



みなが咲き、ながさき。

長崎県

令和8年3月30日

長崎県出身シェフ監修！東京で味わう長崎の厳選食材-
東京ミッドタウン日比谷「ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ」にて長崎フェア開催中

【開催期間】2026年3月2日(月)～5月31日(日)

【場 所】ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ

(東京都千代田区有楽町1丁目1-2 東京ミッドタウン日比谷6F)

「体感するニッポンのテロワール」をテーマに、全国各地の美味しい食材の再発見にチャレンジし続ける「ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ」にて2026年3月2日(月)から5月31日(日)までの期間、「長崎フェア」が開催されます。「長崎フェア」では、長崎出身である総料理長の増田シェフをはじめとするシェフ4人が産地まで直接足を運び、厳選した長崎県産食材をふんだんに使った特別メニューを通して、独自の文化や美しい海に囲まれた多くの島々、温泉や火山がつくる豊かな自然などを有する魅力溢れた長崎を堪能できます。

テロワール・・・土壌、気候、土地、作物にその土地特有の性格を与える生育環境

「長崎フェア」開催概要

【開催期間】3月2日(月)～5月31日(日)

【場 所】ドローイングハウス・オブ・ヒビヤ

(東京都千代田区有楽町1丁目1-2 東京ミッドタウン日比谷6F)

ランチメニュー例

< デイリーセットランチ(グリーンサラダ・パン付き) >

- ・オムライス 長崎和牛のデミグラスソース
- ・長崎唐墨とズワイガニのアーリオオーリオ 生パスタ
- ・諫美豚パンチェッタと長崎野菜のクリームソース 生パスタ

< ランチコース ¥5,500 >

- ・アミューズ 紅天神のポタージュ 焦がしバターのエスプーマ
- ・対馬地鶏と栗原ねぎのデクリネゾン
- ・アオリイカとあおさりゾット 藤井さんの唐墨を合わせて
- ・五島美豚のロースト 旬野菜 柑橘と五香粉薫るジュのソース
- ・そのぎ抹茶ショコラテリーヌ 桜ミルクアイス
- ・五島紫芋のパイ
- ・コーヒー or 紅茶

<ランチコース ¥7,700>

- ・アミューズ 紅天神のポターージュ 焦がしバターのエスプーマ
- ・対馬地鶏と栗原ねぎのデクリネゾン
- ・アオリイカとあおさりゾット 藤井さんの唐墨を合わせて
- ・本日鮮魚のポワレ 長崎野菜ガルビュール仕立て
- ・和牛のロースト ソースジユドプッフ
- ・そのぎ抹茶ショコラテリーヌ 桜ミルクアイス
- ・五島紫芋のパイ
- ・コーヒー or 紅茶



諫美豚パンチェッタと長崎野菜のクリームソース 生パスタ

ディナーメニュー例

<コースメニュー ¥8,800 (パン・紅茶付き)>

- ・はじまり 五島ガンガゼウにトリュフ ハトシ
- ・旬魚 柑橘 山菜
- ・旬魚 栗原ねぎ
- ・諫美豚 五島パプリカ じゃがちゃん
- ・メ 五島うどん あごだし あおさ
- ・五島レモングラス 紅天神
- ・YAMATO VANILLA BEANS カラフルファームエディブルフラワー



長崎厳選和牛の炭火焼き 本日の仕立てで

<コースメニュー ¥11,000 (パン・紅茶付き)>

- ・はじまり 五島ガンガゼウにトリュフ ハトシ
- ・旬魚 柑橘 山菜
- ・平田さんのアスパラガス
- ・旬魚 栗原ねぎ
- ・長崎厳選和牛長崎野菜 ハーブ
- ・メ 五島うどん あごだし あおさ
- ・五島レモングラス 紅天神
- ・YAMATO VANILLA BEANS カラフルファームエディブルフラワー
- ・パン・紅茶付き

<アラカルトメニュー>

- ・旬魚のカルパッチョ
- ・紅天神のポターージュ 焦がしバターのエスプーマ
- ・アオリイカとケールのソテー唐墨がけ
- ・雲仙あか牛トリッパのトマト煮込み
- ・長崎唐墨とズワイガニのアーリオオーリオ 生パスタ
- ・諫美豚パンチェッタと長崎野菜のクリーム 生パスタ
- ・雲仙あか牛ラグーソースと旬野菜 生パスタ
- ・旬魚のポワレ 本日の仕立てで
- ・長崎厳選和牛の炭火焼き 本日の仕立てで



五島レモングラス 紅天神

長崎県の実践について

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。



< 視察の様子 >

主な長崎県産食材

< 諫美豚 >

[諫美豚の土井農場](#)

< 雲仙あか牛 >

[株式会社高田牧場 | 雲仙あか牛・雲仙和牛](#)

< 五島美豚 >

[JA ごとう | ごとう農業協同組合](#)

< 栗原ねぎ >

[\(雲仙栗原ねぎ\) 長崎県雲仙市 島原育ちのネギ](#)

< 五島パプリカ >

[L'Alliance x HPI ファーム - HPI ファーム](#)

< レモングラス >

[グリーンティ五島 | JAS オーガニック認証 圃場・加工](#)

< 紅天神人参 >

[滝キャロットファーム | 長崎・諫早のブランド人参「紅天神」滝商店株式会社](#)

< バニラビーンズ >

[YAMATO VANILLA BEANS | 国産バニラビーンズの美味しさを身近に](#)

< エディブルフラワー >

[櫛\(しきみ\)生産とエディブルフラワーの販売 | カラフルファーム](#)

< アスパラガス >

[長崎県雲仙市 | フラットフィールドファーム](#)

< ガンガゼウニ >

[長崎県五島市 | うた丸](#)

< からすみ >

[藤井からすみ店 | 秘伝の技と、努力が生み出す、長崎名物藤井の極上からすみ。](#)

参考情報

[東京ミッドタウン日比谷 6F レストラン DRAWING HOUSE OF HIBIYA | お知らせ](#)

[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。](#)

長崎県では、県民の皆様が地域の魅力を再認識し、もっと好きになり、誇りに思えるような長崎県のブランド価値を見つけ、それを磨き続けていながら、国内外へ発信していくため、長崎県の総体的なブランディングに取り組んでいます。

その一環で作成したブランドロゴ・メッセージは、県内外への調査等から明らかとなった長崎県のブランド価値である「多様性 包容力」を具現化したものです。本県が元来持つ多様性は、人々の包容力を育て、そしてその包容力が、さらなる多様性を育んできたという、長崎県のブランド価値の本質である「人」を表現しています。

詳細は県公式 HP (<https://www.pref.nagasaki.jp/doc/page-744329.html>) をご覧ください。

すべてが輝いて、ひとつの長崎。
「みなが咲き、ながさき。」

長崎県の 21 市町を表現した
21 枚の花弁で一輪の花を形成し、
「ひとつの長崎」という
想いを込めています。



みなが咲き、ながさき。

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