

いただき



ITADAKI

イチゴ

Strawberry



Enjoy the tasty Strawberries that have grown up in Isahaya. 諫早育ちのイチゴを美味しく食す!

2024 Take Free

※各店舗にて応募してください。※プレゼント内容が変更になる場合がございます。



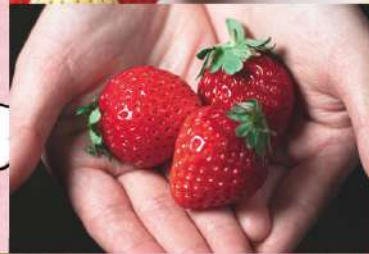
いちご頂フェス!

フェス期間:2024.2/1~23まで

期間中諫早いちごを楽しめ



「頂プロジェクト」は、諫早市が運営する、食の総合サイト「さぐっと」と協力しながら、市内の「食」に関するお店を紹介することで諫早のGoodな「食」を応援していきます。



ベリーグッドなイサハヤいちご!!

諫早市民も知らない... 諫早いちごのコト。

いちごの出荷量は、諫早管内が含まれるJAながさき県央いちご部会南部支部だけで421トン(令和2年産)しかし多くが関東や関西に出荷されるため、諫早でいちごが育てられていることは、長く諫早に住んでいる方もあまり知らないかもしれません。*実際に、頂プロジェクト実行委員会メンバーも知りませんでした。

長崎県で作られている主な品種!

ゆめのか



ゆめのかという名前の由来は、「みんなの夢が叶うおいしいイチゴ」という意味が込められているそうです。

ささのか



果皮は濃い赤色に染まり、糖度が高く甘酸適和。香りも良好で、果肉がしっかりと詰まっています。日持ちがよいイチゴです。

恋みのり



短円錐形のすんぐりとした形をしていて、果皮は鮮やかな赤色で、果肉は中まで白色です。

一期一会の甘い甘い、物語...

ベリーグッド!

かなり手をかけてます!! 13ヶ月の旅の始まり。

甘くて少し酸っぱくて、なぜか毎年食べたくなる。不思議な魅力を持ついちごの生育期間はなんと13ヶ月。我が子育てる農家さんといちごの、長くも短い一年と少しの旅が、あのおいしさを生み出しているのです。



【飲食店オーナーと取材】 13ヶ月間、愛情込めて育て上げる情熱。 2023年8月にはプロジェクトに参加する飲食店オーナーが栽培ハウスを視察。「普段簡単に手に入るいちごが、まさかこんなにも時間と手間をかけて丁寧に育てられているとは」と驚きの声がかれました。愛されて甘く美味しく育ったその味をぜひお店でご賞味あれ。



フェス期間:2024.2/1~23まで

「頂」参加店で、諫早いちご料理を食べて、「3つスタンプ」を集めるか、「#いちご頂フェス」で、インスタ投稿して応募すると、抽選でいちご(ゆめのか)1ケースを10名様にプレゼント!!

※各店舗にて応募してください。※プレゼント内容が変更になる場合がございます。



メニュー提供時間は各店舗情報または、各店舗までお問合せ下さい。

ISAHAYA 頂 プロジェクトとは?

特性の異なる3つの海と、名水豊かな多良山系の山々に囲まれた「食材の宝庫・諫早」。1次産業だけでなく2次、3次産業も盛んなこのまちの「食」と、それに関わる生産者や製造業者、飲食店の魅力を知ってもらうことで、この地で暮らすことを誇りに思えるまちづくりと、交流人口の増加を目指す取り組みです。



お問い合わせ:頂プロジェクト|実行委員長 博野真理 | 090-2857-4775 | 実行委員会 | 菊山達也・久保理莉亜・山口美佐恵・中尾小百合 | 制作メンバー | 古地優菜・吉岡剛規・江口正和&SYOTARO(正太郎)

いさはや

プロジェクト公式Webサイトはこちら!



※各店舗にて応募してください。※プレゼント内容が変更になる場合がございます。



**長崎いちごの
カスタードパイ**
| 600円 |
| オーナー 中野 康平 氏 |
キャメレオン化したサクサクパイと長崎いちご、
カスタードの組み合わせが口の中に幸せを運ぶ
シェイプ風「母のミルパゴ」。
■諫早市長崎町19-15 ブックマーク諫早店
■電話番号: 0957-25-2655



タルトフリーズ
| 630円 |
| 代表 古賀 賢 氏 |
厳選素材を使い丁寧に2度焼きしたタルトの上に
高級ベニラソースを使用したカスタードクリーム
と濃厚生クリームのかき混ぜたアイス。
■諫早市高城町7-19 他
■電話番号: 0957-22-0088



**苺と生ハムの
カブレゼ**
| 630円 |
| 店主 林田 太一 氏 |
いちご生ハムの意外な出会い。ヘルシーな苺
の香にもデザートにも。+300円でサラダに変更
可。驚きの美味しさは 一食の鉄板です。
■諫早市高城町7-17 ISMビル2F
■電話番号: 0957-40-0199



**カステラ Pie
いちごケーキ**
| 900円 |
| 代表 日吉 達也 氏 |
ケーキは絶妙な一体感。一口食べればカステ
ラ生クリーム入チョコいちごが口に広がる幸
せ。創業23年の新たな挑戦。
■諫早市八坂町6-10
■電話番号: 0957-22-2305



きりん食堂
| 880円 |
| オーナー 藤田 吉晴 氏 |
オープンしてじっくり焼いた、もちりもちりド
アパンケーキにいちごをトッピング、特製いちご
ソースをかけて、さあどうぞ。
■諫早市八坂町7-17
■電話番号: 0957-22-4910



からあげ味王
| 600円 / ソースは別添 |
| 店主 大田 真 氏 |
伊豆ソースの風味が引き立てる、金賞受賞から
あげの美味しさ。しょうゆ替る旨さとの意外なコ
ラボに仕上がったので要注意。
■諫早市幸町37-3
■電話番号: 0957-21-0124



**Very Berry
メープルシロップ**
| 800円 |
| オーナー 野中 康平 氏 |
熟なバゲットにフレッシュなフルーツに選べるアイスとト
ッピング。チョコとイチゴ、ベリーが織りなす甘
ばさみ甘みに感動して。
■諫早市長崎町10-25
■電話番号: 0957-22-6622



cafe topor store (カフェ トポルストア)
| 800円 |
| オーナー 久保 謙也 氏 |
いちごのあずあずさに染ったクリームチーズ
ソースの香ばしさが合うなんて。アイスの甘さとリ
アルが合わさって最高のスイーツ。
■諫早市高城町 8-17
■電話番号: 050-1308-6499



酒× 炉端焼 三まめ
| 880円 |
| 店主 三ツ崎 将吾 氏 |
パリュと揚げた焼肉と生のイチゴに名物タル
トソースの香ばしさが合うなんて。アイスの甘さとリ
アルが合わさって最高のスイーツ。
■諫早市幸町1-17
■電話番号: 0957-22-4393



ケーキショップジタン福田店
| 486円 |
| 代表 福島 三穂 氏 |
ムースとフレンチトーストソース、アールグレイス
の3層に産子で穿ったイチゴが盛り。あずあ
ずしい調子のスイーツ召し上げ。
■諫早市幸町22-12
■電話番号: 0957-21-1994



ORANGE SPICE (オレンジスパイス)
| 単品 990円 / ドリンクセット 1,265円 |
| スタッフ代表 平塚 祐子 氏 |
物がきめこめ(赤いピンク×白のグラデーション、いち
ごトイイイカスの甘酸っぱさは春らしい大人の
こと。最後の一口まで楽しんで。
■諫早市東町162-4
■電話番号: 0957-22-5151



つづみ団子
| 360円 |
| 店主 大石 潤太 氏 |
国産素材にこだわった、いちごが添えるぱつぱり
大福。こし餡、粒あん、抹茶の3層から
選べる。あなほはどの味も。
■諫早市多良見町北通789-25
■電話番号: 0957-43-0887



いぶき地 本店
| 630円 |
| 代表 吉賀 政次 氏 |
いぶき地特製の皮と白身で作られた鳥皮巻
かんざしに、贅沢なほどのいちごを敷りま
めて、新たなデザート。ぜひご堪能を。
■諫早市八天町3-10
■電話番号: 0957-21-5050



ハンバーガー&クレープショップ トミーズ
| 530円 |
| オーナー 野村 真理 氏 |
ふわふわクレープ生地の上でいちごクリームチ
ーズ、生クリームが豪華な共舞。濃厚はんわり
肉味の焼肉パスタがたまらない。
■諫早市本町1-12
■電話番号: 0957-23-3843



香串揚げ やぶから坊
| 1本 / 350円 |
| 店主 藤原 龍也 氏 |
生ハムを巻いたモッツアレチーズの串揚げにア
ズメと自家製パルマチンソースをトッピング。これ
はおかず。つまみです。
■諫早市幸町2-3
■電話番号: 0957-21-2594



一葉団樂
| 400円 |
| 代表 賀藤 和菓子一級技能士 吉賀 光 氏 |
諫早といはれんごの祭り。その原の形をした最
中の中に削白入りの生クリームとさつまい
ろ。早稲といはれんごの味。
■諫早市幸町311-4 他
■電話番号: 0957-21-6500



**シフォン
いちごサンド**
| 324円 |
| 店主 杉内 エリカ 氏 |
諫早朝ごしのふわふわとシフォンケー
キが生クリームと諫早いちごの爽やかな組み合わせ。
■諫早市東町1330-7
■電話番号: 0957-48-2242



けずりいちご
| 600円 |
| 代表 橋本 清輝 氏 |
急速凍結させた愛しいいちご専用の機械で
削った。皮のにおいも食べたい。100%の
フレッシュ。果実でさらに美味しく。
■諫早市多良見町本町106のすみ公園内市町3号
■電話番号: 0957-49-2731



中華ダイニング 杏てい
| 650円 / 2個 |
| 店主 野田 康一 氏 |
パリパリ焼き上げた自家製クリームで巻いた
いちご餡。ゆず風味がアクセント。爽やかな
食感と美味しさ。ぜひご堪能を。
■諫早市幸町25-32
■電話番号: 0957-21-8155



Cake & Cafe カキュエ
| 400円 |
| 店主 力久 隆 氏 |
20年以上愛される洋風いちご大福。さつまいも
にスライサーがチカラ。中にはいちごが下
へ。焼いてもお菓子大満足。
■諫早市幸町1-15
■電話番号: 0957-24-2764



@chocotto+
| 690円 |
| 店主 田川 真紀 氏 |
こだわりのソフトクリームが濃厚いちご付き甘
えりムース。ほろ苦チョコと混ぜた。食
べたくなる味わいも魅力。
■諫早市幸町4-8 LUK栄町ビル1階
■電話番号: 050-8883-8348



和カフェ 和らびの
| 680円 |
| スタッフ 本多美由紀 / 職人 有希子 氏 |
北海道産大豆を使った「あんバターサンド」がコ
ロコとおいしい。生クリームとさつまい
ろ。食べたくなる味わいも魅力。
■諫早市幸町1485
■電話番号: 0957-47-6200



**母さん牛の
ジェラートいちご**
| 450円 |
| 代表 永田 健 氏 |
添加物なし。素材本来の味わい感じるジャ
ー牛乳。ジェラートが、いちごの甘酸っぱさを
引き出した。爽やかな味わいに仕上がって
います。
■諫早市幸町1147-3
■電話番号: 0957-24-8187



**ハーブ
ペーグル**
| 600円 / ハーフカット |
| 専任 局長 上山 弘弘 氏 |
ペーグルは山花をベースのクラゲ餅のハー
ブペーグルを使用。ハーブ香るペーグルとい
うのが。甘いのにさっぱり食べたい。100%の
フレッシュ。果実でさらに美味しく。
■諫早市小長井町道竹2867-7
■電話番号: 0957-34-4333



橋本屋本舗 (お菓子のハシモトヤ パイパス店)
| 480円 |
| 店主 橋本 康 氏 |
じっくり焼き上げた自家製クリームで巻いた
いちご餡。ゆず風味がアクセント。爽やかな
食感と美味しさ。ぜひご堪能を。
■諫早市幸町308-5
■電話番号: 0957-21-3858



BASE cafe
| 850円 |
| 店主 野村 真理 氏 |
ごちそうデザート。いちごももちクレープ生
地で包み込み。自家製いちごジャムをたっぷり。
■諫早市幸町2-1 アールイースト
■電話番号: 0957-47-5210



いさはや市場TETOTE
| 480円 |
| バイヤー 田川 真美 氏 |
タルト生地のサクサクといちごの甘酸っぱさ。
栗のジェラートがアクセント。味わい。片
手でもお楽しみいただけます。
■諫早市幸町2-1
■電話番号: 0957-46-7585

諫早いちごを楽しめる27店舗が大集合。



フェス期間: 2024.2/1~23まで
「スタンプ3つ」集めるか、「#いちご頂フェス」でインスタ投稿で「いちごケース」プレゼント!!
お名前 | 住所 | 〒 | TEL. | 年齢
※スタンプを3つ集めて、各参加店にて応募ください。※インスタ投稿も是非!!