

棚田百選にも
選ばれています



米 米の食味ランキングの最上位「特A」の常連である「にこまる」や、豊富で良質な水により栽培されている棚田米などのおいしいお米が作られています。

島原半島は日本で最初に世界ジオパーク(ユネスコが認定する自然公園)に認定されるなど日本でも有数の自然豊かな場所です。雲仙普賢岳は噴火により時に災害をもたらすこともあります。火山をはじめとする自然の恩恵により、美しい景観、湯量豊富な温泉、新鮮な野菜などをもたらしてくれます。そんな自然のめぐみを感じられる土地で、おいしいものを食べ、ゆっくりほっとする生活を送ってみませんか？



山の幸・海の幸
特産品

直売所では
新鮮な農産物が
手に入ります！

ばれいしょ

雲仙市は、ばれいしょの市町村別産出額日本一の産地です。最も作付けされている品種「ニシユタカ」は、丸形でカレーなどの煮込み料理に適しています。



いちご

日本屈指のいちごの産地である雲仙市。主に「恋みのり」「ゆめのか」「さちのか」が栽培され、どれもジューシーで甘みと酸味のバランスが良いのが特徴です。

ブロッコリー

主に吾妻地区で生産されており、氷詰め出荷などの取組による高品質・安定出荷の実現により、農林水産祭で最高賞の天皇杯にも選ばれました。



農産物直売所

地元農家が持ち込んだ新鮮な野菜や加工品を中心に購入することができます。千々石町には「オーガニック直売所タネト」、吾妻町には「ふるさとふれあい館」などがあります。

かき小屋や
カニ料理を楽しめる
お店もあります



たいら 多比良ガネ

国見町多比良港沖で獲れるワタリガニのことで、有明海の名物です。プリプリした食感と濃厚なカニの風味が特徴で、塩ゆでが定番ですが、ガネ汁と呼ばれる味噌汁も美味です。



瑞穂産かき

雲仙の山の恵みと、波穏やかな有明海の恵みをいっばいに受けて育った「瑞穂産かき」。通常の牡蠣よりも大粒で熱を加えても小さくならず、身入り旨味ともに最高の牡蠣です。出荷時に紫外線殺菌による減菌作業を行うことで、安心安全な牡蠣を提供しています。

雲仙いりこ 「こまいわし」

雲仙岳の恵みに育まれたミネラル豊富な橋湾で水揚げされた、全国的にも希少性の高いカタクチイワシの幼魚のみで生産しています。



美味
雲仙
おいしい
自然のめぐみ
特産品&
地元グルメ



雲仙ジオバーガー

長崎大学や市内認定店との産学官連携で誕生したご当地バーガーです。「雲仙自慢の食材」「とれたて&つくりたて」「おいしさ」の3つにこだわったもののみが認定されます。見た目も味も認定店の特色が出ている雲仙市の新名物です！



地元の
素材を活かした
雲仙グルメ

雲仙ハヤシ

雲仙は明治・大正時代には多くの外国人が避暑地として訪れていましたが、当時食べられていた洋風井(ハヤシライス)を「雲仙ハヤシ」として復刻！雲仙温泉街のホテルや飲食店で提供される個性豊かなバリエーションを味わってみてください。

旨味を蓄えた
赤身と脂身の
絶妙なバランス



雲仙牛

全国和牛能力共進会で日本一に輝いた長崎和牛の一翼を担うのが雲仙牛です。雲仙市生まれ雲仙市育ちで3等級以上の黒毛和牛を条件とし、雲仙の恵まれた環境で地域一貫生産により安心安全にこだわって育てています。



小浜ちゃんぽんMAPも
あります！

小浜ちゃんぽん

日本3大ちゃんぽん(長崎、天草、小浜温泉)の1つに数えられるほどであり、地域のソルフードになっています。お店によって味も異なるので、お気に入りの味を見つけてみてはいかがでしょうか？



温泉蒸し料理

日本有数の熱さを誇る源泉を利用する「温泉蒸し料理」は、小浜温泉ならではの、温泉蒸しにした食材は、ヘルシーなのはもちろん、塩泉の蒸気のためか、不思議と甘みを感じる仕上がり。小浜温泉街にはこの蒸し料理を楽しめる飲食店などがあります。



温泉たまご

雲仙の地獄めぐりをするときについつい食べちゃう名物です。地獄から吹き出る高温の蒸気で作るため、硫黄の香りがふわりと漂います。



湯せんぺい

雲仙温泉と小浜温泉で親しまれる銘菓で、温泉水を使って作られています。包装が異なり、円柱は小浜温泉、六角柱は雲仙温泉のもの。せんぺいの中央上部にあるマークは店ごとに違うため、いろいろめぐってお気に入りの味を見つけてみては？

