

■勝負スイーツ部門

※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）
ニッポンウミノ株式会社	長崎市大黒町11番8号	<a href="https://npd-ky.co.jp/index.html">https://npd-ky.co.jp/index.html</a>	長崎といえば「食べるミルクセーキ」		長崎のミルクセーキは「食べるもの」卵と練乳と氷が一つになり口の中で甘く広がるスイーツです。長崎で約70年、端島（軍艦島）出身の創業者から受継ぎ世代を超え愛されるウミノの一品です。	800円
有限会社田中旭榮堂	長崎県長崎市上町3番6号	<a href="https://tanaka-kyokueidou.com">https://tanaka-kyokueidou.com</a>	長崎のおくりもの・と金勝栗萬寿		明治期創業、長崎発の栗饅頭専門店。鶏卵、小麦粉、蜂蜜など出来る限り長崎産の食材を使用し、将棋の駒をかたどった栗饅頭です。栗は古来より勝ちに縁起よき食材とされ、食せば必勝間違いなし。	400円（税込み）
株式会社 長崎龍甲会館 長崎菓寮 匠寛堂	長崎市魚の町7-24	<a href="https://www.shokando.jp">https://www.shokando.jp</a>	紅白かすてら 壽（ことほぎ）		選り抜かれた格別の素材を使い、熟練の職人の手により無垢で美しい白色に焼き上げられた一品「白瑞（しろみずき）」と、日本遺産にも登録された宮中新嘗祭のルーツともいわれる長崎・対馬の赤米を使用したほのかな優しい紅色のかすてら「丹穂乃舞（にほのみ）」を詰合せた商品です。	詰合せ4,800円 単品： 丹穂乃舞2,600円 白瑞2,300円
有限会社 白水堂	長崎県長崎市油屋町1-3	<a href="https://hakusuido.jp/">https://hakusuido.jp/</a>	桃かすてら・こもも		桃の実を使わず、縁起の良い桃の形で長崎らしさを表現した小さな桃かすてら。ふんわり生地と甘いフォンダンが調和し、対局中のひと息にも合う、上品で愛らしい和の一品です。	540円
株式会社 松翁軒	長崎市魚の町3-19	<a href="https://shookan.com/">https://shookan.com/</a>	五三焼カステラ		江戸時代、甘味、苦味、酸味、など五つの味を凌駕するほど美味という「五味（ごみ）かすてら」の名で生まれた贅沢なカステラは、後に「五三（ごさん）焼カステラ」と呼ばれるようになりました。松翁軒の五三焼カステラは、松翁軒カステラより卵黄と砂糖を増やし卵白を減らして、生地のしっとり感、コクがより濃く醸し出しながらも、松翁軒の職人の技術で品良く上品な口どけ、口当たり仕立てられております。	1,782円
株式会社梅月堂 梅月堂本店	長崎市浜町7-3	<a href="http://www.baigetsudo.com">http://www.baigetsudo.com</a>	シースクリーム		昭和30年頃、当時出始めの生クリームを使い、当時人気のフルーツ、黄桃、パイナップルを乗せたシンプルで懐かしいご当地ケーキです。	490円
株式会社カステラ本家福砂屋 福砂屋 本店	長崎県長崎市船大工町3番1号	公式サイト <a href="https://www.fukusaya.co.jp/">https://www.fukusaya.co.jp/</a> @fukusaya.castella1624 @fukusaya.1624	特製五三焼カステラ		通常のカステラと比べ、砂糖、長崎カステラの特徴でもある底に残る双白糖、卵は多く、小麦粉は少なく配しています。熟練した職人の高度な技法を要し、量産できないこだわりの特製カステラです。	1本入 3,564円
株式会社文明堂総本店 文明堂総本店	長崎市江戸町1番1号	<a href="http://bunmeido.ne.jp">bunmeido.ne.jp</a>	特選カステラ・必勝三笠山 詰合せ		カステラ専用の南蛮卵や和三盆唐など素材と製法にこだわり抜いた「特選かすてら」と自家製粒あんとはふんわり焼き上げた皮が自慢の三笠山のセット。三笠山には「必勝」の焼印付です。	5,050円
株式会社若杉商店 若杉商店	長崎市中里町1760-8	<a href="http://www.nagasakiomadofu.com">http://www.nagasakiomadofu.com</a>	昔ながらの甘い長崎胡麻豆腐		毎日自家焙煎した胡麻をペーストし砂糖、でんぷん、塩だけを使い無添加で仕上げております。長崎の昔にはシュガーロードがあり砂糖文化が古くから合ったように長崎の胡麻豆腐は全国でも珍しく甘いのが特徴です。	250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	<a href="https://hotel-nagasaki.jp/">https://hotel-nagasaki.jp/</a>	長崎旬果 かんざらし		長崎島原での伝統的なスイーツで、米粉団子に合わせた蜂蜜とシンプルながら癖になる一品です。かんざらしに夏のフルーツを添えて、さっぱりと香り良く仕上げています。	1,000円
株式会社タナカヤ Mix & Blend	長崎県長崎市浜町8番30号	<a href="https://casterrine.jp/">https://casterrine.jp/</a>	長崎カステリーヌ2種のセット		歴史的に多様な文化が混ざり独自の文化を形成した長崎らしいスイーツ。ふわふわカステラとろ〜りテリーヌの2層の食感が混ざり合う新しい味わい。ながさき手みやげ大賞受賞。県産太陽卵使用。	5,400円
株式会社グラバービル ANAクラウンプラザホテル 長崎グラバービル	長崎市南手町1-18	<a href="https://www.anacrownplaza-nagasaki.jp/">https://www.anacrownplaza-nagasaki.jp/</a>	パン・デ・ロー ショートケーキ		16世紀に長崎へ伝わった南蛮菓子「パン・デ・ロー」を現代風にアレンジ。勝負の合間に心を和ませる、長崎ならではのショートケーキです。	900円 (税金・サービス料込み)