





美食都市「雲仙市」

普賢岳を中心に四方の海に向かって大地が広がる島原半島。
雲仙市はその半島の北西部、橘湾と有明海に面した土地です。

1300年以上の歴史がある雲仙温泉と、日本一熱量が高いといわれる
小浜温泉があり、温泉がつねに沸き立つ豊かさを持ち合わせています。

肥沃な土壌は多彩な野菜と酪農・畜産物を育み、山の養分を含んだ水は
橘湾・有明海へと注ぎ、素晴らしい水産物を生み出します。

そんな美食と豊穡の土地より、厳選された逸品「雲仙ブランド」をご紹介します。

雲仙 ブランド

unzen brand



○ 雲仙ブランドとは

雲仙市内の豊かな大地で生産された農畜産物や、近海で獲れた水産物等の特産品・加工品のうち、市内外に自信を持って提供することが出来る質の高い特産品を「雲仙ブランド」として認定しています。

○ 雲仙ブランドの目的

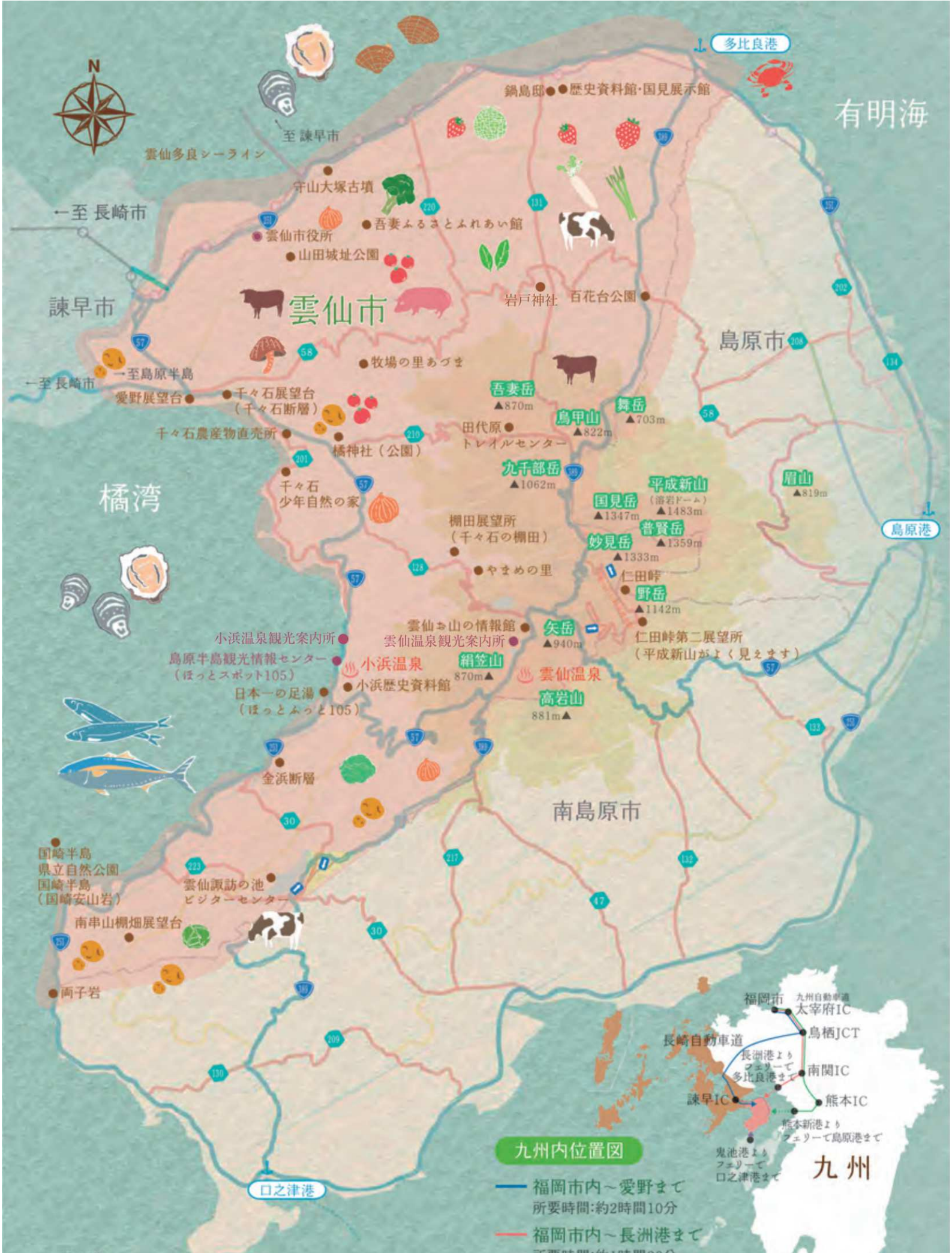
雲仙市の農畜水産物及び加工品で、将来性及び市場性のあるものについて、「雲仙ブランド」として認定をすることにより、付加価値を高め、市場への訴求力の向上を図り、販路拡大及び有利販売につなげることを目的とする。

○ 雲仙ブランドに認定されるには

申請者が市内に住所又は事業所を有する生産者等。

申請された商品が市内で生産、製造、加工又は水揚げをされたもの。

※50ページに認定基準を掲載しています。



有明海

橘湾

九州内位置図

- 福岡市内～愛野まで
所要時間:約2時間10分
- 福岡市内～長洲港まで
所要時間:約1時間20分
- 福岡市内～熊本港まで
所要時間:約1時間40分

九州

一次産品

認定番号第1号

愛の小町（馬鈴薯）



馬鈴薯の名産地雲仙市愛野町の客土した赤土で栽培することにより、表面が薄赤でツヤがいいことが特徴です。肥料の減肥やミネラル分豊富な土づくりにこだわり、ホクホクとした食感で煮崩れしにくいと好評です。

●出荷時期

5月上旬～6月下旬 12月上旬～1月上旬

愛の小町生産組合

(JA 島原雲仙西部基幹営農センター内)

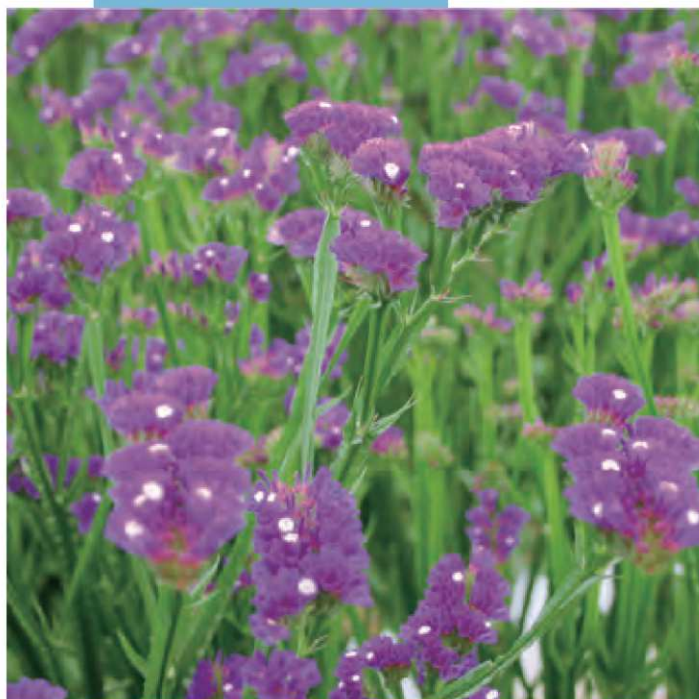
雲仙市吾妻町永中名 1208-7

☎ 0957-38-2121

一次産品

認定番号第2号

雲仙スターチス



「変わらぬ心」という花言葉を持つスターチス。完熟堆肥と有機質肥料を使用し土壌から丹念に栽培することで、色鮮やかで丈夫な花に育て上げています。生花はもちろん、ドライフラワーにしても美しさは色褪せることがないので長期間楽しむことができます。大切な人への「永遠に変わらない」想いを込めた贈り物や、インテリアの彩りに最適です。

●出荷時期

11月下旬～5月下旬

雲仙スターチス部会

(JA 島原雲仙西部基幹営農センター内)

雲仙市吾妻町永中名 1208-7

☎ 0957-38-2121

一次産品

認定番号第3号

八斗木白葱

中山間地域振興で、農林水産大臣賞を受賞した雲仙市国見町の八斗木地区を中心に長年盛んに栽培されてきた八斗木白葱は、日持ちがよくて柔らかく甘みが強いのが特徴です。県内外が問わず人気があり、長崎県の農業賞を受賞しております。



●出荷時期

通年

八斗木白葱生産部会

(JA 島原雲仙国見地区営農センター内)

雲仙市国見町神代己 400

☎ 0957-78-3963

一次産品

認定番号第5号

瑞穂牡蠣



雲仙の山の恵みと、波穏やかな有明海の恵みをいっぱいを受けて育った瑞穂産の牡蠣。「あけたらわかる瑞穂牡蠣」をキャッチフレーズに生産しています。大粒で熱を加えても小さくならず、塩味控えめでクリーミーな旨味のある牡蠣です。出荷時に紫外線殺菌海水に24時間以上浸けて滅菌作業を行うことで、安心安全な牡蠣を提供しています。

●出荷時期

12月上旬～2月下旬

諫早湾漁業協同組合瑞穂支所

雲仙市瑞穂町西郷庚 210-5

☎ 0957-77-3139



一次産品

認定番号第6号

小浜温泉 塩の宝石



雲仙の伏流水を含む橘湾の地下海水と小浜温泉の温泉水をブレンドし、日本一の熱量を誇る小浜温泉の温泉熱と天日干しという環境に配慮した製塩方法で製造したお塩です。ミネラルを多く含み、まろやかで甘みを感じるのが特徴です。

●希望小売価格(税込み)

100g : 1,000円

●賞味期限

なし

株式会社ヤマコウ

雲仙市小浜町北本町14

☎ 0957-74-2101

一次産品

認定番号第7号

水塩「調味液体の塩」



雲仙の自然を最大限に活用し温泉熱を利用することで環境にも配慮した「調味液体の塩」は粉末の塩を使うよりも塩分を抑えることができるため塩分が気になる方にもお勧めです。

●希望小売価格(税込み)

500ml : 900円

●賞味期限

なし

株式会社ヤマコウ

雲仙市小浜町北本町14

☎ 0957-74-2101

一次産品

認定番号第9号

雲仙ブリ（雲仙ハマチ）



良質な配合エサを与えることで、肉質の向上を図った旨味あふれるブリです。雲仙市の西部に位置し豊かな海として知られる橘湾で元気に育てられ、刺身はもちろん煮てよし焼いてよしで好評です。

●出荷時期

通年

雲仙養殖業者会

（橘湾東部漁業協同組合内）

雲仙市小浜町北本町 14-40

☎ 0957-74-3117

一次産品

認定番号第10号

雲仙トラフグ



長崎県は、養殖トラフグ生産量日本一。その中でも「天然のいけす」と言われるほど豊かな海として知られる橘湾で育った雲仙トラフグは、エサにブドウ糖を混ぜ与えることで肝機能に働きかけ代謝を良くし、品質の良いトラフグに仕上がっています。

●出荷時期

通年

雲仙養殖業者会

（橘湾東部漁業協同組合内）

雲仙市小浜町北本町 14-40

☎ 0957-74-3117

一次産品

認定番号第 11 号

特別栽培米「にこまる」



色白でツヤがあり粒が大きくふっくらモチモチした食味が特長で、長崎県産にこまるは日本穀物検定協会の食味ランキングにおいて、最上位「特A」を獲得するなど美味しいお米です。また、特別栽培農産物認証基準で栽培することで、農薬・化学肥料を半減させた安心安全なお米を提供します。

●出荷時期

通年（新米は11月中旬）



にこまる生産組合

(JA 島原雲仙西部基幹営農センター内)

雲仙市吾妻町永中名 1208-7

☎ 0957-38-2121

一次産品

認定番号第 12 号

雲仙岩がき



御山・雲仙の麓で、長崎県でも早くから岩牡蠣の養殖を行ってきた雲仙市南串山町。時には優しく時には荒々しい橘湾の波にもまれながら年月をかけて、じっくり育てられた雲仙岩がきは夏場に旬を迎えます。サイズは大きく、濃厚な食味はまさに「海のミルク」です。生でも火を通して美味しくいただけます。

●出荷時期

5月中旬～8月下旬

雲仙岩がき養殖部会

(橘湾東部漁業協同組合内)

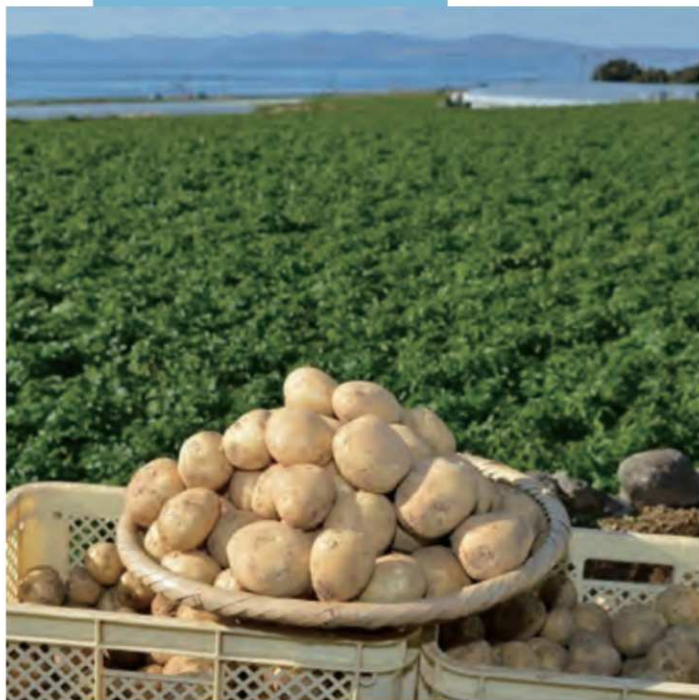
雲仙市小浜町北本町 14-40

☎ 0957-74-3117

一次産品

認定番号第 13 号

特別栽培馬鈴薯



雲仙市小浜町北串地区は温暖な気候を生かし、昔からじゃがいも栽培が盛んです。先人の知恵を生かしつつ、安心安全なじゃがいもを作ろうと、努力と研究の末に生み出したのが特別栽培馬鈴薯です。農薬・化学肥料を半減させて栽培する長崎県特別栽培農産物として認証を受けて生産し、柔らかな肉質で味がよく染みると評判です。

●出荷時期

5月上旬～6月下旬 12月上旬～1月上旬

小浜特別生産組合

(JA 島原雲仙小浜地区営農センター内)

雲仙市小浜町山畑 718-2

☎ 0957-74-9211

一次産品

認定番号第 14 号

特別栽培玉葱



農薬・化学肥料を半減させて栽培する長崎県特別栽培農産物として認証を受けて生産した、安心安全な美味しい玉葱です。甘くみずみずしい新玉葱で、辛みが少なく生のままでも美味しく食べられるのが魅力です。

●出荷時期

3月下旬～4月上旬

小浜特別生産組合

(JA 島原雲仙小浜地区営農センター内)

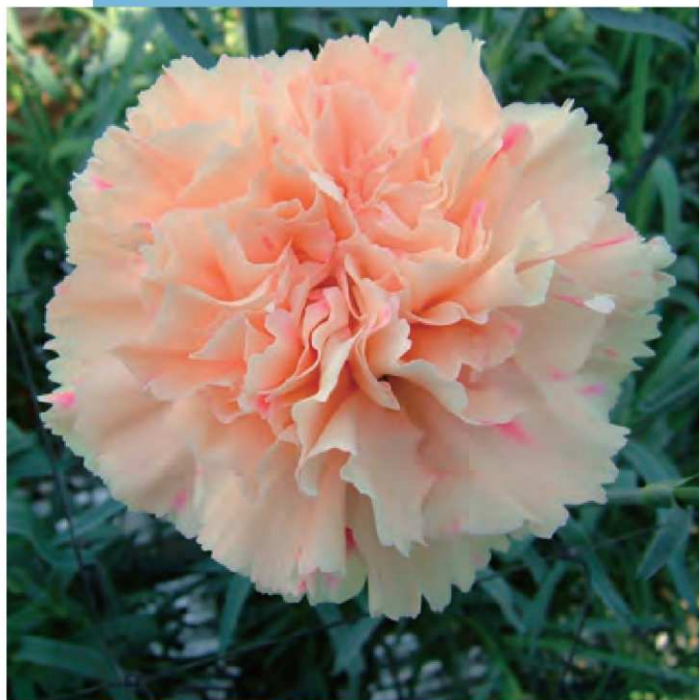
雲仙市小浜町山畑 718-2

☎ 0957-74-9211

一次産品

認定番号第 15 号

瑞穂カーネーション



瑞穂カーネーションは、有明海を望む雲仙市瑞穂町で長年盛んに栽培され、土づくりに徹底的にこだわり、他の産地との差別化に取り組んでいます。高品質なカーネーションとして、長崎県や全国の品評会において最高賞に輝き、市場からも高い評価を得ています。

- 出荷時期 1月～6月下旬 10月上旬～12月
- 希望小売価格(税込み) 1本：110円

瑞穂カーネーション部会

(JA 島原雲仙瑞穂地区営農センター内)

雲仙市瑞穂町古部甲 1

☎ 0957-77-2151

一次産品

認定番号第 16 号

雲仙あかね豚



雲仙あかね豚は、一般的な飼料(トウモロコシ)の代わりに自家栽培のお米を 25% 配合するなど自家配合の餌にこだわって育てています。そのため旨味成分オレイン酸が多く、酸化による風味低下の一因となるリノール酸が少ない、脂さらっと旨味たっぷりの健康的で臭みのない美味しい豚肉です。

- 出荷時期
通年

雲仙どまんなか

(株)柿田ファーム

雲仙市吾妻町布江名 769-1

☎ 0957-38-6860



UNZEN_AKANEUTA

一次産品

認定番号第 17 号



雲仙牛

和牛発祥の地とも言われる長崎県、その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。旨味を蓄えた赤身と脂身とのバランス、驚くほど柔らかな食感が魅力です。

●出荷時期

通年

雲仙牛ブランド確立推進委員会

(雲仙市役所 農林課内)

雲仙市吾妻町牛口名 714

☎ 0957-38-3111

一次産品

認定番号第 18 号



雲仙匠の菊

雲仙市は他県からもモデルとされるほど、有数の菊の産地として知られています。雲仙匠の菊は生産性・出荷基準が厳しく統一されており、その品質の高さから市場等でも非常に高い支持を得ています。県の農業賞も受賞し、匠の技が光る逸品です。

●出荷時期

通年

JA 島原雲仙 雲仙匠の菊生産組合

(JA 島原雲仙西部基幹営農センター内)

雲仙市吾妻町永中名 1208-7

☎ 0957-38-2121

一次産品

認定番号第 19 号

TSUYOSHI'S FLOWERS

(カーネーション)



究極のカーネーションを作りたい。管理し栽培するというアプローチではなく、手を差し伸べナチュラルに育てもらうことで、花が素直に咲く環境を常に追求しています。県内品評会 5 年連続最高賞受賞や全国品評会及びながさき農林業大賞では農林水産大臣賞を受賞するなど、国内のみならず世界的な品評会でも金賞に輝き、花のボリューム・発色の良さなど国内有数の品質を誇るカーネーションです。

●出荷時期

1 月～6 月 10 月～12 月

TSUYOSHI'S FLOWER S

雲仙市瑞穂町西郷庚 216

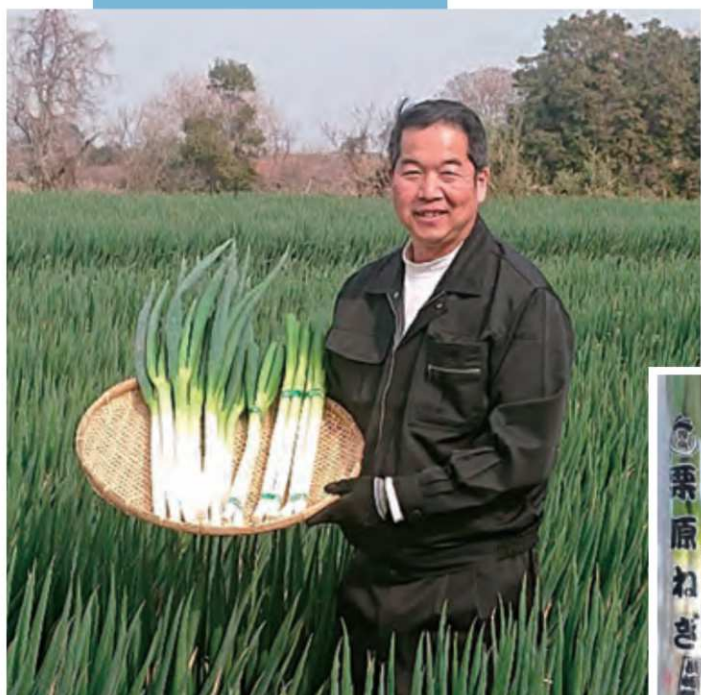
☎ 090-5749-5873



一次産品

認定番号第 49 号

雲仙栗原ねぎ



通気性、透水性の高い畑で完熟堆肥のみを与え、雲仙栗原ねぎは育てられています。農薬は半分以下に抑え手間を惜しまず品質を迫及した逸品です。2023 年深谷ねぎで有名な深谷市で開催された第 12 回全国ねぎサミットへ参加し全国 22 ヶ所の出店がある中、無事全国デビューをしました。国内で商標登録をし、JGAP 認証及びノウフク JAS の取得、長崎県特別栽培農産物、長崎 SDG s への登録等ブランド力を高めています。

●出荷時期

通年

株式会社 栗原ねぎ

雲仙市国見町多比良戊 1448-39

☎ 0957-78-5350



一次産品

認定番号第 50 号



おがわ牛

雲仙の豊かな自然の中で、丹精込めて肥育された「長崎生まれ、長崎育ち」の極上黒毛和牛です。きめ細かく柔らかい肉質と、筋組織にバランスよく織り込まれた霜降りの織り成す旨味を存分に堪能できる逸品です。

●出荷時期

通年

小川 博信

特選黒毛和牛 焼肉おがわ

諫早市松里町 1285-1

☎ 0957-28-2939



一次産品

認定番号第 51 号



雲仙グリーンメロン

雲仙市小浜町の150万年の歳月を経て作られた栄養豊富な黄色土で、200年前から農業を営む農家が有機栽培しています。糖度17度以上を誇り肉厚で大玉なのが特徴です。高級ホテル・レストランからの信頼も厚く、品質は折り紙つきの逸品です。

●出荷時期

7月初旬～中旬

栄木農園

雲仙市小浜町山畑 3444-1

☎ 0957-74-9556

一次産品

認定番号第 56 号

南串産ながさき黄金



古くからじゃがいもの名産地と知られる雲仙市南串山町の段々畑で栽培されています。希少品種であるインカのめざめを元に改良された品種で、外側中身ともに濃い黄色をしており、ナッツや栗に似たクリーミーな風味とホクホク粘り気のある食感が特長です。

●出荷時期

春作：5月～6月 秋作：12月

南串ながさき黄金生産組合

☎ 080-8361-6390

一次産品

認定番号第 65 号

雲仙くにもみ苺 貴婦人の微笑み



国見園芸の主力品種である『貴婦人の微笑み』は、ほとんど出回っていない希少品種です。大きい実は一粒 50g を超えるサイズに成り、その美しい艶形とみずみずしく甘い食感・強い香りが貴婦人を連想させるような気品ある品種です。

●出荷時期

12月中旬～4月上旬

国見園芸出荷組合

雲仙市国見町多比良甲 493

メールアドレス：kunimiengei@gmail.com

一次産品

認定番号第 66 号

雲仙くにもみ苺 まほろばの朱（あかり）



『まほろば』とは住み良い土地のことです。

私たち国見園芸では、雲仙市国見地区を「まほろばの地」として長年苺栽培をしています。この地で3つのこだわりを掲げて栽培するキラリと光る真っ赤な完熟苺を『まほろばの朱（あかり）』と名付け発信しています。

- ① 味自慢の厳選した新品種を栽培(味にこだわる)
- ② 微生物の力を利用した土耕栽培(微生物にこだわる)
- ③ 朝摘みしてその日のうちに出荷(完熟と鮮度にこだわる)

●出荷時期 12月中旬～4月上旬

国見園芸出荷組合

雲仙市国見町多比良甲 493

メールアドレス：kunimiengi@gmail.com

一次産品

認定番号第 67 号

雲仙ふわとろ緑なす



あまり見慣れない鮮やかな緑色のなす。雲仙つむら農園が作る緑ナスは農薬、化学肥料、除草剤などを一切使用せず、自然の恵みをいっぱいにする露地栽培で生産しています。うまみが強く、加熱するとふんわりトロトロになり、他にはない触感となるのが特徴で雲仙の旅館やカフェでも利用されている逸品です。

●出荷時期

7月～10月

雲仙つむら農園

雲仙市瑞穂町伊福甲 247

☎ 080-3496-6945



一次産品

認定番号第 68 号



雲仙ビーツ

ビーツは食べる輸血といわれるほど栄養価が高く年々健康野菜として注目されています。その中でも雲仙ビーツは気候にあった雲仙の環境を利用することで、農薬をほとんど使うことなく、緑肥や堆肥などの有機物を活用し、より健康的な栽培を行っています。

●出荷時期

通年

ミヤタファーム

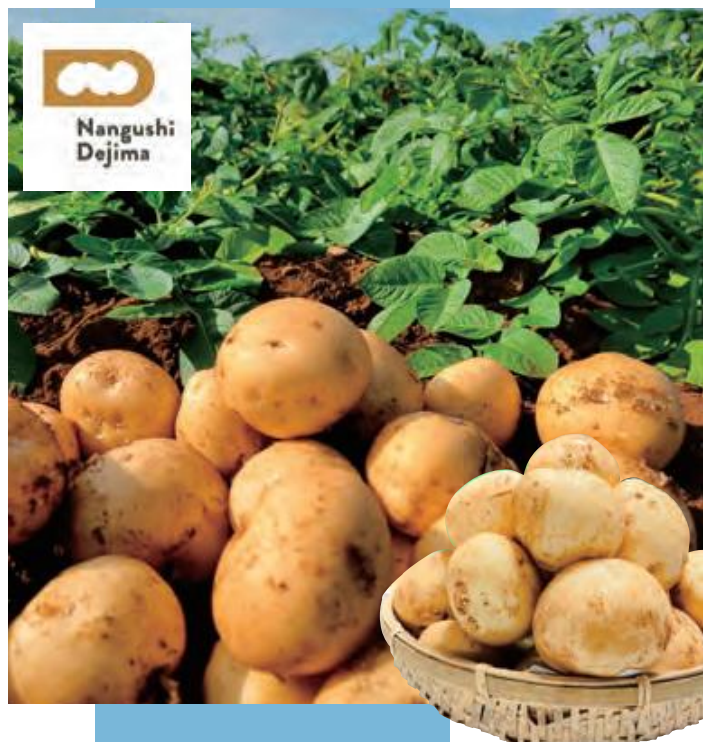
雲仙市小浜町大亀 31

メールアドレス：Kz17sk@live.com



一次産品

認定番号第 74 号



Nangushi Dejima (なんぐしデジマ)

馬鈴薯の栽培は70年以上の歴史のある雲仙市南串山町。自然豊かな土地と水はけのよい段々畑。ミネラルを豊富に含む肥沃な土地は馬鈴薯栽培にとっても適した地域です。50年程前主流品種として栽培されていた「デジマ」は現在ほとんど作られていません。わずかながら栽培されるデジマはその美しさ、美味しさから自分で食べる為、親しい人への贈答品として扱われる特別な品種です。手選果にこだわり、畑にこだわった自慢の「なんぐしデジマ」を是非ご賞味ください。

●出荷時期

5月下旬～6月下旬、12月中旬～1月下旬

なんぐしデジマ
プロジェクトチーム

雲仙市南串山町乙 3255

メールアドレス：contact@nangushi-dejima.com



一次産品

認定番号第 75 号

北印の潮風ゴールド



目の前に橘湾が広がる小浜町北串地区で化学肥料を半減させ橘湾から吹き寄せる潮風を浴びて育つ、ながさき黄金は、ミネラル分が豊富で通常より甘みと旨みが強いのが特徴、そこから北印の「潮風ゴールド」というブランド名が誕生しました。さらに甘みと旨みを向上させるために組合独自の方法で栽培しています。

●出荷時期

春作：5月下旬～6月下旬 秋作：12月下旬～1月下旬

北印野菜生産組合

雲仙市小浜町飛子 3512-2

☎ 080-1750-0008

メールアドレス：kitashirushi@gmail.com

一次産品

認定番号第 84 号

雲仙紅潤



目の前に橘湾が広がる小浜町北串地区で化学肥料を半減させ橘湾から吹き寄せる潮風を浴びて育つ雲仙紅潤は、ミネラル分が豊富で通常より甘味と旨味が強いのが特徴です。加熱するとしっとりとした食感に変わり、さらに甘味が増します。焼き芋にするだけでも、スイーツ並の食べ応えがあるさつまいもです。また、土づくりにおいては、米糠ときこの菌床を使用し、特別栽培基準での栽培で安心・安全な生産を心掛けています。甘味・旨味が強い雲仙紅潤を是非一度ご賞味ください。

●出荷時期

11月～4月

北印野菜生産組合

雲仙市小浜町飛子 3512-2

☎ 080-1750-0008

メールアドレス：kitashirushi@gmail.com

一次産品

認定番号第 76 号

みずほの郷の岩戸米



岩戸の名水を使って、特定の地域内の棚田指定の圃場で栽培収穫された物だけを、みずほの郷の岩戸米として認定しています。炊き上がり後すぐに玄米を温度管理庫（13～15℃）の中で保管して、年間通じていつでも、取れたて新米の味を消費者に提供できるようにしている幻のお米です。

●出荷時期

通年

雲仙みずほの郷

雲仙市瑞穂町西郷丁 59-6

☎ 0957-77-3930

一次産品

認定番号第 77 号

みずほの郷の西郷米



パワースポットとして知られる岩戸神社の麓で、「ながさき水源の森」にも認定されている、「雲仙市瑞穂町西郷地区」の西郷川流域で栽培される米は、地域では古くより美味しいお米として知られており、県外からのリピーターも年々増えている自慢のお米です。

●出荷時期

通年

雲仙みずほの郷

雲仙市瑞穂町西郷丁 59-6

☎ 0957-77-3930

一次産品

認定番号第 78 号



太陽卵

栄養豊富で健康に良く、食べておいしい卵を目指し、厳選した飼料を鶏に与えて産まれた卵が「太陽卵」です。濃厚でほんのり甘く、卵かけご飯が醤油なしでもおいしく食べられる点が特徴です。卵黄が鮮やかなオレンジ色であるため、料理やお菓子作りにおいては色が映えます。また、ビタミンEが通常の卵よりも約10倍多く含まれており、栄養も豊富に含まれています。

- 出荷時期 通年
- 希望小売価格(税込み)10個入り 400円(税込)
- 賞味期限 2週間

株式会社落水正商店

雲仙市愛野町乙 5287-1

☎ 0957-27-5580



一次産品

認定番号第 81 号



雲仙ニボサバ

穏やかな橘湾の児島(南串山町)の前に広がる生簀で、煮干しを餌に、時間をかけて愛情深く、健康的に育てられたサバ(マサバおよびゴマサバ)です。

自社で煮干し原料となるカタクチイワシを漁獲しているため、餌を安定的に確保できるのも大きな特長です。さらに、規格外の煮干しを有効活用することで、SDGsの取り組みとしても注目されています。脂のりは程よく、旨味がしっかりと感じられます。

- 出荷時期
・冷凍：通年 ・鮮魚：夏場を除く期間

株式会社天洋丸

雲仙市南串山町丙 9287-3

☎ 090-5029-2126

メールアドレス iriko@tenyo-maru.com



一次産品
認定番号第 86 号

橘湾夕焼けサーモン



冬場の橘湾は、夕陽が最も鮮やかに見える時期だといわれています。その時期に穏やかな波間で抱かれた橘湾夕焼けサーモン（ドナルドソントラウト）は、独自設計の餌により健康的に生育します。また夕日のような鮮やかな刺身は、慈味深くあっさりとした脂を有し、高齢者から若年層までいろいろな世代にも好まれます。アニサキスの心配がないため刺身で良し、ひと手間加えてソテーしても良し、お好みに応じた料理でお召し上がりください。

●出荷時期

令和 8 年度休止中

株式会社天洋丸

雲仙市南串山町丙 9287-3

☎ 090-5029-2126

メールアドレス iriko@tenyo-maru.com



一次産品
認定番号第 83 号

達磨（だるま）



達磨はホクホクなのにねっとりした食味で、非常に栄養価の高いじゃがいもです。減農薬と併せて酵素を混ぜた堆肥を使用するなど、土壌や栽培方法にもこだわり、自信持って皆様に提供できるようにしております。水はけの良い土地で、橘湾の潮風に当たって育つ達磨を、是非一度ご賞味ください。

●出荷時期

春作 5月下旬頃

秋作 12月下旬頃

宅島ファーム

雲仙市小浜町飛子 3392-1

代表☎ 080-1531-6037



一次産品

認定番号第 85 号

雲仙橘湾の赤うに



希少な赤うにが漁獲される橘湾で、流れ藻や規格外のキャベツ等を餌料として養殖した赤うにです。ストレスのないコンテナ籠式養殖により、天然赤うにと遜色ない色調と風味をそなえた商品です。

●出荷時期

8月～12月



橘湾東部漁業協同組合

雲仙市小浜町北本町 14-40

☎ 0957-88-3123

一次産品

認定番号第 89 号

雲仙「ふふふのアスパラ」 グリーン/ホワイト/パープル/ピンク



雲仙山麓の清らかな地下水と有機物にこだわった土づくりから生まれた至高の一本。

農薬や化学肥料を最小限に抑え、自然の力を引き出すことで「生」でも食べられる驚きのフレッシュさを実現しました。老舗旅館や高級ホテルのシェフからも指名されており、食べた瞬間に思わず「ふふふ」と笑顔がこぼれる、感動する品質を目指しています。

●出荷時期

春芽→2月下旬～4月中旬

※ホワイト、ピンクは3月上旬～4月上旬の1か月限定

夏芽→5月下旬～9月中旬

●旬

3月4月、6月7月

●賞味期限

商品到着後 冷蔵保存で約3日間

フラットフィールドファーム

雲仙市瑞穂町古部甲 1839-5

☎ 090-7151-6343



FLATFIELD FARM ASPARA LINZEN

一次産品

認定番号第 96 号

国産 巣みつ



ミツバチが巣に蓄えた自然のままのはちみつを、巣ごとお召し上がりいただける、とても贅沢な「国産巣みつ」です。ミツバチと職人が作り上げた最高傑作。雲仙の旅の思い出に、大切な方への贈り物や特別な日のご褒美にも最適な一品です。“鮮度、味、栄養”すべてとじ込めた「国産巣みつ」をぜひご賞味ください。直営店「雲仙はちみつ店」では、巣みつを味わえる「巣みつソフトクリーム」も販売しております。ぜひ、お立ち寄りください。

- 出荷時期 8～12月
- 希望小売価格(税込) 3,800円
- 旬 8月
- 賞味期限 3年

株式会社吉本養蜂場

雲仙市吾妻町阿母名 342-4

☎ 0957-38-6214 FAX 0957-38-6284



加工品

認定番号第 20 号

雲仙百花大福（茶豆）



雲仙岳山麓の深い緑と香り豊かな雲仙ブランド「雲仙茶」を贅沢に大福生地とクリームに練り込み、お茶スイーツの逸品に仕上げました。美容に嬉しいコラーゲン入りです。平成 21 年の育樹祭における献上菓子としても用いられた銘菓です。

- 希望小売価格(税込) 1個：200円
- 賞味期限 3日 冷蔵

(有)百花亭

雲仙市国見町神代戊 2573

☎ 0957-78-5211

メールアドレス Yamanaka99@aioros.ocn.ne.jp



加工品

認定番号第 97 号



葛氷

葛粉を使ったアイス「葛氷(くずごおり)」は、苺・メロン・ミカン・マンゴー・ブルーベリー・白桃・お茶など、彩り豊かな味わいが楽しめます。

葛粉を使用しているため溶けにくく、普通のアイスのようにポタポタと汁が垂れにくいのが特長です。小さなお子様からお年寄りまで、安心して食べやすいアイスです。

●希望小売価格(税込)

300 円

●賞味期限

冷凍で 90 日

(有)百花亭

雲仙市国見町神代戊 2573

☎ 0957-78-5211

メールアドレス Yamanaka99@aioros.ocn.ne.jp



加工品

認定番号第 98 号



うんぜんみそ萬十

雲仙市の「ヤマト醤油」様の味噌を使い、味噌の風味が香ばしいお饅頭。

30日間日持ちしますのでお土産にも最適。

一箱に一口大のお饅頭が4個入っています。

●希望小売価格(税込)

550 円

●賞味期限

常温で 30 日

(有)百花亭

雲仙市国見町神代戊 2573

☎ 0957-78-5211

メールアドレス Yamanaka99@aioros.ocn.ne.jp



加工品

認定番号第 21 号



雲仙茶

雲仙茶はお山「雲仙」の麓、雲仙市瑞穂町の標高 50 メートル以上の中山間地で昭和 10 年頃から栽培しています。蒸製玉緑茶・通称「グリ茶」といわれ、茶葉が勾玉状に曲がっていて、ふくよかな香りとまろやかな味が特長です。

●希望小売価格（税込み）
1 パック 90 g : 1,400 円

●賞味期限
1 年



雲仙茶生産組合

雲仙市瑞穂町西郷戊 1436

☎ 0957-77-2203



加工品

認定番号第 22 号

雲仙緑茶（蒸製玉緑茶）



栽培方法にこだわり大切に育て、長崎県の農産加工品認証も取得した、味わい・香り・コク全てに満足していただけるこだわりの緑茶です。

●希望小売価格（税込み）
100 g : 1,080 円

●賞味期限
1 年

田原茶園

雲仙市吾妻町栗林名 1269-12

☎ 0957-38-2408

加工品

認定番号第 23 号

マルニのまるゆで野菜



「ココロとカラダに優しい野菜」をコンセプトに、地元産の野菜を野菜本来の味わいと栄養を逃がさないよう、特殊な調理法で皮ごと丸ごと調理しています。無添加で味付け無し、柔らかいので赤ちゃんの離乳食からお年寄りまで、安心して召し上がれます。もちろん毎日のお料理にも！また、皮ごと食べられること、長期保存可能なことなど生ゴミ・食品ロスの削減にもなります。食べることでSDGsにも貢献!! 備える野菜としてもご活用下さい。

●希望小売価格(税込み)
1パック：350円

●賞味期限
60日 冷蔵

株式会社マルニ

雲仙市千々石町戊 93

☎ 0957-51-4323



加工品

認定番号第 25 号

とうふ蒲鉾(野菜入り)



雲仙市国見町多比良港付近は、古くから蒲鉾屋と豆腐屋がたくさんあり、その蒲鉾と豆腐をあわせたとうふ蒲鉾が作られました。100年前から地元の人々に愛されるふるさとの味。国産の大豆を使用し、地元産の人参とわかめの茎を混ぜ込んだ、柔らかさと歯応えが見事にマッチングした逸品です。

●希望小売価格(税込み)
大/450円、小/380円

●賞味期限
30日 冷蔵

有限会社みゆき蒲鉾本舗

雲仙市国見町土黒甲 44-14

☎ 0957-78-2554



加工品

認定番号第 26 号

雲仙まるごとドレッシング (ゆず・にんじん・ミニトマト)



雲仙市産のゆず・にんじん・ミニトマトを丸ごと搾り、オリーブオイル 100%で仕上げた「体に優しい」ドレッシングです。更に玉葱・にんにく・はちみつ・塩など雲仙市産にこだわり、当社のしょうゆを絶妙にブレンドした、醤油醸造元が作る自慢の逸品です。

●希望小売価格(税込み)

1本：648円

●賞味期限

180日

合資会社山中商店(ヤマト醤油)

雲仙市千々石町戊 350

☎ 0957-37-2005 FAX 0957-37-2026



加工品

認定番号第 27 号

さしみ醤油(雲井)



地元産の小麦を使用し、1年間じっくり熟成された天然醸造もろみを使用しています。甘みがあり濃厚な、海の幸に恵まれた長崎ならではの醤油です。

●希望小売価格(税込み)

1本：410円

●賞味期限

2年

合資会社山中商店(ヤマト醤油)

雲仙市千々石町戊 350

☎ 0957-37-2005 FAX 0957-37-2026



加工品

認定番号第 73 号

木桶仕込み 丸大豆しょうゆ



長崎県産の原材料（小麦、食塩は雲仙市産。大豆は壱岐産）を使用し雲仙岳からの湧水を用いて、天然醸造によってふた夏を越えて熟成させた逸品です。木桶は、五島市在住の日本一若い木桶職人宮崎光一氏に依頼し作製。オール長崎にこだわりました。

- 希望小売価格（税込み）
1本：594円
- 賞味期限
1年

合資会社山中商店（ヤマト醤油）

雲仙市千々石町戊 350

☎ 0957-37-2005 FAX 0957-37-2026



加工品

認定番号第 29 号

さば鮓



身が厚く脂ののった旬のさばを使用しており、一本ずつ塩締め・皮剥ぎ・酢締め・骨取りと手間を惜しまず、手作業で丁寧に仕上げております。お米にもこだわり、日本棚田百選にも選ばれた雲仙市千々石町にある雲仙のふもとを流れる清らかな水で育まれた棚田米をふっくらと炊き上げた、こだわりの逸品です。

- 賞味期限
4日 常温

株式会社ヤマジョウ

雲仙市小浜町富津 5014

☎ 0957-75-0120



加工品

認定番号第 30 号



ところてん

国産天然天草を 100%使用し、無添加・無着色で風味豊かに仕上げました。特製たれにはオリジナルのエタリの魚醤を使用し、昔ながらの素朴でおいしい夏季限定の夏の風物詩です。

●賞味期限

30日 冷蔵

株式会社ヤマジョウ

雲仙市小浜町富津 5014

☎ 0957-75-0120



加工品

認定番号第 31 号



いかの肝造り

長崎県産の肉厚なスルメイカを使った濃厚な塩辛。肝の風味とプリプリの食感が、やみつきになる味です。自家製のエタリの魚醤を加えることで旨味に深みが増し、お酒のおつまみにはもちろん、様々な料理にもよく合います。

●賞味期限

30日 冷蔵

株式会社ヤマジョウ

雲仙市小浜町富津 5014

☎ 0957-75-0120



加工品

認定番号第 32 号

飲むあごだし



日常的にコーヒーや紅茶のような飲み物として、「だし」を手軽に楽しんでいただきたいという思いから生まれたのが「飲むあごだし」です。目利きが厳選した長崎県産「あご（飛び魚）」をはじめ、地元島原産の生姜など、吟味した国産素材をブレンドし、風味豊かに味わい深く仕上げています。

●賞味期限

180 日



株式会社ヤマジョウ

雲仙市小浜町富津 5014

☎ 0957-75-0120



加工品

認定番号第 33 号

寅まっちゃん家の 肉屋の手づくりコロッケ



肉屋ならではの、牛肉は品質にこだわった黒毛和牛・国産牛肉を、豚肉は雲仙山麓の緑豊かな開拓地で育った雲仙もみじ豚を、じゃがいもはじゃがいもの里・雲仙市南串山町の段々畑で育ったじゃがいもを低温貯蔵し甘みの増したものを使用しています。こだわり抜いた材料を使った、文句なしの逸品です。

●希望小売価格（税込み）

1 個：100 円

●賞味期限

冷蔵 4 日・冷凍 60 日

フレッシュミート森下

雲仙市南串山町丙 9902

☎ 0957-88-2185

加工品

認定番号第 34 号

がまだすちゃんぽん



美味しさの秘密は秘伝のスープにあり。地元長崎県産の豚骨・鶏ガラを、雲仙の地下水でじっくり時間をかけて煮出し、野菜・魚介の旨味を加えて作ります。素材の旨味が凝縮した、濃厚なのにあっさりとした後味のスープが、モチモチ食感の太麺に絡む、評判の味です。

●希望小売価格(税込み) ●賞味期限
1袋(2食入): 680円 40日

有限会社下田食品工業

長崎がまだす堂本舗
雲仙市吾妻町本村名 982 番地
☎ 0957-38-3095
メールアドレス: gamadasu@theia.ocn.ne.jp



加工品

認定番号第 35 号

がまだす酢辣ちゃんぽん



2日間じっくり炊き出した鶏ガラ醤油スープに、「酸辣湯」の酸味と辛みのアクセントを加え、食欲を刺激するあっさり味に仕上げました。長崎発祥のちゃんぽんに、四川料理のひとつ「酸辣湯」の味付けを加えた新感覚のちゃんぽんです。

●希望小売価格(税込み) ●賞味期限
1袋(2食入): 756円 冷蔵保存 40日

有限会社下田食品工業

長崎がまだす堂本舗
雲仙市吾妻町本村名 982 番地
☎ 0957-38-3095
メールアドレス: gamadasu@theia.ocn.ne.jp



加工品

認定番号第 36 号

清酒あい娘 純米大吟醸 愛



雲仙市愛野町で 80 年以上酒造りを行い、雲仙岳の伏流水を使い丹精込めて仕込まれたお酒は長く地元の方々に愛されております。「純米大吟醸 愛」は、最高級米山田錦を長時間低温発酵させ、圧力をかけずに自然に滴り落ちた雫だけを集めた、爽やかな香りでコクのある蔵元最高峰の一本です。

- 希望小売価格（税込み） ●賞味期限
- 1800ml：5,500 円 1年 冷暗所
- 720ml：2,750 円

あい娘酒造合資会社

雲仙市愛野町甲 1378

☎ 0957-36-0025

メールアドレス：ddkjk811@chic.ocn.ne.jp

加工品

認定番号第 37 号

清酒あい娘 特別純米酒 雲仙の輝



雲仙市愛野町で 80 年以上酒造りを行い、雲仙岳の伏流水を使い丹精込めて仕込まれたお酒は長く地元の方々に愛されております。「特別純米酒 雲仙の輝」は、米と米麴だけを長時間低温発酵させて造る無添加のお酒です。芳醇な香りと濃厚などごしは、呑み飽きない逸品です。

- 希望小売価格（税込み） ●賞味期限
- 1800 ml：3,300 円 1年 冷暗所
- 720 ml：1,650 円

あい娘酒造合資会社

雲仙市愛野町甲 1378

☎ 0957-36-0025

メールアドレス：ddkjk811@chic.ocn.ne.jp

加工品

認定番号第 38 号



雲仙野菜ぷりん

地元雲仙特産の新鮮で美味しい旬の野菜をペーストにして、素材の味を壊さないようにスイーツにしました。着色料や保存料などの添加物は無添加で自然のもつ素朴な優しい味わいです。じゃがいも・雲仙茶・人参・かぼちゃ・サツマイモ・ブロッコリー・ゴーヤ・トマトなど旬の野菜や牛乳、卵は 100%地元産を使用し、館内でひとつひとつ丁寧に手作りしています。第 43 回長崎県特産品新作展において菓子スイーツ部門優秀賞を受賞しています。

- 希望小売価格(税込み) 1個：360円
- 賞味期限 7日 冷蔵

旅館 松栄

雲仙市国見町神代乙 349
☎ 0957-78-2719



加工品

認定番号第 39 号



手作り苺ジャム

農家の母親たちが昔ながらの製法にこだわりながら無添加でひとつひとつ手作りしています。新鮮な雲仙市の特産品いちごを、ごろっと粒のまま美味しいジャムに仕上げました。

- 希望小売価格(税込み) 280g：594円
※ご精算は商品の合計額(税抜き)に消費税を加えた金額(小数点以下切り捨て)になります。
- 賞味期限 540日

農事組合法人 吾妻農産加工組合

雲仙市吾妻町牛口名 440-1
☎ 0957-38-6008



加工品

認定番号第 40 号

吾妻麦天塩みそ



農家の母親たちが昔ながらの製法にこだわりながら、無添加でひとつひとつ手作りしています。地元では「吾妻みそ」の名称で親しまれ、国産の麦、大豆、天然塩を使った低塩分のまろやかな味わいのお味噌です。

●希望小売価格(税込み)

800g袋入:594円、400g容器入:344.52円、800g容器入:646.92円
※ご精算は商品の合計額(税抜き)に消費税を加えた金額(小数点以下切り捨て)になります。

●賞味期限 120日

農事組合法人 吾妻農産加工組合

雲仙市吾妻町牛口名 440-1

☎ 0957-38-6008



加工品

認定番号第 41 号

はちみつ



親子三代60年以上の長きにわたり雲仙の大自然の中で、養蜂に取り組んできました。無添加・非加熱の純粋はちみつにこだわっています。「雲仙産純粋はちみつ - 百花蜜 -」は、ミツバチが運んできた様々な花の蜜由来のはちみつのため、多彩でまろやかな味わいと香りが特長です。

●希望小売価格(税込み)

130g : 1,620円

●賞味期限

3年

熊崎養蜂

雲仙市吾妻町永中名 919

☎ 090-5948-3838



加工品

認定番号第 79 号



はちみつクッキー

雲仙ブランド認定品である、熊崎養蜂のはちみつを使用して作ったクッキーです。ミツバチの形をしており、砂糖と卵は不使用で無添加のサクッとしたハチミツ香る優しい味わいです。紅茶味などもあります。一つ一つ手作りで作っています。

●希望小売価格(税込み)

●賞味期限

1袋(3枚入り): 250円(税込) 1か月

Rリッチ

雲仙市吾妻町大木場名 123-2

☎ 090-5948-3838

加工品

認定番号第 80 号



ドライフルーツ

雲仙市産のフルーツを砂糖不使用で作った無添加のドライフルーツです。商品として販売されないフルーツを使用しています。そのまま食べるとフルーツの味が口の中に広がります。紅茶やヨーグルト、サラダに入れても美味しく召し上がれます。

●希望小売価格(税込み)

●賞味期限

324円(税込)

半年

Rリッチ

雲仙市吾妻町大木場名 123-2

☎ 090-5948-3838

加工品

認定番号第 44 号

藍を食べるシリーズ



雲仙の自社工房と契約栽培農家の畑で農薬・化学肥料を使わず藍を栽培しています。藍は染料としてだけではなく、薬草としても古くから身近な植物だったといいます。藍と合せる食材は、地元産の信頼できるものだけをこだわって使用しています。藍の色や香り、味わいを楽しみながら、その力をぜひ実感してください。

●希望小売価格(税込み)

藍の粉末1,620円 藍の塩1,080円 藍のふりかけ1,080円
藍の青いお茶ティーパック大2,700円/ティーパック小1,296円
藍のお茶 ティーパック大1,620円/ティーパック小864円
藍のハーブティー ティーパック大1,620円/ティーパック小864円

●賞味期限 1年

アイアカネ工房

雲仙市小浜町北本町 1012

☎ 0957-60-4234



加工品

認定番号第 82 号

環り綿



アイアカネ工房で採取した種を配り、皆さんの手で農薬・化学肥料を使用せず栽培・収穫いただいた綿を大切に紡いだ製品です。

様々な人の思いが環り、かたちになりました。

●希望小売価格(税込み)

タオルハンカチ(染なし)：1,650円
タオルハンカチ(染あり)：1,980円
ストール(染なし)：3,300円
ストール(染あり)：4,246円
くつした(染なし)：3,300円
くつした(染あり)：3,850円

アイアカネ工房

雲仙市小浜町北本町 1012

☎ 0957-60-4234

加工品

認定番号第 45 号

カット下茹で野菜 (あつこさんの下茹で野菜)



地元の小規模農家が育てる旬の野菜のみを、カットし生のまま真空パックし加熱することで栄養分を逃がさず、微量の食塩水以外の添加物を一切加えないため野菜本来の美味しさを味わえます。旬の味覚を手間をかけずに摂れる逸品です。

※大ロットの発注も対応可能です。

●希望小売価格(税込み)

じゃがいも・人参・大根など：150～250g/257～376円

●賞味期限 40日 冷蔵

アグリライフ九州

雲仙市瑞穂町西郷丁 59-6

☎ 0957-77-3930

加工品

認定番号第 46 号

長崎雲仙育ち! 極早生手摘み エクストラバージンオリーブオイル



オリーブ果実の生搾りフレッシュジュース。有機JAS認証を取得した自社農園で栽培した混ざりっけなしの100%雲仙産オリーブの果実を傷つけないようひとつずつ手摘みし、収穫後24時間以内に自社工場でもールドプレスし自社オリジナルの自然濾過法で瓶に詰めました。安心安全な本物のフルーティーでフレッシュだからこそ、そのまま生野菜・パン・アイスにかけてお召し上がり下さい。

●希望小売価格(税込み)

25g：1,944円 / 90g：6,804円

●賞味期限

2年

●収穫時期

10月中旬から11月上旬にかけて

ナチュラルファームینگ合同会社

雲仙市吾妻町大木場名 109

☎ 0957-51-4554



加工品

認定番号第 47 号

長崎雲仙育ち！ 手摘みオリーブリーフティー



オリーブ葉はポリフェノールが緑茶の3.3倍含まれ、抗菌・抗酸化作用が高く、生活習慣病予防効果も期待できるため、美容と健康に今注目の素材です。ノンカフェインなのでお子様や妊婦の方でも安心してお飲み下さい。有機 JAS 認証を取得した自社農園の雲仙産オリーブ葉を独自の製法で加工し、飲みやすいティーパックにしました。苦みが少なく爽やかな味わいの健康茶です。

●希望小売価格(税込み)

2g×3包/540円、2g×5包/756円

2g×10包/1,296円、2g×30包/2,700円

●賞味期限

2年

ナチュラルファームینگ合同会社

雲仙市吾妻町大木場名 109

☎ 0957-51-4554



加工品

認定番号第 48 号

長崎雲仙育ち！ 手摘みオリーブリーフパウダー



オリーブ葉はポリフェノールが緑茶の3.3倍含まれ、抗菌・抗酸化作用が高く、生活習慣病予防効果も期待できるため、美容と健康に今注目の素材です。ノンカフェインなのでお子様や妊婦の方でも安心してお使い下さい。有機 JAS 認証を取得した自社農園の雲仙産オリーブ葉を独自の製法で加工し、苦みを抑えまろやかな味わいのパウダーに仕上げました。そのまま水や牛乳溶かして飲み物として、お菓子や料理のシーズニングとしてもお楽しみいただけます。

●希望小売価格(税込み)

10g(1g×10包)/1,080円、20g(1g×20包)/1,728円

30g(1g×30包)/2,484円、30g/2,160円、90g/6,048円

●賞味期限

2年

ナチュラルファームینگ合同会社

雲仙市吾妻町大木場名 109

☎ 0957-51-4554



加工品

認定番号第 59 号

長崎雲仙育ち！ オリーブリーフスパークリングロゼ



幸福・平和の象徴であるオリーブリーフパウダーを各年代層のモニタリングを基に、最上級のノンアルコール健康飲料を開発しました。爽やかな香りと甘さ控えめで上品な味わいを追求し、原料のオリーブリーフは有機 JAS 認証を取得し品質管理を徹底しています。そのままお飲みいただくだけでなく、カクテルベースとしてもお楽しみいただけます。ご家族やご友人が集まる「冠婚葬祭」「お祝い」「記念日」などの様々なシーンや「贈り物」としてお楽しみください。

●希望小売価格（税込み）

500ml : 1,620 円

●賞味期限

1 年

ナチュラルファーマリング合同会社

雲仙市吾妻町大木場名 109

☎ 0957-51-4554



加工品

認定番号第 60 号

長崎雲仙育ち！ オリーブリーフアイス（コラーゲン入り）



コラーゲンの生成補助効果があるとされるオリーブリーフを使用し、より効果を高めるために魚由来のコラーゲンペプチドを加えたアイスになっています。苦みはなく甘すぎずさっぱりとした上品な味わいです。原料のオリーブリーフは有機 JAS 認証を取得した自社農園で栽培しており、品質管理を徹底しています。※原材料に含まれるアレルギー物質（28 品目中）：乳、ゼラチン

●希望小売価格（税込み）

85ml : 432 円

●賞味期限

冷凍

6個入り/2,700円、12個入り/5,400円

（開封後はなるべく早めにお召し上がりください）

ナチュラルファーマリング合同会社

雲仙市吾妻町大木場名 109

☎ 0957-51-4554



加工品

認定番号第 69 号

長崎幸せのオリーブ カステラ



手摘みの厳選された葉のみを使用した上質なオリーブを原材料とし長崎名物であるカステラと掛け合わせた逸品。独自の製法で加工されたオリーブパウダーは苦みを抑えカステラとの相性をより引き立てています。

※原材料に含まれるアレルギー物質(28品目中):小麦、卵

●希望小売価格(税込み)

5切入り:1,080円

●賞味期限

製造から 25日

ナチュラルファーム合同会社

雲仙市吾妻町大木場名 109

☎ 0957-51-4554



加工品

認定番号第 54 号

雲仙の空風 長崎かすてら



雲仙市産の太陽卵を使用するなど材料にこだわり、職人の技で仕上げた逸品です。雲仙の自然溢れる魅力を発信しつつ、伝統の長崎カステラを味わっていただきたいと思い、箱に雲仙のイメージを落とし込んだデザインに仕上げました。

食物アレルギー:卵・小麦

●希望小売価格(税込み)

1箱(5切れ):648円

●賞味期限

50日

(株)ミカド観光センターみかど本舗

雲仙市国見町土黒丙 304

☎ 0957-65-3170



加工品

認定番号第 55 号

なめらかすてら (かすてら)



元長崎大学歯学部准教授が代表を務める「ゆめかすてらプロジェクト」の呼びかけで、摂食嚥下障害の方が食べても安全なカステラが出来ないかと相談を受け開発したのが「なめらかすてら」です。その名の通り、カステラの常識を覆すほどのやわらかさで、しっとりした生地でありながら舌の上で溶けていくような絶妙な食感を実現しました。子供から大人、飲み込む力の弱っている高齢者の方も安心して食べることが出来ます。

食物アレルギー：卵・小麦・乳成分・大豆

- 希望小売価格 (税込み) ●賞味期限
- 4 個入り：1,296 円 6 か月 冷凍食品

(株)ミカド観光センターみかど本舗

雲仙市国見町土黒丙 304

☎ 0957-65-3170



加工品

認定番号第 58 号

雲仙ナチュラルドレッシング (6 種類)



「野菜以上に野菜が美味しい」ドレッシング地元雲仙市の特別栽培の野菜と果物を使い「美味しさ」と「健康」を追求し無添加・無着色の安心・安全なオリジナルドレッシング。タマネギ・ニンジン・セロリ・いちご・みかん・レッドビーツ、6色のビタミンカラーはまさに「菜色健美」。更に素材自体の美味しさを活かしながら隠し味のハーブとスパイスで野菜の美味しさを引き立たせたドレッシングです。

- 希望小売価格 (税込み) ●賞味期限
- 150ml：500 円 90 日

協和特殊株式会社 (ベジドリーム)

雲仙市国見町神代辛 856-1

☎ 0957-60-4373



加工品

認定番号第 61 号

じてんしゃ飯の素



昭和2年に開催された島原半島一周自転車競技大会をきっかけに、常備の煮干しを使った炊き込みご飯を「自転車のように早くできる」という意味で「じてんしゃ飯」と呼ぶようになりました。本品は地元橘湾産の煮干し（いりこ）と九州産の人参、牛蒡、椎茸の乾燥具材をあわせてパックしているので、お手持ちの醤油だけで簡単に「じてんしゃ飯」が作れます。素朴な具材で旨味たっぷり！おにぎりがおススメです。

- 希望小売価格（税込み） 1袋：445円
- 賞味期限 180日

株式会社天洋丸

雲仙市南串山町丙 9287-3

☎ 090-5029-2126

メールアドレス iriko@tenyo-maru.com



加工品

認定番号第 87 号

ニボサンバル



インドネシアの調味料であるサンバルに特産の煮干しを加えて日本人好みに仕上げたのが本品です。深紅の唐辛子はインドネシア産に近いものを地元農家と共同栽培したものを使用し、マイルドな辛さとなっております。橘湾産の煮干しの旨みと相まって、和食との相性が抜群です。卵かけごはんや豆腐・納豆・麺類・鍋などレパートリー豊富にお楽しみください。

- 希望小売価格（税込み） 1個（50g）：600円
 - 賞味期限 120日
- （天洋丸直売価格）

株式会社天洋丸

雲仙市南串山町丙 9287-3

☎ 090-5029-2126

メールアドレス iriko@tenyo-maru.com



加工品

認定番号第 62 号



雲仙みずほ味噌

長崎由来の「三島はだか」という熊本産はだか麦、九州産大豆「ふくゆたか」、長崎産の塩、それに麹菌のみを原料とした手づくり味噌です。ほんのり甘みの感じられる、爽やかでありながらも深い味わいのある麦味噌。夏は冷や汁、冬は豚汁など、旬のお野菜をたっぷり入れたお味噌汁はほんとうに美味しいです。雲仙市産のお米を使った合わせ味噌も人気です。どちらがお好きかどうぞ食べ比べてみてください。

●希望小売価格(税込み) ●賞味期限

800 g : 695 円

4 ヶ月

400 g : 428 円

(株) 雲仙みずほ屋

雲仙市瑞穂町西郷丙 185 番地

☎ 0957-77-3752

メールアドレス : unzenmizuhoya@himawarinet.ne.jp



加工品

認定番号第 63 号



雲仙みずほ梅ぼし

甘くない昔ながらの梅ぼしがお好きな方にお勧めします。絶妙な塩加減で漬けており、酸味の中にもまろやかな味わいがあります。一年で太陽のエネルギーが最も強くなる夏至の頃の日差しを浴びており、日本食を代表するスーパーフードの一つである梅干し。常備食としてもぜひ！

●希望小売価格(税込み) ●賞味期限

1 個 / 150 g : 820 円

1 年

(株) 雲仙みずほ屋

雲仙市瑞穂町西郷丙 185 番地

☎ 0957-77-3752

メールアドレス : unzenmizuhoya@himawarinet.ne.jp



加工品

認定番号第 64 号

雲仙みずほいちごジャム



今はもう希少になってしまった「さちのか」という品種のいちごをジャムにしました。「さちのか」を使う理由は、甘さはもちろん程よい酸味をいちご自身もっていて、生のいちごとして食べても美味しいことにあります。どこか懐かしさの感じられる、お子さまにも安心して食べていただけるジャムです。

●希望小売価格(税込み)

1個/230g: 777円

●賞味期限

未開封で1年

(開封後要冷蔵 10°C以下で保存)

(株) 雲仙みずほ屋

雲仙市瑞穂町西郷丙 185 番地

☎ 0957-77-3752

メールアドレス: unzenmizuhoya@himawarinet.ne.jp



加工品

認定番号第 88 号

雲仙みずほ 甘夏マーマレード



雲仙岳の麓で、燦々と降りそそぐ太陽の光を浴びてのびのびと育った瑞々しい甘夏からマーマレードを作りました。ほんのり苦みを残して、大人向けの味わいに仕上げています。トロリとした食感は、ヨーグルトやトーストに乗せたときの浸透度合いが絶妙です。

みずほ屋のマーマレードのおいしさの秘密

- 甘夏をまるごと全部使って作ります。タネとフクロも天然のとりみづけに。
- ほぼ全ての工程を丁寧な手作業によって作ります。
- 防腐剤などの添加物を入れないために、からだに優しい。
- 第1回ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル銀賞受賞。

●希望小売価格(税込み)

972円

●賞味期限

未開封で1年

(開封後要冷蔵 10°C以下で保存)

(株) 雲仙みずほ屋

雲仙市瑞穂町西郷丙 185 番地

☎ 0957-77-3752

メールアドレス: unzenmizuhoya@himawarinet.ne.jp



加工品

認定番号第 70 号

小浜温泉ワイナリー 雲仙蜜柑ワイン



雲仙岳の麓、雲仙市産と南島原市産のみかんを使用したみかんワイン「長崎蜜柑」は、みかんの香りがほんのりし、すっきりとしたとても飲みやすいワインです。アルコール度数も低く女性にも人気。煮込み料理などにご利用できます。

●希望小売価格(税込み)

1本 / 500ml : 1,650円

株式会社 小浜温泉ワイナリー

雲仙市小浜町北本町 862

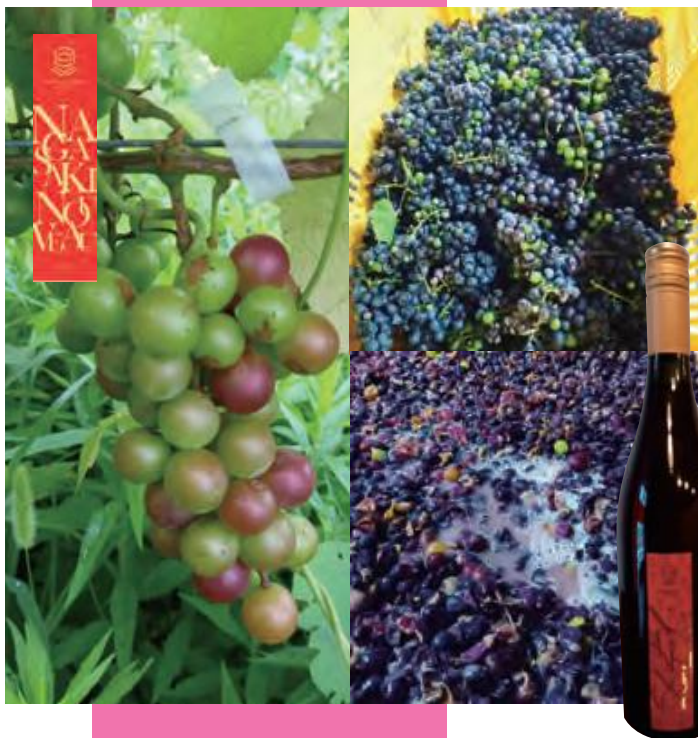
☎ 090-6964-5748



加工品

認定番号第 71 号

小浜温泉ワイナリー 赤ワイン



自社の畑(小浜町)で栽培し初めて収穫したぶどうと時津町産巨峰をブレンド醸造した生ワイン。スーッと入っていく飲みやすいワインに出来上がりました。初摘みぶどうをブレンドした爽やかなワインをご堪能ください。

●希望小売価格(税込み)

1本 / 750ml : 2,640円

株式会社 小浜温泉ワイナリー

雲仙市小浜町北本町 862

☎ 090-6964-5748



加工品

認定番号第 72 号

雲仙しおかぜ黒糖



雲仙の麓で丹精込めて育てたサトウキビの一番搾りを100%使用して鉄釜薪炊きで約 6 時間かけて人の手でじっくりと煮詰めて出来た昔懐かしの黒糖。後味さっぱりとした濃厚な味。そのまま食べたり、お菓子や料理などの調味料としてお使い頂けます。無農薬、有機質肥料による体に優しいミネラルたっぷりの黒糖。是非、ご賞味下さい。

●希望小売価格(税込み)

黒砂糖<素材 そのまんま>個包装 70g : 1,512 円

黒砂糖キューブ 50g : 600 円、黒砂糖特選 100g : 1,200 円

黒砂糖プレーン 100g : 800 円

雲仙しおかぜ黒糖

雲仙市南串山町丙 9739-1

☎ 0957-88-2063 携帯 090-4992-1017



加工品

認定番号第 90 号

ミニトマトケチャップ (トマトソース)



雲仙西部ミニトマト部会の雲仙産ミニトマトを使用しています。丁寧に攪拌した舌触りのいいミニトマトのトマトソースです。トマトの甘みを強調したマイルド、数種類のハーブと煮詰めた風味豊かなスパイシーの2種類のトマトソースです。

●希望小売価格(税込み)

280g : 1,580 円

●賞味期限

製造日より 4 か月

Comorebi

雲仙市愛野町甲 3994

☎ 090-1198-2345

メールアドレス : comorebi2022@gmail.com

インスタグラム : comorebi_farm



COMOREBI_FARM

加工品

認定番号第 91 号

ミニトマトジャム



雲仙西部ミニトマト部会の雲仙産ミニトマトを使用しています。一つ一つ丁寧に皮を剥き、丸ごと煮詰めて作っている為、フルーティーな食感と甘みになっており、ミニトマトなので栄養価も高いジャムになっています。

●希望小売価格(税込み)

150g : 780 円

●賞味期限

製造日より 6 か月

Comorebi

雲仙市愛野町甲 3994

☎ 090-1198-2345

メールアドレス : comorebi2022@gmail.com

インスタグラム : comorebi_farm



COMOREBI_FARM

加工品

認定番号第 92 号

島原手延ベクラフト素麺



それぞれ特徴の違う九州産小麦を 3 種類ブレンドし、歯ごたえ、コシ、もっちりした食感と風味を味わえる素麺に仕上げました。

製麺技能士の技巧により、丹念に時間をかけ製造している為、大量生産することのできない貴重な一品です。包装箱はしっかりとした艶のある素材に、日本らしい椿の花をデザインにあしらひ、素麺では珍しいスライド式のケースに仕上げました。

※長崎デザインアワード 2024「銀賞」受賞

●希望小売価格(税込み)

560 円

●賞味期限

2 年半

社会福祉法人南高愛隣会
コロニーエンタープライズ

雲仙市国見町土黒 296-9

☎ 0957-77-2137

e-mail : colo-ep@airinkai.or.jp



ネットショップ

加工品

認定番号第 93 号



雲仙 大地と水の恵み

手延べ素麺、黒ごま素麺、十六穀そうめん、
手延べうどん、黒ごまうどん、十六穀うどん

「雲仙 大地と水の恵み」というコンセプトに、雲仙の山をモチーフにしたロゴをあしらい、黒胡麻や、十六雑穀など身体に良い素材を使い、品質の良い商品づくりを伝えるべくブランドを立ち上げました。

それぞれの特徴を生かした手延べの素麺、うどんに仕上げております。

●希望小売価格(税込み)

手延べそうめん：262円 黒胡麻そうめん：470円 十六穀そうめん：462円
手延べうどん：315円 黒胡麻うどん：529円 十六穀うどん：486円

●賞味期限

手延べそうめん：2年半 黒胡麻そうめん：2年 十六穀そうめん：2年半
手延べうどん：1年 黒胡麻うどん：1年 十六穀うどん：1年

社会福祉法人南高愛隣会
コロニーエンタープライズ
雲仙市国見町土黒 296-9
☎ 0957-77-2137
e-mail : colo-ep@airinkai.or.jp



ネットショップ

加工品

認定番号第 94 号



長崎ちゃん麦を使った 手延べそうめん

地元長崎で開発され、地元長崎の農家が育てた小麦「長崎ちゃん麦」を使い、地域の伝統である「手延べ」の製法を用いた手延べ素麺を作りました。

従来の小麦とデンプンの質が異なるため、つるつるもちもちとした食感に、小麦特有のタンパク質であるグルテンの質が強いため、のびにくい麺になっています。

●希望小売価格(税込み)

500円

●賞味期限

2年半

社会福祉法人南高愛隣会
コロニーエンタープライズ
雲仙市国見町土黒 296-9
☎ 0957-77-2137
e-mail : colo-ep@airinkai.or.jp



ネットショップ

加工品

認定番号第 95 号

雲仙の蜂蜜



雲仙の麓でミツバチたちが集めた自然のままのはちみつを販売しております。

生産から販売まで一貫して行っている“非加熱・無添加・無加工”吉本養蜂場こだわりの「本物の国産はちみつ」をお届けします。コクのあるまろやかな甘さ。雲仙の旅の思い出に、大切な方への贈り物に最適な一品です。スプーンを使わないワンプッシュ倒立ボトルとなっておりますので、毎日のお料理にも簡単にお使いいただけます。喜びと感動をぜひ味わってください。

※オンラインでの注文も可能です。

300g と 500g をご用意しています。

●希望小売価格(税込み)

300g : 1,860 円 500g : 2,900 円

●賞味期限

2 年

株式会社吉本養蜂場

雲仙市吾妻町阿母名 342-4

☎ 0957-38-6214 FAX 0957-38-6284



雲仙市の情報サイト



雲仙市の郷土料理
についてはコチラ！



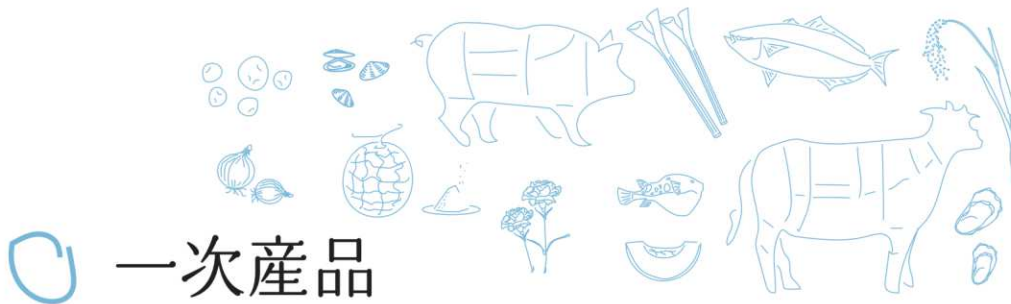
雲仙市の観光情報
についてはコチラ！

全買集合！
雲仙ポータル



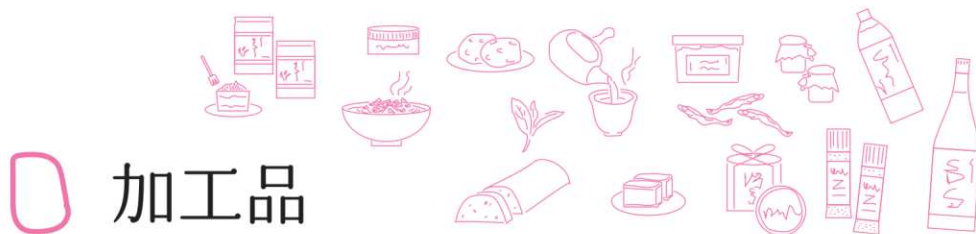
雲仙温泉の取り組み
イベント情報に
ついてはコチラ！

雲仙ブランド認定基準



〇 一次産品

区分	基準
生産性 安全性	生産過程において、安全で環境に配慮した取組又は自然が本来持っている機能を活用した栽培若しくは生産方法を取り入れていること。
地域性 ストーリー性	歴史的背景又は生産過程において、雲仙市のイメージ向上につながるストーリー性等があること。
品質	その商品が、ほかの地域で生産されている類似の商品とは生産及び特徴の面において差があり、市場等から品質面において優れていると認められていること。また、その品質の高さを証明できること。
市場性 将来性	その商品が、魅力ある要素を有しており、今後の市場拡大が見込めること。



〇 加工品

区分	基準
生産性 安全性	安全で環境に配慮された生産又は製造を行っており、統一した出荷技術による品質の維持及び向上のための取組がなされていること。
地域性 ストーリー性	歴史的背景又は生産過程において、雲仙市のイメージ向上につながるストーリー性等があること。
品質	その商品が、ほかの地域で生産されている類似の商品とは生産及び特徴の面において差があり、市場等から品質面において優れていると認められていること。また、その品質の高さを証明できること。
デザイン性	その商品の外観、パッケージ等のデザインが優れており、独創性、実用性等の面において優れていること。
市場性 将来性	その商品が、魅力ある要素を有しており、今後の市場拡大が見込めること。



雲仙でイベント

日本 _napan_j

九州 _kyushu_j

長崎 _nagasaki_j

雲仙 _unzen_j



unzen
city



雲仙市観光物産課

〒859-1107

長崎県雲仙市吾妻町牛口名 714 番地

☎ 0957-47-7834

