



報道関係各位

長崎県大阪事務所

～2018年新春は長崎の「うまか！」が盛りだくさん～ 1月から関西各地でグルメイベントを続々開催！

長崎県は、2018年1月から3月までの期間に、関西圏のみなさんにもっと長崎の魅力を知っていただけるように様々なグルメイベントやキャンペーンを開催します。

まずは、ウェスティン都ホテル京都とのタイアップを紹介します。2018年1月4日(木)～2月28日(水)の期間中、本年春に実施し好評だった「長崎フェア」を館内4つのレストラン・ティールームで開催。ティールーム「メイフェア」では長崎県産いちごを使った5種のケーキ、鉄板焼「くぬぎ」では長崎和牛や長崎の港で水揚げされた新鮮な魚介類を鉄板焼きでご用意します。中国料理「四川」では長崎の海の幸・山の幸をふんだんに盛り込んだランチとディナーを、バー「ムーンライト」では長崎県産のフルーツとトマトを使ったカクテルをお楽しみいただけます。

次に、阪急阪神ホールディングスグループとのタイアップを紹介します。長崎県への誘客促進及び関西における県産品の認知度向上を図るため、今回第5回目となる長崎の魅力を総合的に発信する「食べてみんなね！来てみんなね！長崎キャンペーン」を展開。キャンペーンでは、阪急梅田駅での長崎県の特産品のPR・販売をはじめ、阪急オアシスでの長崎フェア、長崎県産食材を使ったメニューを提供するレストランフェアや長崎旅行や長崎県産品が当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

長崎県の「うまか！」を存分にご堪能ください。

<ウェスティン都ホテル京都【長崎フェア】概要>

■期間：2018年1月4日(水)～2月28日(木)

■対象レストラン・バー：ティールーム「メイフェア」、鉄板焼「くぬぎ」、中国料理「四川」、バー「ムーンライト」

※ホテルフェアに関するお問い合わせ先：ウェスティン都ホテル京都 マーケティング部(TEL:075-771-7150)

※メニューの詳細は、次ページに掲載しています。

<阪急阪神ホールディングスグループ タイアップキャンペーン概要>

(1) 物産PR・販売イベント

①「食べてみんなね！長崎 阪急梅田店」PR・物産販売

■期間：平成30年1月9日(火)から1月29日(月)

■時間：11時から22時(初日は14時開店、最終日は20時閉店)

※各市町の入替初日は16時開店、入替最終日は20時閉店

■場所：阪急梅田駅2階中央改札内催事スペース

■内容：県内3市町の特産品を展示・販売

【各市町の出店スケジュール】

新上五島町 1/9(火)～15(月)、島原市 1/16(火)～1/22(月)、長崎市 1/23(火)～29(月)

②阪急オアシス「長崎フェア」

■期間：平成30年1月27日(土)から1月29日(月)※営業時間は各店舗により異なる

■場所：阪急オアシス各店舗(ただし、一部店舗は除く)

(2) レストランフェア

■期間：平成30年1月29日(月)から2月12日(月・祝日)(予定)※営業時間は各店舗により異なる

■場所：グランフロント大阪北館6階 全16店舗

■内容：全16店舗で長崎県の海の幸をふんだんに使用したオリジナルメニューの提供

(3) プレゼントキャンペーン

■応募期間：平成30年1月9日(火)から3月10日(土)

■内容：長崎旅行や長崎県産品が合計150名様に当たるプレゼントキャンペーンを実施します。

阪急阪神グループ公式ホームページ(※)からご応募できます。※[阪急阪神食べてみんなね](#)で検索

ウェスティン都ホテル京都『長崎フェア』メニュー概要

◆ティールーム「メイフェア」

長崎は日本屈指のいちごの産地。ホテルパティシエがご提案する長崎県産いちごの魅力を活かした5種のケーキをお楽しみください。

<u>さちのかミルフィーユ (12cm)</u>	<テイクアウト限定>	2,500円
<u>さちのかショート</u>	<テイクアウト>	700円
	<店内>	単品770円、ドリンクセット1,770円
<u>さちのかタルト</u>	<テイクアウト>	700円
	<店内>	単品770円、ドリンクセット1,770円
<u>ストロベリードーム</u>	<テイクアウト>	600円
	<店内>	単品660円、ドリンクセット1,650円
<u>ストロベリーフォンダン</u>	<テイクアウト>	600円
	<店内>	単品660円、ドリンクセット1,650円



(左から反時計回りに)
「さちのかミルフィーユ」、「ストロベリーフォンダン」、「ストロベリードーム」、「さちのかタルト」「さちのかショート」

◆鉄板焼「くぬぎ」

“和牛のオリンピック” とよばれる「第10回全国和牛能力共進会」で日本一に輝いた長崎和牛と長崎の港で水揚げされた魚介類のアクアパッツアの味わいをご堪能ください。

長崎和牛と長崎産海の幸のアクアパッツア 39,800円 (お二人様で)



◆中国料理「四川」

長崎県の海の幸・山の幸をふんだんに用いたランチとディナーのコースをご用意しました。香り・食感・食味の良い長崎産「もずく」のおいしさを活かしたスープ。全国2位(※1)の生産量を誇るじゃがいもと長崎和牛の炒め物。肉厚で柔らかく、濃厚な甘みが特徴のイカの湯引き。前菜からデザートまで、呂料理長の技と長崎自慢の食材の融合をご賞味いただけます。

「長崎フェア」 ランチ 6,000円 ディナー 11,000円

※1 出典：農林水産省「平成28年産野菜(41品目)の作付面積、収穫量及び出荷量(年間計)」(平成29年8月29日公表)



ランチコース・イメージ

◆バー「ムーンライト」

海岸線に広がる急斜面の耕地で太陽の光をたっぷりと浴びて育った長崎県産の野菜とフルーツの旨味を3種のオリジナルカクテルに凝縮しました。すべて1,600円。

Peace Bell

長崎県産デコポン・ライムの果汁・ラムでさっぱりとしたショートカクテルに仕上げました。

Shipyards

長崎県産トマトの甘味を活かしたウォッカベースのカクテル。

Glover garden

華やかな庭園をハーブとエディブルフラワーで表現。

カカオリキュールと長崎県産いちごのマリアージュをお楽しみいただけます。



(右上から反時計回りに)
「Peace Bell」「Shipyards」「Glover garden」

* 価格はすべて税金・サービス料を含みます。

* 食材の入荷状況により、メニューが変更となる可能性がございます。

* 食物アレルギーのあるお客様は、あらかじめ係にお申し付けください。



ふるさと情報発信アプリ「このさき長崎」では、
長崎県の旬なふるさと情報を発信中！ **このさき長崎**で検索