

させぼぶらんどとは？

くじゅうくしま
西海国立公園九十九島が育む「海の恵み」と、
港まちの歴史が交差する「港の味」。佐世保が誇る多彩な
名物たちを、ひとつの美味しい物語（ストーリー）として
贅沢に仕立てたのが『させぼぶらんど』です。

Sasebo Brand

佐世保
バーガー

レモン
ステーキ

港まち
グルメ

44 店舗掲載



海軍さんの
人港ぜんざい

Eat up!
Sasebo Brand
gourmet

海軍さんの
ビーフシチュー



九十九島
ひらまさ

Eat up!
Sasebo Brand
gourmet

長崎
ハーブ鯖



九十九島
とらふぐ



くじゅうくしま
九十九島
海鮮

32 店舗掲載

九十九島
かき



させぼぶらんどとは？

西海国立公園九十九島が育む「海の恵み」と、
港まちの歴史が交差する「港の味」。佐世保が誇る多彩な名物たちを、
ひとつの美味しい物語（ストーリー）として贅沢に仕立てたのが『させぼぶらんど』です。

させぼ ぶらんど

Sasebo Brand



何を召します？ させぼふらんど

入り江が連なる西海国立公園九十九島の豊かな海。
その自然と、育ての親の情熱が美しく仕立てた極上の海鮮コレクションが「させぼふらんど」です。
旨みを纏う「九十九島ひらまさ」や「長崎ハーブ鯖」、冬を彩る「九十九島とらふぐ」「九十九島かき」。
さらに「九十九島いりこ」や九十九島近海で獲れた「イカ」など、個性豊かな海の恵みが旅のひとつを
鮮やかにスタイリングします。

さて、今日はどんな味わいを「召し」ますか？
【診断チャート】から、あなたにぴったりのブランドを見つけてみましょう。



今日の気分ぴったりの「魚介」はどっち？

START

Q1 今のあなたは、どっちの気分？

A

あっさり、
上品な旨みを
楽しみたい

Q2へ

B

濃厚で、
パンチのある旨みを
味わいたい

Q3へ

Q2 どんな「食感」で楽しみたい？

コリッと
弾む！

お刺身でダイレクトに
味わう上品な甘み



九十九島
ひらまさ

薄造りはモチッ
鍋はプリッ！

冬の夜を彩る
贅沢なひととき



九十九島
とらふぐ

Q3 どんな「濃厚さ」を満喫したい？

ちゅるんと
極上の生牡蠣で！

小ぶりだけどギュッと
詰まった海のミルク



九十九島
かき

鮮度抜群の「刺身」や
「炙り」で！

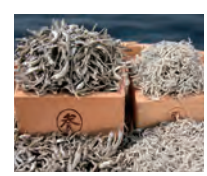
青魚のイメージが変わる
クセのないピュアな旨み



長崎
ハーブ鯖

Pick Up!

こちらも必見。地元民が愛してやまない「佐世保の逸品」
九十九島いりこ



澄んだ極上出汁！
無添加でおやつにも◎

出荷量日本有数の九十九島
産カタクチイワシを使用。
新鮮なゆで上げ仕立てで、
そのまま食べても絶品！

イカ



佐世保の隠れた名物！
透き通る極上活造り

近海で獲れるヤリイカやミ
ズイカを使用。透き通るお刺
身を堪能した後は、天ぷら等
の後造りで二度美味しい！

あなたにぴったりの
ブランドは見つかりましたか？
ここからは、
九十九島の海が育てた極上の
「させぼふらんどコレクション」を
ご紹介します。

Eat up!

恵みの海が育てた させぼふらんど コレクション Collection

Collection 01

九十九島ひらまさ

コリッと弾む身に爽やかな旨み。
佐世保の「ハレの日」を彩る、
極上のひらまさ。

Season: ほぼ一年中
(夏前の産卵期を除き、上品な甘みが楽しめます)

Texture: コリッとした歯ごたえと、
スッと溶けるキレのある脂。

Style: 澄んだ旨みが続く、
地元で愛されるハレの日の定番。

Eat up!

おすすめは「刺身」と「白鉄火」。
刺身は爽やかな背身と脂の乗った腹身
の違いを堪能！ひらまさ版の鉄火巻「白
鉄火」は、上品な脂が溢れ出しお米との
一体感が絶品です。



生産者の推しコメント

(有)日の出水産 出口末広さん

「九十九島は穏やかな海でありながら潮の流れがしっかりある
ため、魚がよく泳いで身が締まり絶妙な歯ごたえが生まれます。
私たちが何より心掛けるのは魚にストレスのない環境づくり。
毎日状態を見極め、厳選したエサで健康第一に育てています。
手塩にかけた自慢の魚をぜひお召し上がりください。」

魚の
ストレス
ゼロへ！
愛情た
っぷりに
育てま
した。



Collection 02

九十九島とらふぐ

一尾一尾を手塩にかけ、
早摘み「西海みかん」で磨き上げた
冬の最高傑作。

Season: 冬 (お鍋や白子が最も美味しい季節)

Texture: 刺身はモチモチ、火を通せばプリプリ、
皮はプルプル。

Style: 早摘み「西海みかん」で旨みを極限まで
凝縮したふくよかな身。

Eat up!

モチモチの「刺身」やプリッと
食感の「鍋」が定番！淡泊でクセがなく、
唐揚げ、しゃぶしゃぶ、ヒレ酒から締
めの雑炊まで、極上の味わいを余すこ
となく堪能できます。



手間暇
かけた
自信作
です。

国内ト
ップク
ラスの
佐世保
！

とらふ
ぐ養
殖生
産量



生産者の推しコメント

やまのうち水産(株) 山ノ内孝太郎さん

「潮通りが良く、水深が深い九十九島北部はとらふぐ養殖の最高
の舞台。一尾ずつ手作業で行う『歯切り』で魚を守り、大切に育て
ています。エサには佐世保産早摘み『西海みかん』をブレンドし、
旨みをギュッと凝縮させました。私たちが愛情込めて育てた、
安心・安全で本当に美味しい自慢のとらふぐをご賞味ください。」

Eat up!

恵みの海が育てた させぼがらんど Collection

Collection 03

九十九島 かき

エメラルドグリーンの海が育む。
小ぶりに殻に濃厚な旨みを秘めた
極上のひと粒。

Season: 冬 (10月下旬から本格的なシーズンを迎えます)

Texture: ぷりっと濃厚。
クセがなくクリアな味わい。

Style: 栄養豊かな海が、小ぶりに殻に
旨みをギュッと凝縮。

Eat up!

イチ押しは濃厚な旨みを
味わう「生牡蠣」! アツアツの「焼き牡蠣」
なら、ロケーション抜群の「海上かき
小屋」で景色とともに堪能するのがおす
めです。



生産者の推しコメント

(有)マルモ水産 末竹邦彦さん

「ミネラル豊富な九十九島。『身が痩せた牡蠣は出さない』のが
信条です。あえて塩分濃度の高い近海で育てるため小ぶりです
が、その分旨みが極限まで凝縮! 徹底したUV殺菌で安心・安全
も守り抜いています。真牡蠣や岩牡蠣など、私たちが手塩にかけ
た極上の味をいつでもお楽しみください。」

旨みが詰まった
極上の九十九島かきを、
海上かき小屋でぜひ!

爽やかなハーブ仕立て!
僕らが届ける
驚きの美味しさ。



生産者の推しコメント

(有)リョウセイ 浜田柊也さん

「潮流れが良く穏やかな九十九島。日々魚の体調を観察し大切に
育てています。最大のこだわりは4種のハーブを混ぜた特別
なエサ。サバ特有の生臭さを消し、鮮やかな色合いを保ちます。
『良い意味で期待を裏切られる』と私たちが太鼓判を押すハーブ
鯖。イメージが変わる驚きの一口をぜひ味わってください。」



Collection 04

長崎ハーブ鯖

サバの常識を鮮やかに覆す。
ピュアな旨みとキレのある脂を纏った
新定番。

Season: 通年 (特に脂がのる12月~4月がおすすめ)

Texture: しっかとした弾力と、
クセがなくキレのある脂のり。

Style: 生臭さがなく、ピュアな旨みだけを
抽出した洗練の味わい。

Eat up!

生臭さがなく、新鮮な弾力と
旨みを味わえる「活造り」が一番の
おすすめ! 皮目を香ばしく炙った「炙り」
なら、極上の脂がさらに引き立ちたま
らない美味しさです。



九十九島 海鮮



九十九島
ひらまさ



九十九島
かき



九十九島
とらふぐ



長崎
ハーブ鯖



いか



かわはぎ

麺や 潮風 中心部



令和6年度長崎県特産品新作展
優秀賞受賞商品の九十九島ちゃんぽん。

平戸産椎茸の特製ダレや波佐見町
の特注麺など厳選素材を使用。
うま味調味料不使用の身体に優しい
一杯をお届けいたします。

住 佐世保市下京町10-11
電 090-7380-7231
営 11:30~15:00
18:00~22:00
(OS21:00)

休 不定休 Instagram、Xで
お知らせします。



シェオリーブ 中心部



新鮮な九十九島ひらまさをピザ風に。
海の香りとチーズが溶け合う逸品。

長崎和牛や九十九島カキなど、
地元の厳選食材と世界のワインが
揃うピストロ。洗練された一皿を
楽しめます。

住 佐世保市島地町1-17 太陽ストリート101
電 0956-55-5600
営 ランチ 11:30~15:00
(OS14:00)
ディナー 18:00~23:00
(OS22:00)

休 日曜日・月曜日の
ランチタイムまで



ホテル日航ハウステンボス 日本料理 あじ彩



涼やかなお造りや特製の檸檬鍋で、
ひらまの旨みを堪能する御膳。

四季折々の恵みを味わえるホテル
の日本料理店。上質な空間で、こ
こでしか出会えない優雅な逸品を
ご堪能いただけます。

住 佐世保市ハウステンボス町6
電 0956-58-0239
(10:00~17:30受付)
営 17:30~21:00
(OS20:00)

休 火曜日



寿司 Bar T's (ティーズ) 中心部



新鮮なひらまさを特製いりこだしポン酢
でいただく絶品しゃぶしゃぶ。
※コース内での提供

本格寿司とお酒をスタイリッシュ
に楽しめる大人の隠れ家。お酒落
で落ち着いた店内で、贅沢な夜の
ひとときをご提供します。

住 佐世保市山県町4-16
電 0956-25-1255
営 18:00~翌1:00
休 月曜日、木曜日、
日曜日



一魚一会 南部



新鮮なひらまのこりこりとした極上の
歯ごたえと、あふれるジューシーな甘み。

九十九島ひらまの魅力を存分に
味わえるこだわりの丼をご用意。
特有の歯ごたえと口に広がる豊かな
旨みをご賞味ください。

住 佐世保市針尾東町2371-1
電 0956-20-2525
営 ランチ 11:30~14:30
ディナー 17:00~20:00
休 年末年始



ひめや寿司 北部



抜群の食感と程よい脂ののり。
熟練の技で握る絶品のお寿司や煮付け。

九十九島の海を目前に望む創業約
50年の老舗寿司店です。温かな雰
囲気のなか、近海の新鮮な海の幸
を満喫できます。

住 佐世保市鹿子前町1138
電 0956-28-4172
営 11:30~22:00
(ランチ~14:00)
休 月曜日



美食と美酒の隠れ庵 つぼみ 中心部



照り焼きひらまさを混ぜご飯で。
めは爽やかなだし茶漬けを味わう逸品。

美食と美酒に酔いしれる、心ほど
ける和モダンの隠れ家です。お酒
と相性抜群のオリジナルひらまさ
料理に満たされます。

住 佐世保市天満町1-8
電 0956-25-6888
営 17:30~24:00
(OS23:30)
休 日曜日



お食事処 まつお 北部



港町ならではの圧倒的な鮮度。
上品な旨みと確かな歯ごたえの定食。

漁港近くに佇む一軒家風の寿司店
です。開放的な掘りこたつの個室
を備え、ゆったりと新鮮な海の幸
をお楽しみください。

住 佐世保市相浦町184
電 0956-47-2552
営 ランチ 11:30~15:00
(OS14:00)
ディナー 17:00~22:00
(OS21:00)
休 毎週木曜日、
第1・第3水曜日



させぼがらんど

くじゅうくしま
「九十九島」って
どんなところ?



208の島々が連なる佐世保のシンボル! 市内に点在する展望台からは、
場所ごとに違った絶景に出会えます。青い空と海のコントラストや、オレ
ンジ色に染まる夕暮れなど、どこを切り取っても写真映え間違いなし!



九十九島は
「世界で最も美しい湾クラブ」に
加盟認定されました。

佐世保ワシントンホテル

日本料理 桜川

旧海軍レシピに和洋の技を凝縮した上品なビーフシチュー。

※会席コースをご注文の方限定(1週間前までの要予約)

中心部

庭園を眺めながら個室でゆっくりお食事ができます。調理長自慢のビーフシチューをご堪能ください。

※個室につき要予約

住 佐世保市潮見町12-7

電 0956-32-8011

営 11:00～22:00 (OS 21:00)

休 12月31日～1月1日

ふじ・なが本店

北部

1955年創業の老舗。職人技が光る地魚御膳や、当時のレシピで長崎和牛を煮込んだ歴史を感じる味わいを提供します。

住 佐世保市大野町50-14

電 0956-49-2487

営 ランチ 11:30～14:00 (OS13:30)

ディナー 17:00～21:00 (OS20:30)

※ディナー&土・日・祝日は予約限定

休 月曜日、お盆、年末年始

ラッキーズ 鹿子前店

北部

オリジナル国産牛ステーキバーガーが自慢の店です。丁寧に焼き上げたお肉の濃厚な旨みと香ばしさを豪快に味わえます。

住 佐世保市鹿子前町979

九十九島パールシーリゾート内

電 0956-28-4470

営 10:00～17:00 (OS16:30)

休 不定休

バーガーショップ ベルビーチ 本店

北部

しっかり味付けしたとりも肉のカツが自慢です。自家製パンズで挟んだ、大人も子どもも大好きな味わいが魅力です。

住 佐世保市鹿子前町942-3

電 0956-28-7718

営 11:00～17:00

休 水曜日 ※祝日は除く

ハンバーガーショップ ヒカリ (矢岳本店)

中心部

昭和26年創業、長年市民に親しまれてきた味を守っているハンバーガー専門店です。ジャンボバーガー発祥の店としても知られています。

住 佐世保市矢岳町1-1

電 0956-25-6685

営 10:00～17:00

休 水曜日、年末年始、お盆

※その他状況によりお休みする場合があります。

花つづみ Hanatsuzumi

中心部

地元産の活魚や旬の食材を贅沢に使った料理が自慢。特製ソースととろろ肉のビーフシチューは思わずご飯が進む逸品です。

住 佐世保市大宮町3-11

電 0956-31-5647

営 月、火、木曜日 11:00～18:00

金～日曜日 11:00～21:00 (OS20:00)

休 水曜日、12月29日～1月3日

レストラン蜂の家

中心部

創業70年以上の老舗。名物の女王シュークリームやレモンステーキのほか、濃厚なシチューやカレーを満喫できます。

住 佐世保市栄町5-9 サンクル2番館 1F

電 0956-24-4522

営 11:30～20:30 (OS19:45)

ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:30～19:45

休 不定休

バーガーショップ ベルビーチ パールシー店

北部

自社のパン工房で焼くふかふかパンズが自慢。スパイスの効いた手作りパティや具材たっぷりの一品をぜひご賞味ください。

住 佐世保市鹿子前町1058-1

九十九島パールシーリゾート内

電 0956-28-0655

営 10:00～17:00

休 不定休

佐世保バーガーミュージアム

北部

累計140万個を売り上げる人気店。自家工房のふんわりパンズとお肉の旨味を活かしたこだわりの味を心ゆくまでどうぞ。

住 佐世保市船越町190-1

電 0956-28-5533

営 8:00～17:00 (但し、9月は20:00まで OS19:30)

休 不定休

ハンバーガーショップ ヒカリ させぼ五番街店

中心部

昭和26年創業「ヒカリ」の2号店で、佐世保駅のすぐ近くにあるお店です。長年愛されている手作りの味を、ぜひお楽しみください。

住 佐世保市新港町3-1 させぼ五番街内

電 0956-22-0321

営 10:00～21:00 (OS20:50)

休 年始(1月1日・2日)

※状況により変動があります。

Eat up!

なぜ美味しい?を完全解剖「Sasebo Brand」のトリセツ。

取説

03

04

レモンステーキとは?

トリセツ解説

「夏にサッパリ」という要望から誕生。和牛薄切り肉に秘伝テリヤキ×レモンの爽やかなソースが絡みます。

「サシ入りの肉を引き立てる「レモンの酸味」

サーロインの旨味を、スライス玉ねぎと共にさっぱりと。最後まで重くならない黄金比の味付けです。

「先代の想いを受け継ぐ「粋」な食べ方」

目指すは「美味しいものを美味しく」。お肉の後、残った旨味たっぷりのソースにご飯をダイブさせるのが極意です。

基本構造 歴史と文化のDNA 配合比

20% 30% 50%

気取らない洋食文化

マナーより「美味しい」を優先する、佐世保の温かな心。

日本流の絶品アレンジ

薄切り肉×極上レモン醤油という画期的なアイデア。

港まちのハイブリッド洋食

米海軍の「ワンミニッツステーキ」をヒントに誕生。

マイスターの証言

「創業からの想いと家族の絆が詰まった元祖の味。先代の背中を追う兄弟ふたりと、厨房とフロアの息の合った連携で、熱々の『一番美味しい瞬間』を逃さずお届けします。時代屋ならではの温かい空気の中、どうぞ肩の力を抜いてざっくばらんにご堪能ください。」

下町の洋食 時代屋

東島寿明さん 東島寿海さん

下町の洋食 時代屋

佐世保市吉福町172-1 ☎0956-30-7040

海軍さんの入港ぜんざいとは?

トリセツ解説

長い航海を終える帰港前夜に振る舞われた、海軍伝統の「祝杯スイーツ」。過酷な海を乗り越えた男たちを癒やす、すっきりとした甘みと、ほっと温まる歴史を感じる一品です。

基本構造 歴史と文化のDNA 配合比

20% 30% 50%

港まちのホッとする癒やし

海軍さんを癒やした至福の甘みを体験。

明治の海軍浪漫

夜のぜんざいが告げる「明日の帰港」という安堵。

現代の独自アレンジ

地元の和洋食店がそれぞれに加えた遊び心。

マイスターの証言

「ぜんざいが出ると『明日帰れる!』と安堵した海軍の物語。そんな当時の乗組員たちの気持ちを想像しながら味わってみてください。佐世保の歴史ロマンと共に、甘く温かい思い出をお届けします。」

ムギハン+plus 加藤快治さん

ムギハン+plus

佐世保市島瀬町9-15 ☎0956-22-0711

5

中心部

中心市街地周辺

北部

九十九島方面エリア他

南部

ハウステンボス方面エリア

Sasebo Brand

4

なぜ美味しい?を完全解剖 「Sasebo Brand」のトリセツ。

海軍さんのビーフシチューとは?



オムレツと一緒が
オムレツと一緒が

東郷平八郎ゆかりの本格洋食を、現代の佐世保に蘇らせたご当地グルメ。旧日本海軍で愛された伝統の味をベースに、港まちの洋食店がじっくり煮込んだ歴史浪漫あふれる一皿です。

基本構造 歴史と文化のDNA 配合比

港まちの異文化MIX

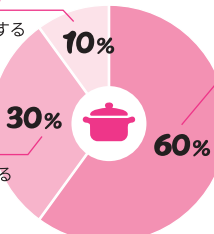
海軍・米軍・ジャズが交差する佐世保特有の風土。

昭和の洋食文化

海軍レシピを源流とする古き良き洋食の味わい。

明治の海軍浪漫

東郷平八郎ゆかりの本格的な西洋料理の系譜。



トリセツ解説

[Spec 01] 非合理的だからこそ宿る「深いコク」

ポイルした肉を丸1日休ませ、何度も煮込む。非効率なまでに費やす圧倒的な「時間」が、角の取れた深いコクを生み出します。

[Spec 02] 黄金比はない。頼るは「職人の舌」

季節の素材の変化を見極めるため、固定マニュアルはなし。70年培った「職人の舌」だけで最高の味に調えます。

[Spec 03] 重なり合う「2種のソース」と肉の旨み

デミグラスとトマトソースを別々に仕込み、肉の出汁を加えてさらに煮込む。重層的な旨みが味の軸を作ります。

マイスターの証言

「異文化が交差する港まち・佐世保。創業からの『お腹いっぱい食べてほしい』という想いを一皿に込めています。佐世保の海風を感じながら、心満たされる美味しい思い出をお持ち帰りください。」

レストラン蜂の家 田淵寛行さん

レストラン蜂の家

佐世保市栄町5-9 サンクル2番館 1F ☎0956-24-4522



佐世保バーガーとは?



トリセツ解説



30度!



戦後、米海軍基地から伝わった味を独自に進化させたご当地グルメ。注文を受けてから焼き上げる出来立ての美味しさと、港まちならではのアメリカンなボリューム感が最大の魅力です。

[Spec 01] 時間と手間を惜しまず仕上げた「ご褒美バーガー」

効率より「出来立ての美味しさ」を最優先。注文を受けてから焼き上げる、美味しさ妥協なしのこだわり製法です。

[Spec 02] 最後までペロリと味わえる「究極の黄金比」

国産牛・豚100%の無添加パティや極厚ベーコンを、サクふわパンズとシンプルソースが引き立てる、飽きのこない絶妙な調和。

[Spec 03] 肉汁を逃さない「前傾姿勢」が極意

軽く潰して包み紙のまま持ち、溢れる肉汁を「前傾姿勢」で受け止める。服を汚さず綺麗に味わうコツです。

マイスターの証言

「私たちが届けるのはファストフードではなく、こだわりの『ソウルフード』です。本場アメリカ人も絶賛するこの味が佐世保の魅力の一つとなり、皆様がこの街を訪れるきっかけや旅の素晴らしい思い出になれば嬉しい限りです。」

Sasebo C&B Burgers 西田伸吾さん

Sasebo C&B Burgers

佐世保市下京町3-1ラテスビル 1F ☎0956-59-6399



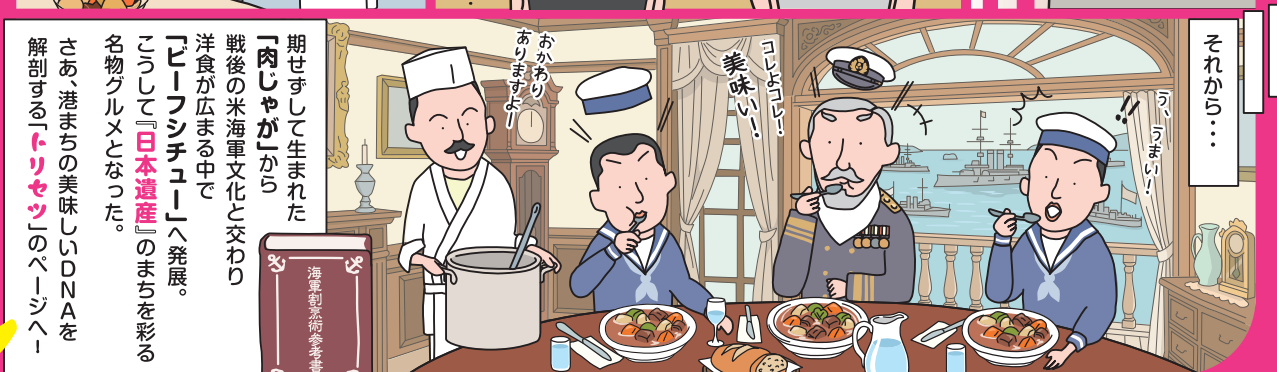
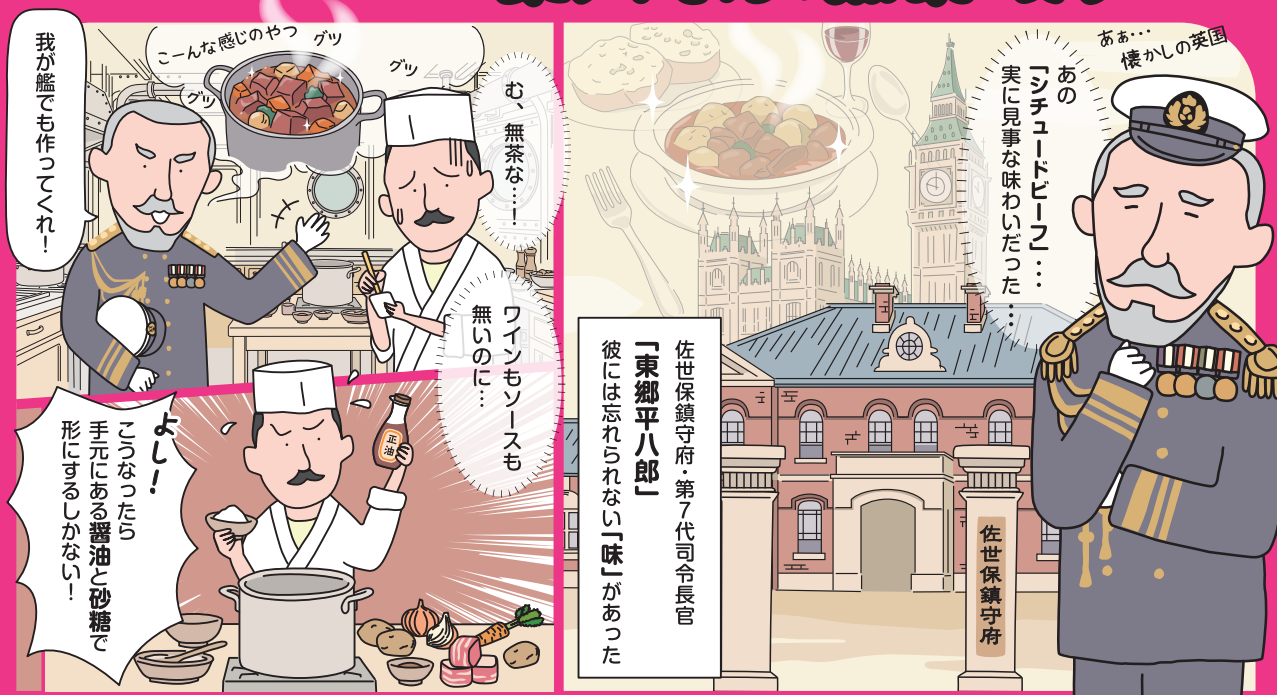
Eat up!

異国の風と歴史が創り上げた、 「Sasebo Brand」というロマン。

明治の鎮守府開庁から戦後のアメリカ文化へ。異国のエッセンスを柔軟に受け入れ、この街ならではの味わいへと仕立てた洋食コレクションが「Sasebo Brand」です。「海軍さんのビーフシチュー」や「レモンステーキ」、そして「佐世保バーガー」。異国情緒あふれる名物たちが、旅のひとときを味わい深く彩ります。愛され続けるその一口に隠された、歴史のドラマとは? まずは、佐世保グルメのルーツとも言える偉人の逸話(ロマン)から紐解いていきましょう。

Sasebo
Brand
誕生秘話!?

ビーフシチューの生みの親 東郷さんの無茶振り



※本コミックは、佐世保に伝わる逸話をもとに構成したイメージです。史実については諸説あります。