

■勝負めし部門

※事務局との協議により記載の内容に変更が生じる場合があります。

社名/店舗名	所在地	店舗HP/SNS	メニュー名称	写真	商品説明・特徴	販売予定価格（税込）
株式会社えびや 長崎I・Kホテル	長崎市恵美須町7-17	https://ikhotel.com/	長崎鮮魚 刺ししゃぶ御膳		五感で愉しむ長崎の鮮魚尽くし！獲れたて地魚をお刺身と自慢の出汁しゃぶで味わう贅沢御膳。旬の味をご堪能ください。	1,000円 限定5食の特別メニュー（販売中）
長崎ふく問屋 漁師飯なかざき	長崎市茂木町2188-13	https://www.biwabukk.jp @fugu.no.nakazaki	長崎福勝うどん御膳		長崎で福を呼ぶ魚「ふぐ」の旨みを引き出した特製だしにふぐカツを添えたおうどんにふぐだし漬けの福いなり寿司の御膳で又オリジナルの逆さ福のお箸袋で上から福が舞い降り勝利への願いを込めた福勝うどん御膳です。	1,300円
株式会社料亭一カ	長崎市諏訪町8-20	https://www.ichirinki.jp/@ryoutei_ichirinki	姫重しっぽく		長崎の郷土料理である卓袱料理を三段重に詰めております。黒豆、ハトシ、角煮など長崎の食を満喫していただけます。	6,600円
株式会社坂本屋 料亭 坂本屋	長崎市金屋町2-13	https://www.sakamotoya.co.jp/nagasaki_sakamotoya	角煮めし		長崎卓袱料理の代表的一品である東坡煮（豚の角煮）の元だれを出汁に使い、うるち・もち米と根菜を炊き合わせた和風おこわ。仕上げにひと口サイズの角煮をのせて竹皮で包みました。	冷凍角煮めし 130g 432円 角煮めし弁当(駅弁) 980円
株式会社長崎スカイホテル ホテル長崎	長崎市立山2丁目16-1	https://hotel-nagasaki.jp/	長崎南蛮島原素麺		「島原手延べ素麺」は伝統的な手延べ製法で良質な小麦と湧水熟成での「強いコシ」と「滑らかさ」がある素麺です。その島原素麺に自家製角煮を乗せ、出し汁には長崎アゴ出しを使用し温冷で美味しく仕上げました。	1,500円
中華料理四海樓	長崎市松が枝町4-5	https://www.shikairou.com	長崎ちゃんぽん		元祖ちゃんぽんが主菜として、ハトシ（エビすり身のトーストはさみ揚げ）、半炒飯を添えます。	3,300円
株式会社フジオカ パラモン食堂	長崎市万屋町6-29	https://fujioaka.co.jp/baramon/	五島豚の角煮ひつまぶし		長崎県産五島豚をじっくりと3日間かけて角煮に仕上げています。ご飯の間にほぐした角煮、一番上には角煮の薄切りを盛り、薬味を添えています。1杯目はそのまま、2杯目は薬味を乗せてさっぱりと、3杯目は五島産の飛魚だしをかけてお茶漬けでお召し上がりください。	2,200円
株式会社稲佐山観光ホテル 稲佐山山頂展望台Dining HIKARI	長崎市稲佐町364	https://www.inasayama.co.jp/	長崎スープ「カツ」カレー		ちゃんぽんスープをベースに20種のスパイスが薫るスープカレー。具材にはジューシーなばってん鶏、トッピングには芳寿豚の贅沢とんかつを使用。長崎サラダをセットにした絶品勝負飯です。	2,500円
株式会社K T ビストロボルドー	長崎市浜町8番28号	http://bistro-bordeaux.com/	長崎の恵みトルコライス		長崎和牛ステーキ、長崎スパゲッチーのアラビアータ、長崎県産にこまるのシーフードバターピラフ、五島椿オイルサラダ、雲仙じゃがいもの冷製ビシソワーズ。波佐見焼の器で味わう、長崎の恵み。	4,000円
株式会社グラバービル ヒルトン長崎 オールデイダイニングレストラン 「ディ・パート」	長崎市尾上町4番2号	https://www.hilton-nagasaki.com/@hilton-nagasaki	ディパート特製トルコライス		長崎の食文化を象徴するトルコライスをベースに機能性と食べやすさを考慮した勝負めし	8,000円
有限会社吉宗	長崎市浜町8-9	https://yosso.co.jp/	御一人前(茶碗むし・蒸寿し揃)		慶応2年の創業以来、160年間一子相伝で継承された吉宗伝統の名物料理。井ぶりで蒸しあげた「茶碗むし」と蒸した酢飯「蒸寿し」は『夫婦蒸し』とも言われ、地元長崎の方から永く愛されています。	1,650円
F.デザインNAGASAKI 株式会社 旬彩ながや	長崎市万屋町4番13号 二葉屋ビル3階	https://www.instagram.com/shunsai_nagaya/	ゆうこう真鯛の鯛めし御膳弁当		長崎のブランド魚であるゆうこう真鯛のアラから出し汁を取り、ふっくらと炊き上げた鯛めしをメインに長崎ハトシや角煮など長崎名物を詰め込んだお弁当です。	1,650円
株式会社岩崎食品 岩崎本舗	長崎市銅座町3-17	https://0806.jp/ https://x.com/iwasaki0806	長崎角煮まんじゅう		うま味調味料を使用せず、ほぼ手作業で作っています。長崎の卓袱料理トンポーローを全国に広めたい、手軽に食べてほしい思いからできました。エネルギー補給にピッタリの長崎グルメです。	560円
平和楼	長崎市万屋町4-3	https://www.instagram.com/heiwarou/	ジャンボ焼き餃子		創業28年、祖父から受け継いだ、ジャンボ焼き餃子、皮から手作り、毎日夫婦2人で皮のぼして、包んで、愛情たっぷり作ってます！	1,500円
株式会社杉永蒲鉾	長崎市幸町6-18	https://suginaga.co.jp/	長崎ハトシ		「ハトシ」は本来、エビのすり身を使った長崎の卓袱（しっぽく）料理です。「蝦（ハー）」はエビを意味する言葉で、「多士（トージー）」は英語のトーストの意味です。魚のすり身などをサンドウィッチ用食パンに挟んで油で揚げたもので、当店のハトシは食べやすいようにロール上に巻いています。	250円/本