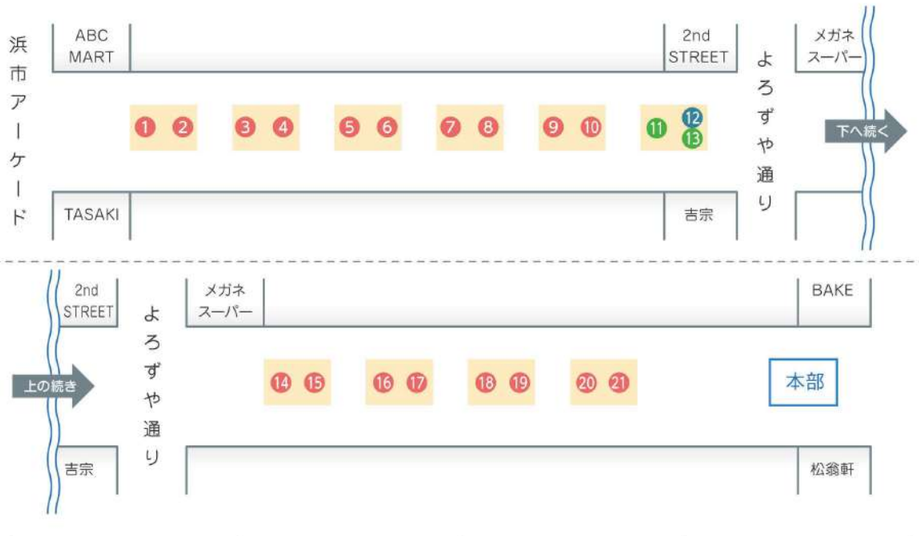
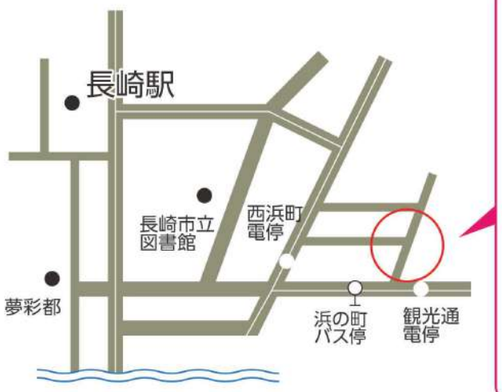
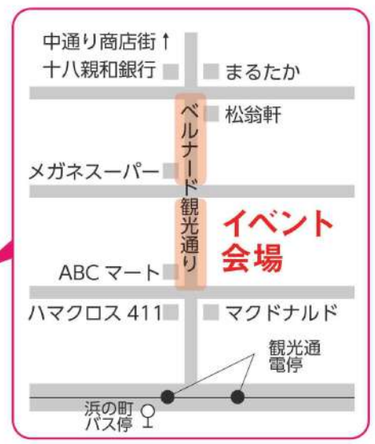
令和８年度伴走型小規模事業者支援推進事業

会場のご案内



❶Cafe Sweets FLEURI（フルーリ）	❼ルフラン	⓭糀ごはん ひまわり 19日のみ	⓯ゆきのヶ丘オリーブ園
❷ビタリティミニブレイク	❽きんかんおかゆぶ	⓮石井商店	⓴FreeStyle
❸パティスリー　ジュ・ヴ・ルメルシー	❾チョイススタンド　グルテンフリーテリーヌ	⓯佐藤製麺所	㉑アジリッサ
❹CafeBARU	❿元祖栗饅頭 田中旭榮堂	⓰井上海産物	
❺お菓子の末広屋	⓫㈲榎純正堂 19日のみ	⓱Gris Hause NAGASE	
❻城栄　島屋饅頭店	⓬九州舎 18日のみ	⓲sima spice curry	





主　催　長崎商工会議所　　お問合せ　長崎商工会議所 中小企業振興部　TEL 095-822-0111

Lets Enjoy Eat!

ながさき推しグルメフェア

おいしか～　たのしか～

個性的な逸品が盛りだくさん！

11月

18（水）・19（木）

11:00～19:00　11:00～19:00

会場　ベルナード観光通り

長崎市内の事業所が開発した
新たな長崎のお土産や知られざるグルメが

大集結！

CORE COMMUNICATE IN NAGASAKI
長崎商工会議所

詳しくは
中面を
ご覧ください。

おいしか～ たのしか～

ながさき推しグルメフェア

新たな長崎のお土産や
知られざるグルメが大集結！

1 Cafe Sweets FLEURI（フルーリ）



長崎市片淵1丁目10-25
☎090-8717-8779

新大工町商店街近くにあるカフェとスイーツの店。今回は、今話題の「ドバイチョコ」を餅、クッキー、シュークリームにアレンジ。濃厚なピスタチオの風味とカダイフのザクザク食感。今までにない新食感を3つのスイーツでお楽しみください。

2 ビタリティミニブレイク



長崎市鳴滝2丁目17-7

一度食べたら誰かに教えたくなる。そんな声から、全国にリピーターも増えています。素材にこだわりながらも「おいしい！」と思ってもらえる焼菓子です。自分用にも、誰かへの贈り物にもぜひ。

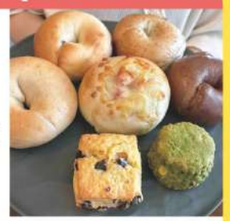
3 パティスリー ジュ・ヴ・ルメルシー



長崎市西山台2-23-4
☎095-846-3787

西山台で18年愛されているケーキ屋です。イベント時にしか出ない「クレープ」はおやつ菓子でも手を抜かない洋菓子店こだわりのひと品。太白胡麻油を使用したさらりと食べられる焼きドーナツ。スマイルカップで蒸し焼きにした昔ながらの固めのプリン。他にも人気のおやつ菓子たちをご用意しております。

4 CafeBARU



長崎市本石灰町2-13
2階
☎090-7450-5931

独自の製法で焼き上げたフワフワもちもちベーグルと発酵バターを使ったしっとりスコーン。両商品とも冷凍保存もでき、個包装されプレゼントにもGood。

5 お菓子の末広屋



長崎市小ヶ倉町3-52
☎095-879-0078

小ケ倉町にある和洋菓子店です。カステラをベースにたっぷりの生クリームにレモンをそえた甘く爽やかな味わいの「生レモンケーキ」と食べた人が笑顔になれるお菓子になればと願いを込めてお造りしている「ながさき笑日（わらび）餅」をお持ちいたします。ぜひお立ち寄りください。

6 城栄島屋饅頭店



長崎市城栄町18-3-2
☎095-844-6520

島屋饅頭店は1955年に城栄町にて創業いたしました。創業当初より、五島地方の家庭の味だった「かんころ餅」の製造・販売を始め、その味を長崎に広めて参りました。こだわりの味をぜひお楽しみください。

7 ルフラン



長崎市富士見町2-21
☎095-862-6862

東彼杵のFORTHEESさんで製造された最高峰の抹茶を使用し、風味豊かに仕上げた「そのぎ抹茶スフレ」とプレーン・そのぎ抹茶・チョコの「3種のチーズタルト」をお持ちします。ぜひお立ち寄りください。

8 きんかんおかゆぶ



長崎市油木町5-10
スズタビル2F
☎095-894-7899

砂糖不使用の自然な甘さと酵素でココロもカラダも満たされる──。そんな甘酒のお菓子が出来ました。口に入れた瞬間、ふわりととろける不思議な食感をぜひ体験してください。試食もご用意しております。レトルト薬膳粥も販売いたします。

9 チョイススタンド グルテンフリー テリーヌ



長崎市鍛冶屋町6-55
☎095-873-1216

グルテンフリーで焼き上げた、極上で濃厚な口溶けのテリーヌ。一度食べたら忘れられない、なめらかな舌触りと奥行きのある味わいが魅力です。ご自宅用はもちろん、大切な方への贈り物にもおすすめ。4年連続での出店を迎える人気スイーツで、毎年完売の実績を誇ります。会場でも数量限定で販売予定ですので、ぜひお早めにお立ち寄りください。

10 元祖栗饅頭 田中旭榮堂



長崎市上町3-6
☎095-822-6307

名物の栗饅頭を作り続けて128年。代々受け継ぐ製法を守りつつ、改良を重ね、深いコクのある白餡と風味豊かな一粒栗、香ばしく焼き上げた生地が三位一体となり、なんとも美味な栗饅頭です。

11 ㈲榎純正堂



長崎市橋口町13-21
☎095-844-0155

19日のみ

1844年創業以来、手づくりにこだわった長崎銘菓“一口香”中が空洞の珍しい焼菓子です。黒砂糖、ハチミツ、ごまを使ったどこか懐かしい味は、今もずっと老若男女に愛されています。

12 九州舎

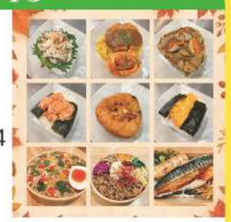


長崎市大浦町5-38
☎095-895-8805

18日のみ

砂糖文化が全国に花開いた長崎街道「シュガーロード」の銘菓「よりより」に、チョコをコーティング。カリッとした食感と、リッチなチョコレートのバランスをお楽しみいただけます。

13 糀ごはん ひまわり



長崎市城山町27-4
Soleil 1F
☎095-861-5664

19日のみ

長崎市城山町にある自家製糀調味料専門店の糀ごはん ひまわり です。手作りのあま糀（あまざけ）や糀調味料を使ったおむすび・お弁当・ドリンクを販売しています。是非食べに来てください！

14 石井商店



長崎市戸石町2164-17
☎095-830-1101

食卓が楽しくなる美味しい商品作りを日々心がけています。大好評の長崎県産アジフライを今年もたくさんご用意してお待ちしております。自然解凍で便利なアジの南蛮漬けも販売します。ハモ天丼などのお弁当も販売します。

15 佐藤製麺所



長崎市銭座町2-1
☎095-845-7164

創業100年を迎えました、銭座町の佐藤製麺所です。今回は、100年の歴史を凝縮した逸品「百年の極」と、今年3月に閉校した手熊小学校とのコラボ商品「手熊小絆麺（きずなめん）」を販売します。地域との絆を形にした商品です。どうぞご賞味ください。

16 井上海産物



長崎市西坂町6-12
☎095-825-8567

鯨肉は高たんぱく質・低脂肪・低カロリーで、海のスーパーフードともいわれています。今回は刺身やベーコンなどを販売します。また、鯨肉の旨味を活かした「鯨まぜ飯」も数量限定で販売します。

17 Gris Hause NAGASE



長崎市目覚町14番15号
浜ビル1F
☎095-800-3706

長崎県産SPF豚と五島の海塩でつくる、保存料、着色料、小麦、卵不使用による低添加・無添加ハム・ソーセージを一つ一つ手作りしています。3年に一度行われるハム・ソーセージの国際コンテスト【IFFA】にて金メダルという本場ドイツにも認められた品質のハムソーセージをご自宅やお土産にご利用ください。

18 sima spice curry



長崎市鍛冶屋町6-12
川本ビル1F
☎095-893-8339

鰹と煮干しの旨味、ココナッツのまろやかな味わいを生かした鯖カレー。スパイスは焦げるギリギリまで焙煎し、スモーキーに仕上げたスパイスをたっぷりと使ったカレーなど色んなカレーをご用意。

19 ゆきのヶ丘オリーブ園



長崎市川平町715-18
☎095-848-1667

長崎県にてオリーブやレモン・ハーブ等を栽培加工しています。九州の海産物を中心に、添加物を使用せずに、一つ一つ丁寧に手作業にて作った商品は、長崎県内はもちろん、関西地方や関東地方でも好評を得ています。是非、試食だけでもいいので、のぞきにきてくださいね！

20 FreeStyle



長崎市北栄町
☎095-807-4481

長崎県産品登録商品の「長崎マーラーカオ」。県内産小麦と枇杷たまごをふんだんに使用した中華カステラです。ぜひ一度ご賞味ください。また当店人気の中華メニューのお弁当も多数ご用意しておりますので、お昼ごはんにお立ち寄りください。

21 アジリッサ



長崎市戸石町1306-4
☎080-7671-4501

長崎で育てた唐辛子を中心に、青唐辛子味噌や色鮮やかな一味、柚子、黒ニンニクなど、素材の風味を生かして丁寧に手作りした加工品をお届けします。

長崎商工会議所では、小規模事業者が手がける地元で愛されるお店の味や、地域ならではの素材を活かしたグルメ、こだわりの特産品などを広く発信するため、「ながさき推しグルメフェア」を毎年開催しており、今回で8回目となります。

今回は21社が出店し、多彩な商品が揃っています。伝統の技が光る逸品から、まだ知られていない新たな食の魅力まで、さまざまな商品との出会いをお楽しみいただけます。

ご自宅でのお楽しみはもちろん、お土産や大切な方への贈り物にもぴったりな品々が集まります。

ぜひこの機会に、長崎の食の魅力を再発見してみませんか？皆さまのご来場を心よりお待ちしております。

CORE COMMUNICATE IN NAGASAKI
長崎商工会議所

