

Press Release



令和8年2月20日

東京・池袋最大級の絶景レストランで味わう長崎の厳選食材- フレンチレストラン「サンシャインクルーズ・クルーズ」にて長崎フェア開催中

【開催期間】2026年2月1日(日)～3月10日(火)

【場所】サンシャインクルーズ・クルーズ
(東京都豊島区東池袋3-1 サンシャイン 60 58F)

長崎県では、首都圏等の情報発信力の高いホテル・レストランによる長崎県産食材を使用した「長崎フェア」開催などを通して、長崎の「食材」のブランド化につなげる取組を進めています。

今回、東京池袋エリア最大級のダイニングレストランである「サンシャインクルーズ・クルーズ」にて2026年2月1日(日)から3月10日(火)までの期間、「長崎フェア」が開催されます。「長崎フェア」では「サンシャインクルーズ・クルーズ」の諸星総料理長をはじめとするシェフ2人が産地まで直接足を運び、厳選した長崎県産食材をコースに仕立て、生産者の思い、長崎の自然、文化を一皿一皿に映し出した特別メニューが提供されます。



< 観察の様子 >

「長崎フェア」開催概要

【開催期間】2月1日(日) ~ 3月10日(火)

【場 所】サンシャインクルーズ・クルーズ（東京都豊島区東池袋3-1 サンシャイン 60 58F）

○ランチコース 6,000円(税込・サービス料別) 6品

(メニュー例)

- ・大島トマトのフォンダン水蛸のアヒージョとムール貝のスモーク
- ・昆布〆ぶどう真鯛のエスカロップ 根セロリのレムラード
- ・【糖化熟成】有機安納芋のポタージュ 春菊のアクセント
- ・姫鯛のブレゼ ブイヤベース仕立て ディル・オイル
- ・長崎県産諫美豚ロースのグリル ソース・クレモンティーヌ
- ・デザート
長崎県産ワイン1杯つき

○ディナーコース 10,000円(税込・サービス料別) 7品

(メニュー例)

- ・諫美豚生ハム ポンデケージョ
- ・大島トマトのフォンダン水蛸のアヒージョとムール貝のスモーク
- ・昆布〆ぶどう真鯛のエスカロップ 根セロリのレムラード
- ・【糖化熟成】有機安納芋のポタージュ 春菊のアクセント
- ・姫鯛のブレゼ ブイヤベースソースディル・オイル
- ・黒毛和牛のパイ包み焼き サーロインのローストソース・エーグルドウース
- ・金時人参とマスカルポーネのスフェールヨーグルトのエスプーマ
長崎県産ワイン1杯つき

【主な長崎県産食材】

<水産:ぶどう真鯛>

[九十九島漁業協同組合](#)

<農産:大島トマト、有機安納芋>

[大島トマト -OSHIMA TOMATO-](#)

[安納芋の通販なら五島商店 佐藤の芋屋](#)

<畜産:諫美豚>

[株式会社 土井農場 | 自家栽培米で育てたブランド豚「諫美豚\(かんびとん\)」](#) [株式会社 土井農場](#)

<その他:ワイン>

五島ワイン

[ABOUT | 五島ワイナリー](#)

雲仙ワイン

[obamaonsenwinery](#)



参考情報

- サンシャイン クルーズ・クルーズ
[長崎フェア開催のお知らせ | サンシャイン クルーズ・クルーズ](#)
- 長崎県「食」の魅力発信総合ポータルサイト「ながおし」
[\[公式\]ながおし | 美食と絶景の街、長崎。](#)

取材のお申込みは下記問い合わせ先(物産ブランド推進課)にご連絡ください

本件に関する問い合わせ先

長崎県 文化観光国際部 物産ブランド推進課 担当:田川、才津

Tel: 095-895-2623

e-mail: s38040@pref.nagasaki.lg.jp

長崎県 秘書・広報戦略部 ながさき PR 戦略課 担当:野崎

Tel: 095-895-2026

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