報道発表資料

Press Release

諫早市

令和8年10月2日提出

全国から新しい食べ方を募集（小長井牡蠣加工品　レシピコンテスト 2026）

標記について、次のとおりお知らせします。

日　時	令和　8年10月31日(土)まで
場　所	諫早湾漁協小長井直売店
内　容	諫早湾漁業協同組合では、小長井牡蠣を冬シーズン以外でも食べることができるように加工品を9商品販売していますが、小長井牡蠣を今まで以上に広めるために、レシピコンテストを初企画し、応募作品の募集を行っています。 より多くの方に商品を手に取っていただき、料理づくりに挑戦していただけるよう、応募締切の10月31日(土)まで、対象の加工品を10%割引で販売しています。 応募作品から2部門計6作品を決勝進出作品に選び、11月23日(月・祝日)の決勝戦では、シェフが応募レシピの再現を行い、来場者の試食・投票と、審査委員の評価で受賞作品の決定を行います。 (レシピコンテスト募集と割引販売の概要) 応募締切:令和8年10月31日(土) 募集部門:家庭で楽しむ部門/おもてなし部門 応募資格:日本国内在住の方(プロ・アマ問わず) 応募方法:対象商品を使って料理を作り、写真と必要事項を Instagram に投稿。 ※詳細は HP の募集要項をご確認ください。 販売場所:諫早湾漁協小長井直売店 割引期間:令和8年10月31日(土)まで/対象9品目を10%引き 対象商品:華漣オリーブオイル漬/小長井牡蠣燻製オイル漬/牡蠣のオイル漬/牡蠣のしぐれ煮/牡蠣のくんせい/牡蠣の一夜干し/小長井牡蠣カレー/かき飯の素/小長井オイスターソース ※募集期間中は、対象商品の撮影や加工品を使った料理の紹介などをご検討ください。取材内容及び撮影については、下記問い合わせ先までお願いします。
イベントの場合	①　開催の PR 希望　／　②当日の取材希望　／　[①②両方希望]
問い合わせ先	諫早湾漁業協同組合　担当:鶴田 電話番号:0957-34-2244
担当課	諫早市　農林水産部　林務水産課　担当:田中(内線:2343)
備　考 (記事解禁日等)	



対象となる小長井牡蠣加工品



あなたのアイデアが、
小長井牡蠣の新しい魅力に。

小長井牡蠣加工品
レシピコンテスト2026

全国から応募OK!



家庭で楽しむ部門



おもてなし部門

応募期間

募集要項の公開日から
2026年１０月３１日(土)まで

募集部門

家庭で楽しむ部門
時短料理・ご飯もの
おつまみ・アレンジ料理

おもてなし部門
原則1品30分以内
特別な一品

応募方法

STEP 1 対象の小長井牡蠣加工品を使って料理を作る
STEP 2 完成した料理を撮影する
STEP 3 Instagramに投稿する

料理名・応募部門・使用商品・料理の紹介を記載
@jfkonagai　＃小長井牡蠣レシピコンテスト2026

第1次応募では、詳しい分量や調理手順は必要ありません。

賞品

最優秀賞	各部門1作品	小長井牡蠣 10kg
優秀賞	各部門2作品	小長井牡蠣 5kg

決勝大会

2026年11月23日（月・祝）
会場 ARCH （諫早市本町５－1）
ARCHは、長崎県諫早市にある1931年築の旧銀行建築を活用した、国登録有形文化財のレストランです。
シェフが決勝レシピを再現。考案者の来場は必須ではありません。

小長井の
牡蠣で、
もっとおいしい
未来を。



対象商品・購入方法・詳しい募集要項はこちら
www.jf-konagai.com/

主催・お問い合わせ／後援：諫早市
諫早湾漁業協同組合
TEL 0957-34-2244
諫早湾漁協小長井直売店
TEL 0957-34-2336