



令和 8 年 1 月 28 日

水揚げされる魚種日本一 魚の生産量全国 2 位の長崎県

県が認定する「長崎県の魚愛用店」でキャンペーン開催！

～「にゃーが」のオリジナルキーholderや水産加工品「長崎俵物」をプレゼント！～

【日 時】 1月 30 日(金)～2月 28 日(土)

【場 所】 長崎県内の「長崎県の魚愛用店」のうち約 150 店舗

長崎県では、日本一種類が豊富と言われる県産魚を、産地ならではの鮮度で、いつでも気軽に味わえるお店「長崎県の魚愛用店」約 150 店舗をスポットにした、デジタルスタンプラリーのキャンペーンを 1 月 30 日(金)から 2 月 28 日(土)まで実施します。

期間中、魚愛用店で食事をして、アプリでチェックイン後にアンケートに答えると、先着で「長崎の変」プロジェクト(クリエイティブプロデューサーは福山雅治さん)のキャラクター「にゃーが」のオリジナルキーholderがもらえるほか、抽選で長崎県認定水産加工品「長崎俵物」が当たります。



長崎県で水揚げされる魚の種類はおよそ 350 種類にのぼり日本一、生産量は北海道に次いで全国 2 位を誇ります。天然魚ではイワシ類・サバ類・アジ類の漁獲量が多く、養殖ではブリ類やマグロ類が盛んに生産されています。とくに、マアジ、イサキ、サバ、カタクチイワシ、養殖クロマグロ、養殖トラフグなどは全国 1 位の生産量を誇ります。このように魚の種類が豊富な長崎では、一年を通して、脂ののった旬の魚をいつも味わえるのが魅力です。さらに、主要な魚市場と消費地との距離が非常に近いため、大消費地では味わえないような取れたての魚を、そのままの鮮度で楽しむことができます。

(ステッカー見本)



(キーホルダー見本)



【長崎県の魚愛用店】

- ・豊富な魚種、脂がのった旬の魚を一年を通して味わえる！
- ・地元の漁師たちが受け継いだ鮮度保持技術で、取れたての魚をそのままの鮮度で楽しめる！
- そんな県産魚をいつでも気軽に味わってもらえるお店が、県が認定する「長崎県の魚愛用店」です。現在 200 店舗以上を認定しています。



【主な認定要件】

○常時、長崎県産の魚介類及び水産加工品を提供する県内のホテル、旅館、飲食店が対象

・和食店

県産魚を常時5種類以上提供

3種類以上の地元魚介類による「長崎刺盛」の提供

・洋食店・中華料理店

県産魚を常時3種類以上提供

地元魚介類を使った「洋風刺身」「カルパッチョ」「中華刺身」の提供

・専門店

フグ、カキ、アナゴ等「地域ブランド魚」の提供※常時取扱店舗は1種類で可

【キャンペーンの流れ】

- ① (株)ゼンリン「STLOCAL」アプリをダウンロードしてデジタルスタンプラリーに参加
- ② 配布場所で「にやーが×県産漁」のステッカーをプレゼント
(配布場所)
 - ・佐世保駅観光情報センター
 - ・Map Design GALLERY 長崎空港
 - ・ランタンフェスティバル会場 STLOCAL ブース(2/6~23まで)
- ③ 対象のお店で食事
- ④ 店内ポスター や卓上ポップの QR コードを読み込みスタンプラリーにチェックイン
- ⑤ アンケート回答で「にやーが」のオリジナルキー ホルダーを先着順でプレゼント
- ⑥ アンケート回答者の中から抽選で長崎県認定水産加工品「長崎俵物」をプレゼント



【公式 HP リンク】

長崎県「ながさきの地産地消」WEB サイト:<https://www.pref.nagasaki.jp/tisan/>
(株)ゼンリン「STROCAL」WEB サイト:<https://stlocal.net/stamp-rally/sakana>

本件に関する問い合わせ先

●長崎県 水産部 水産加工流通課 担当:西村一宏

Tel: 095-895-2871

e-mail: s06130@pref.nagasaki.lg.jp

●長崎県 秘書・広報戦略部 ながさき PR 戦略課 担当:川原

Tel: 095-895-2026

e-mail: s18020@pref.nagasaki.lg.jp

●(株)ゼンリン長崎支店ビジネス企画室 担当:小川、二階堂

Tel: 095-801-5136

e-mail: stlocal_info3@zenrin.co.jp