

## 佐世保観光コンベンション協会 NEWS RELEASE

報道機関各位

# 「Welcome to 九十九島ひらまさTOWN」 赤鉄火巻に物申す!長崎から白鉄火見参!

## 「食」と「観光」で関係者が連携。食の発信地「福岡」にてイベント開催!

平素より当協会の運営に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

公益財団法人佐世保観光コンベンション協会(住所:長崎県佐世保市三浦町21-1、理事長:辻宏成)は、「長崎県は魚種の豊富さ日本一!」、佐世保を「魚が美味しい街」として盛り上げるため、「九十九島(くじゅうくしま)の海域で獲れた"ひらまさ"」にスポットをあてた「Welcome to 九十九島ひらまさTOWN」の取り組みを推進しております。

この度、「有限会社まさるフーズ(以下、まさるフーズ )」が、福岡市中央区新天町2丁目8-227新天町内「交流文化創造拠点HiRaKu」にて長崎市や西九州食財、当協会と連携して開催する長崎の食材を中心としたイベント「長崎県産魚を活かしたすしフェスティバル」において「九十九島ひらまさTOWN」のPRも行いますので、お知らせいたします。

まさるフーズは、長崎県を中心に食品スーパーをチェーン展開するエレナグループの水産加工会社で、今回のイベントは、まさるフーズが販売している長崎県産養殖魚「九十九島ひらまさ」を中心とした「長崎白鉄火」「長崎海鮮丼」「長崎海鮮にぎり」の販売が中心となっており、こだわりの寿司シャリには「江戸前赤酢」を使用したメニューも登場します。

また、長崎の地元酒造メーカーが、お寿司に合う「日本酒」「焼酎」を提案する「地酒の飲み比べ」や佐世保レモンや世知原茶など、長崎県内の生産者様から仕入れたこだわりの商品も販売いたします。詳細は、別紙「チラシ」をご参照ください。

■長崎県産魚を活かしたすしフェスティバル in 新天町

日時:2024年8月1日(木)~8月4日(日)11:00~18:00(4日は16:00まで)

場所:「交流文化創造拠点HiRaKu」(福岡市中央区新天町2丁目8-227)

つきましては、イベントの開催について、取材・ご掲載のご協力をよろしくお願い申し上げます。





meets #さしみシテ





「九十九島ひらまさTOWN」について詳しくは→ https://www.sasebo99.com/gourmet/hiramasa





# 長崎県産魚を結かじ始ずしつ四ステムベル

in 新天町



開催場所

福岡県新天町『HIROKU』

福岡市中央区天神2丁目8-227 西鉄福岡(天神)より徒歩1分

日程時間

2024年8月1日本 > 8月4日日11800 > 18800 & 4日は16800 まで

ながさき自鉄火
ながさき紅白にざり寿司
とはりのフャリは赤酢を使用
ながさき紅白海鮮丼
ながさき紅白海鮮丼
を使用
ながさき紅白海鮮丼
実施はなくクリナで
実施はなくクリナで
表験の地酒の飲み比べができます!

その他長崎県食材も!

fiwre

≪ 来場特典 ≫

アンケートのお答えいただいた失着100名様に特産品プレゼント



※お酒は20歳になってから。
※お車を運転される方の飲酒はご遠慮くださし。



EVENT 主催者:有限会社まさるフーズ(예まさるフーズは㈱エレナのグループ企業です)

後援:長崎市・佐世保市観光コンベンション協会・西九州食財ネットワーク



# 長崎市・佐世保市の 美味しいお魚情報



新鮮な旬の魚と出会えるまち 『さしみシティ』長崎





Instagram を中心に長崎 の魚を提供する飲食店 「さしみシティ賛同店舗」 **やイベント情報を発信中!**  三方を海で囲まれる長崎では年間を通じて、四季折々の新鮮な 旬の魚が獲れるのでいつ来ても美味しい魚が食べられます。 その美味しさを長崎市へ確かめに来てください。













# (で) まさるフーズ



### 長崎の美味しい魚を手軽に食卓へ。

まさるフーズが自信を持ってお届けする長崎 三ツ星フィッシュ。美しい自然が育てた魚を 手軽に皆様の食卓へお届けしたい。そんなこ だわりをご紹介します。







\ヒラマサも人気!/



