



**導入特典!**

県産酒と地魚の  
魅力を伝えよう!



# セットメニュー導入 キャンペーン!



長崎県と長崎国際テレビでは「県産酒と地魚を手軽に堪能」プロジェクトと題し、飲食店の皆さまに県産酒・地魚をもっと簡単に導入し提供いただけるような企画を推進しております。お手軽レシピをこちらで開発しましたので、このまま取り入れていただくもよし、お店のメニューをそのままセットメニューとしていただくもよし、メニュー化をお願いできればと思います。

ささやかですが特典もございますので、是非この機会にセットメニュー導入のご検討をお願いいたします。

## 特典 1

もれなく!

### セットメニューを パウチ加工してプレゼント!

セットメニュー写真、金額、説明文をいただければ、パウチ加工して納品させていただきます。セットメニューは本事業HPでも掲載します。



## 特典 2

テレビ  
取材!

### NIB 番組内で店舗名を表示!

セットメニューを導入いただいた全ての飲食店様の店舗名をNIBの番組内で表示します。NIBの人気番組に出演出来るかも!?



## 特典 3

もれなく!

チョコー×NIB 話題のコラボラベル

### 釣り聖地化TV醤油 3本プレゼント!



長崎県産酒と地魚「手軽に堪能」事業

#### 受託事業者

株式会社 長崎国際テレビ  
TEL.095-820-3230 (担当者: 武藤、中尾)

#### 事務局

株式会社 マルクスインターナショナル  
担当者: 古賀・木津・伊藤

Email:sakesakana@09su.com

〒850-0036 長崎市五島町3番13号1F  
TEL: 095-829-7707

【セットメニュー導入お申込み URL】  
<https://forms.gle/cLArDpbzkV2L7hm4A>



# 簡単レシピを考案しました！

お店オリジナルもよし、こちらのメニューをアレンジしてもよし、  
県産酒を手軽に堪能いただけるセットメニューを是非導入ください！

食のプロ、中野ユキヒロさん

## 考案レシピ

甘い味噌には、甘口の地酒を  
合わせるのがポイント！

### 新・長崎なめろう



#### 〈材 料〉

##### 油味噌(ベース)

各種味噌…500g  
砂糖…200g~250g  
各食用油…80g(大さじ6)

##### 薬 味

生姜、ニンニク、鷹の爪、  
山椒、ごま等

##### 主材料／魚介類(夏期)

1.イサキ  
2.アジ

①三枚に卸し、血合いの小骨を除いた後、  
加熱(焼く、蒸す、レンジ活用)する。  
②適当な大きさに解しておく。  
※「皮つき」、「皮無し」どちらでもOK。

3.サザエ  
4.イカ  
5.タコ

①ポイルして、適当な大きさに切る。  
※サザエについては「ワタ」を細かく刻み  
加えることで食味の違いも出せる。

#### 〈作り方〉

- ① 食用油を入れた鍋に各種味噌を入れ、焦がさない様に弱火で滑らかに火を通す。
- ② ①に砂糖を加え、さらに加熱し砂糖が完全に解け、滑らかになったところで一度火を止める。
- ③ ②に下処理した主材料(お好みの魚介類)を加え、均等に混ぜ合わせる。
- ④ 薬味(生姜、ニンニク、鷹の爪、山椒、ごま等)を適量加え、再度加熱し十分に火を通して完成。

日本国民に親しみがある味噌と長崎の地魚を合わせた新しいメニューの  
ご提案として「新・長崎なめろう」を考案しました。

余った食材なども組み合わせることで食品ロスが減らせます。



#### 【レシピ考案者】中野ユキヒロさん

福岡県出身。九州の食と文化応援隊長として、自治体のアドバイザーや6次産業化プロデューサーを務めながら、九州全域に築いた1,000以上の農家、加工事業、地域作り団体などのネットワークを活かし、食の可能性の追究、食の大切さを訴え続けている。KBCラジオ番組「中野ユキヒロの九州の食と文化応援隊」のパーソナリティー、KBC九州朝日放送「肉デス。ガーデン」等、食関連を中心としたイベントのプロデュースも多数手がける。

酒と魚と味噌が  
合うったい！



# パッと簡単！ 冬の簡単レシピ！

食のプロ、中野ユキヒロさん

## 考案レシピ

スープは和洋中、香辛料は相性の良い物を選択します。  
カレー味やあんかけも有りですね。



県産酒に合う、あったかい秋メニュー

## 長崎海鮮 煮ごみ



※写真はイメージです

### 〈材料〉

- ・蓮根……100g
- ・牛蒡……100g
- ・コンニャク……1/2丁
- ・人参……1/2本
- ・お好みの魚介類……適量



### 〈調味料〉

- ・出汁……2カップ
- ・酒……大さじ3
- ・薄口醤油……大さじ1
- ・濃口醤油……大さじ2
- ・砂糖……大さじ3
- ・味醂……大さじ1

### 〈スープ〉

【和】→白出し、アゴ出し等々

【洋】→ブイヨン、コンソメ

【中】→中華出し

※正式な取り方、顆粒等インスタントは各店判断で

### 〈参考〉

ベースの煮込みが甘目の味付けをしていますので、スープは塩味ベースで。後に加える魚介の具材によって薬味等を工夫してください。

例) 和 + 白身 → 生姜

洋 + マグロ → 黒胡椒、ニンニク

中 + イカ、タコ、貝 → タカノツメ、ゴマ油

### 〈作り方〉

- ① 人参以外の材料は全て下茹をし、1cm弱の角切りにします。
- ② 人参を除いた材料を鍋にサラダ油を加え加熱します。
- ③ 酒、味醂を加え更に加熱、次に砂糖を加えたのちに、出汁を加え弱火で5分ほど煮込みます。
- ④ 人参を加えます。
- ⑤ 分量の薄口、濃口醤油を加え出し汁が3/4ほど煮なるまで煮込みます。そのまま、冷ました後に保存します。

### 〈提供方法〉

- ① ベースの筑前煮適量を器に盛ります。  
※この時、筑前煮のスープは切って具材のみ。
- ② 魚介類を適量トッピングします。  
※この時の魚介は全て加熱済みのもの。
- ③ 和、洋、中のスープとトッピング、香辛料を選択し、多めに加えます。
- ④ ラップをし、電子レンジで加熱し提供します。

# セットメニュー例

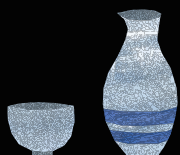
こちらをパウチ加工してプレゼントします！



## 長崎のお酒と

# トウギヤザ

しょうぜ!



長崎の魚には、長崎のお酒が合う！ぜひ、この機会にお試ください。

長崎の 酒 × 鮮魚 × 味噌、魅惑な出会い



旬彩ながや

## 「旬彩ながやペアリング」セット

長崎ブランド「戸石ゆうこう真鯛」の新鮮なプリプリとした食感を活かす為、粗目に叩き、チョコの甘口合わせ味噌と島原丸林醤油で味付けした「なめろう」に長崎郷土料理「ハトシ」とフルーティーな味わいが特徴の平戸が生んだ大人気の日本酒「飛鸞」をセットにしました。

¥2,200 (税込)