

新ブランド名が誕生

大村のなまこ 琴依

ことだわら

ナマコが旬を迎えています。ナマコ漁は例年11月中旬から1月下旬ごろまでと、期間が規制されています。全国でも有数の閉鎖性海域である大村湾。冬場の環境が安定していることから大村湾のナマコは美味しく育ち、なかでも市内で水揚げされたナマコ（特に青ナマコ）は、程よい大きさで柔らかいと全国でも高く評価されています。

大村産ナマコの新ブランド名とパッケージが決定

市内の漁協と市で構成するナマコパッケージデザイン協議会は、大村の主要水産物であるナマコを地域内外にPRし、大村産であることの付加価値の向上を図るため、ブランド名をデザインした新たなパッケージを制作しました。（上段写真）

新たに命名した大村産ナマコのブランド名は「**琴依**」。大村湾の別称である琴の湖と、江戸時代の長崎貿易において、乾燥ナマコが俵物3品として珍重されていたところから命名されました。

パッケージの文字は、市内在住で、字書きパフォーマンスや多彩なアーティストとのコラボ企画など、九州のさまざまなイベントに携わる佐藤鳳水氏の書です。書いていただくにあたり、「大村湾産のナマコのように、文字全体を柔らかく親しみやすいふつくとしたイメージで書かせていただきました」とのコメントを寄せられました。

新パッケージは、順次、市のふるさと納税返礼品や、東京都内飲食店向けの出荷に使用され、今後、市場向け出荷分にも使用が計画されています。



日本を代表する
老舗日本料理店の食材に

なだ万

大村産の青ナマコは、2020年に創業190周年を迎えた日本を代表する老舗日本料理店「なだ万」の食材としても使用されています。ナマコ漁の期間中、朝獲れの青ナマコが漁協から東京の店舗へ航空便で出荷されます。

日本全国のみならず、海外にも店舗を構えるなだ万ですが、大村産の青ナマコを使用している店舗は、「東京なだ万」。まさに日本最高級ホテル内にある日本料理店の食材として提供されています。

東京に行く機会があれば、ぜひ足を運ばれてみてはいかがでしょうか。

東京なだ万

所在地

東京都千代田区内幸町1-1-1

帝国ホテル東京本館地下1階

☎ 03-3503-1798

旬の新鮮な水産物や農作物を販売します

浜んこらあさいち

毎月、開催！

- 荒天時は中止します。
- 新型コロナウイルスの影響により、中止もしくは延期する可能性があります。
- 水産物の取り扱いについては、当日の水揚げ次第で内容を変更する可能性があります。



ホームページはこちらから▶

市内の漁協、水産加工会社、市物産振興協会、市などで構成するあさいち実行委員会による、「浜んこらあさいち」を開催中です。

「浜んこら」とは、「浜」と「小浦・河原」が訛った「浜の・浜辺の」という意味で使われる方言で、地元漁業者がネーミングしたものです。

「琴依」と名付け、ブランド化を図っている大村産青ナマコのほか、臼島沖で養殖されたマガキなどの水産物、大村産の農産物、特産品などを販売します。

※ナマコは漁期の関係で1月開催回までの取り扱いです。

県内初！ちりんちりんアイスの前田冷菓とコラボした大村の新商品、大村湾産の黒ナマコを使用した黒ナマコアイスもあさいち限定で販売します。(2月開催回までの販売です。)

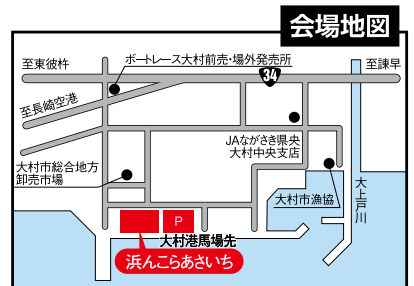


旬の新鮮な水産物や農産物などを取り揃えて、皆さんのお越しをお待ちしています。

令和3年1～3月の開催日時が決定しました

第3回 浜んこらあさいち

開催日時
令和3年1月17日(日曜日)
10時開場、12時終了
会場所在地
杭出津1-842-18



第4回 浜んこらあさいち

開催日時
令和3年2月11日(木曜日)
9時30分開場、15時終了
会場所在地
幸町25-200
かきまつりも実施予定！



第5回 浜んこらあさいち

開催日時
令和3年3月7日(日曜日)
10時開場、12時終了
会場所在地
松原本町170-19

※令和3年4月以降の開催日時は、決まり次第お知らせします。

