li><li>・令和7年度長崎県特産品新作展 水産加工品部門 最優秀賞受賞</li><li>・3月27日に長崎県庁で表彰式が行われた。</li></ul> <p>■小長井牡蠣 華漣(かれん)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・日本一の殻付き生ガキを決める「第1回かき日本一決定戦」(平成24年度開催)において初代王者に輝いた。</li><li>・華漣の特徴は、殻が黄色で丸みを帯び、味が濃厚で弾力があり甘い。従来の垂下式養殖と異なり、一粒ずつバスケットに入れて育てるシングルシード方式で生産される。</li><li>・今シーズンは令和 8 年 3 月 18 日より販売開始。令和8年の水揚量は約 20t の見込み。</li></ul>
問い合わせ先	諫早市 農林水産部 林務水産課 担当: 田中 電話番号: 0957-22-1500(内線 2343) E-mail: rinmusuisan@city.isahaya.nagasaki.jp
担当課	同上
備 考 (記事解禁日等)	

## 令和7年度長崎県特産品新作展の概要

目的：創意と工夫にあふれた新しい特産品を一堂に集め、優れたものについて顕彰を行うとともに、県内外の方へ紹介することにより、県内事業者の新商品の開発意欲を促進し、もってふるさと産業の振興を図る。

主催：長崎県

- 部門：(1) 農産加工品部門  
 (2) 水産加工品部門 ※今回の受賞商品  
 (3) 酒・飲料部門  
 (4) 菓子・スイーツ部門  
 (5) 工芸・日用品・その他部門  
 (6) ながさき手みやげ大賞

表彰：県知事賞（各部門の最優秀賞の中から1点）

最優秀賞（各部門1点） ※今回の受賞商品

優秀賞（各部門1点）

ながさき手みやげ大賞（長崎を代表する手土産にふさわしい優れた商品2点）

### ※今回の受賞商品

水産加工品部門	最優秀賞	商品名	小長井オイスターソース		
		出品者	諫早湾漁業協同組合	所在地	諫早市小長井町小川原浦 499
		内容量	100g		
		保存方法 (賞味期限)	常温 (180日間)	希望小売価格 (税込)	1,000円
		〈出品者による商品PR〉 小長井牡蠣の旨味をぎゅっと濃縮！ ひとかけで料理に深いコクと香りが加わり、普段の料理を手軽にランクアップ。 炒め物やパスタ、チャーハン、カレー、スープなどの隠し味にも使える万能調味料です。また、野菜にそのままディップするだけで、野菜の甘みを引き立てるコク深い味わいをお楽しみいただけます。			

