



みなが咲き、ながさき。

長崎県

Press Release

令和8年3月31日

料理長が現地視察で選び抜いた食材と郷土料理をbuffeスタイルで提供 - 新横浜プリンスホテル「buffeダイニング ケッヘル」にて長崎フェアを開催

【開催期間】 2026年4月1日(水) ~ 5月31日(日)

【場 所】 新横浜プリンスホテル buffeダイニング ケッヘル

(神奈川県横浜市港北区新横浜3-4 新横浜プリンスホテル2F)

新横浜プリンスホテル「buffeダイニング ケッヘル」(2F)にて、2026年4月1日(水)から5月31日(日)までの期間、「長崎フェア」を開催されます。今回のフェア開催にあたり、レストラン料理長が実際に長崎を訪れ、現地の食文化や食材の魅力を視察、生産者や市場を訪ねながら食材の選定を行いました。海外文化との交流によって独自の食文化が育まれてきた地域として知られる「長崎県」の食を堪能できます。ご家族やご友人とのお食事はもちろん、旅行気分で長崎の味覚を満喫できる特別な機会となっております。



「長崎フェア」開催概要

【開催期間】 4月1日(水) ~ 5月31日(日)

【場 所】 新横浜プリンスホテル buffeダイニング ケッヘル

(神奈川県横浜市港北区新横浜3-4 新横浜プリンスホテル2F)

【時 間】 ランチ 11:30 ~ 15:00 (L.O.14:30) デイナー 17:00 ~ 21:30 (L.O.21:00)

【料 金】 ランチ 1名様 5,000円 ~ / デイナー 1名様 7,500円 ~

【ご予約・問合せ】 新横浜プリンスホテル予約係 TEL:045-471-1115 (受付時間 10:00 ~ 17:00)

5月2日(土) ~ 6日(水・祝)は料金・営業時間が変更になります。

長崎フェアおすすめメニュー(一例)

<高田牧場雲仙あか牛のレモンステーキ ケッヘルスタイル> デイナーのみ

独自配合の餌を食べのびのびと過ごした、肉の味わいと脂の甘みのはっきりとした良質なあか牛を、長崎県佐世保市発祥の郷土料理レモンステーキ ケッヘルスタイルでご提供いたします。



<土井農場諫美豚のだししゃぶ> デイナーのみ

上品で甘みのある脂とすっきりとした後味が特長の「諫美豚」。お米を食べて育っているため、食べているお米の風味も香ってきます。出汁つゆでご提供することで、諫美豚の甘さと旨味、お米の風味を存分に味わえる一品です。



<長崎県産ハーブ鯖炙り イカのマリネと共に ゆうこう香るドレッシングで> デイナーのみ

西洋ハーブを配合した独自の飼料で育成された「ハーブ鯖」は、特有の臭いもなく、さらっとした脂と甘く旨味あふれる味わいが広がります。そんなハーブ鯖を、幻の柑橘「ゆうこう」のさっぱりとした酸味と上品な香りを加えたドレッシングでお召し上がりいただきます。



<橋口水産ぶりの握り> ランチ・ディナー

五島列島の綺麗な海で、こだわりのエサと給餌方法で育てられた養殖ブリ。しっかりとした食感と、口の中でさらっとほどける脂、そのあとにくるブリの旨味と甘さはくどさが無く、食べ続けていても飽きない美味しさです。



<パルミジャーノ・レッジャーノ雑穀米のリゾット 喜代屋島原納豆みそ添え> ランチ・ディナー

島原地方で古くからご飯のお供として食べられていた「島原納豆みそ」。麴の粒がしっかり残っており、生麴のため、麴の酵素がそのまま残っております。旨味たっぷりの納豆みそをパルミジャーノ・レッジャーノで仕上げたりゾットに添えてご提供。チーズのコクと酸味、納豆みその旨味と生姜のアクセントがマリアージュしたおすすめのメニューです。



<長崎 YAMATO VANILLA BEANS のシブーストとバニラアイス> デイナーのみ

国産のバニラビーンズは、極めて貴重な食材です。細かい温度湿度管理のもと育てられ、最高の状態のバニラビーンズを出荷されている「YAMATO VANILLA BEANS」を使用したスイーツです。香りを存分にお楽しみいただけるようフランスの伝統菓子シブーストとバニラアイスでご提供いたします。



長崎県の実践について

長崎県では、首都圏等の情報発信力の高いホテル・レストランによる長崎県産食材を使用した「長崎フェア」開催などを通して、長崎の「食材」のブランド化につなげる取組を進めています。



< 視察の様子 >

[【ケッヘル】長崎フェア 2026 現地視察の様子 | ブッフェダイニング ケッヘル | 新横浜プリンスホテル](#)

主な長崎県産食材

< 諫美豚 >

[諫美豚の土井農場](#)

< 雲仙あか牛 >

[株式会社高田牧場](#)

< ハーブ鯖 >

[九十九島漁業協同組合](#)

< 養殖ブリ >

[橋口水産](#)

< 平戸鮮魚 >

[平戸瀬戸市場](#)

< 焼きあご >

[株式会社 林水産](#)

< 島原納豆みそ >

[発酵食品研究所 喜代屋](#)

< バニラビーンズ >

[YAMATO VANILLA BEANS](#)

< 大島トマト >

[大島トマト -OSHIMA TOMATO-](#)

< 長崎伝統野菜 >

[雲仙つむら農園・Instagram](#)

< 焼酎・甘酒 >

[霧氷酒造株式会社-外海の丘から-](#)

< 焼酎・リキュール >

[大島酒造](#)

参考情報

[2026 長崎フェアランチbuffe | buffeダイニング ケッヘル | 新横浜プリンスホテル](#)

[2026 長崎フェアディナーbuffe | buffeダイニング ケッヘル | 新横浜プリンスホテル](#)

長崎県「食」の魅力発信総合ポータルサイト「ながおし」

[\[公式\]ながおし | 美食と絶景の街、長崎。](#)

長崎県では、県民の皆様が地域の魅力を再認識し、もっと好きになり、誇りに思えるような長崎県のブランド価値を見つけ、それを磨き続けていながら、国内外へ発信していくため、長崎県の総体的なブランディングに取り組んでいます。

その一環で作成したブランドロゴ・メッセージは、県内外への調査等から明らかとなった長崎県のブランド価値である「多様性 包容力」を具現化したものです。本県が元来持つ多様性は、人々の包容力を育て、そしてその包容力が、さらなる多様性を育んできたという、長崎県のブランド価値の本質である「人」を表現しています。

詳細は県公式 HP (<https://www.pref.nagasaki.jp/doc/page-744329.html>) をご覧ください。

すべてが輝いて、ひとつの長崎。
「みなが咲き、ながさき。」

長崎県の 21 市町を表現した
21 枚の花弁で一輪の花を形成し、
「ひとつの長崎」という
想いを込めています。



みなが咲き、ながさき。

本件に関する問い合わせ先

長崎県 文化観光国際部 物産ブランド推進課

担当：田川、柿森

Tel: 095-895-2623

e-mail: s38040@pref.nagasaki.lg.jp

長崎県 秘書・広報戦略部 ながさきPR戦略課

プレスリリース配信業務担当：野崎

Tel: 095-895-2026

E-mail: s18020@pref.nagasaki.lg.jp