



# 大長 陸島

【九州西岸】鹿児島県長島  
小さな島の山海宝庫

島んもんを食うてみらんね

島が好き、人が好き、長島から。

獲れたての元気のもと、いただきます。



# 島を食べる。

## この島には生きる力がある 食べる魅力がある

鹿児島島の最北端、熊本との県境に浮かぶ長島は  
長島本島・伊唐島・諸浦島・獅子島の4つの有人島ほか、大小23の島々からなります。  
地元の人と話をすると、あれ！長崎、いや天草・熊本？でも鹿児島島…。そんな九州西岸のなんとも  
心地いいイントネーションがどこか懐かしい親しみやすさを感じる場所です。  
昭和49年に九州本島と橋で繋がったのを機に、絶好の自然条件が多くの恵みをもたらすことになりました。  
海からは日本一を誇る養殖鯛をはじめ、近海で獲れる魚介類・海藻にいたる海産物、  
大地からは、この島特有の赤土から獲れるじゃがいもをはじめ、不知火・甘夏などの柑橘類など  
今回のくうてんフェアで使用する食材の宝庫、長島のたずねてきました。  
生産者の一人ひとりが自ら関わる食材への情熱と誇り、責任を持ち仕事に全うする姿、島をこよなく大切に思うキモチ、  
訪ねた先々の若い後継者たちの果敢な姿に長島の活力のヒミツが垣間見られました。  
いま、地方創生モデル地域として注目されるこの島が朗らかで元気なのは、  
島のうまいものを食べ、よく笑い、人と人が繋がりが合って生きているからだと感じました。  
食糧も自然エネルギーも自給率100%。出生率も2.0%の島、長島大陸といわれる所以。  
JR博多シティ くうてんで食べる長島・食の物語、はじまります。

小さな大陸は山海宝庫

Kagoshima | NAGASHIMA



長島有数の景勝地、針尾公園から島一の薄井漁港と多島海の眺め。  
右手前の伊唐島から獅子島～天草、天気の良い日には雲仙まで一望できます。  
左は阿久根市と長島を結ぶ、日本三大急潮である黒之瀬戸にかかる全長約600mの黒之瀬戸大橋。



小さな島の日本一「鰺王」

で、船が到着すると朝日を浴びながら作業員たちが一定の間隔をとって生簀を囲み始める。

指示者の号令一下、生簀に取り付いた作業員たちが網を引き揚げる。海面に上がってきた鰺はユニックで吊り上げたタモですくい取る。魚体が跳ね、白い腹や金色に染まった背びれがタモの中できらめく。揚がった鰺は劣化防止のためにすぐに船上でしめられる。

長い年月をかけて養殖というスキルを体得し、単一の漁協としての生産量は長年日本一を誇っている。長島特有の潮の流れの速い海域で育て上げた鰺王。身がしまり脂がのって美味しく、何と言っても安心安全である。HACCPを取得してからはヨーロッパなどの海外への輸出も行われているというから、味・品質がいかに信頼されたものであるかがわかる。小さな島の日本一の鰺王、百聞は一味に如かず！



〈早生鰺王〉



今回のくうん限定メニューで提供される鰺は、春にモジャコ漁を行い、その中でも大きいサイズの一番仔(いちばんご)だけを集めて餌付けし、早期出荷用に育て上げた期間限定の「早生鰺王」です。2年魚の「早生鰺王」は産卵していないため、肉質が良く、脂肪含量は保ったままでこれから更に増していく成長期。だから夏でも美味しいといえます。

鰺の島から  
海に生きる  
海焼けの男たち  
渾身の鰺王



am  
6:00

はじまりは春先のモジャコ漁。それから手間と歳月をかけて育て上げていく鰺王。

鰺王とは言わずと知れた養殖ブリで知られる長島大陸の海の幸だ。

ブリの養殖は、まず春のモジャコ漁から始まる。赤銅色に日焼けした海の男たちが、まだ一面暗闇につつまれた薄井の漁港から波しぶきを上げ、モジャコ船を漁場へ走らせる。港を出て数時間、魚探と漁師の勘によってモジャコのたまり場である流れ藻を探し出す。にわかには船上が戦場と化し、海の男たちは網を打ち、流れ藻ごとすくい採る。すくい採られたモジャコは甲板で跳ね、生簀へと落ちていく。

モジャコは回遊魚で神出鬼没。数時間の航海で遭遇することもあるが、はるか遠くの海まで船を進めることも。1回の航海で数十万円かかり、不漁となれば損失も大きい。さらに、命がけの海仕事でもある。すくい採られたモジャコは水揚げの際に港で選別されていく。

選別されたモジャコは東町漁協オリジナルの飼料を与えられ、日々たくましい魚体へと成長する。長島ならではの速い潮の流れと徹底した管理養殖によって、味・鮮度ともに均質ですばらしい鰺王の名に恥じることはない貫禄を身につけていく。その成魚を生簀から引き上げる作業を鰺出しという。鰺出しもまた胸騒ぎを覚えるほど、勇壮な海仕事である。日の出前に港を出て、養殖用の生簀1500台以上が並ぶ海域へ。1台の生簀の大きさは直径13m、深さ10mある円形



生け簀にならぶ寡黙な男たちに朝日が当たるころ、掛け声とともに網を手繰りだす。



土に生きる  
農家渾身の  
じゃがいも



長島特有の赤土。  
その中でも、島の北東に位置する伊唐島のより濃密な赤土で育つじゃがいもは、大地と海の栄養をしっかりと蓄えている。

## 地の利



潮風が抜ける赤土畑で長時間腰を屈め、ひとつ一つを拾い上げる。  
寡黙な作業でも収穫の喜びと、  
この島のじゃがいもはおいしいと言ってもらえるのが楽しみという。

長島大陸はまわりを海で囲まれ、赤土のだんだん畑が至る所に広がっている。その長島の北東に位置する伊唐島を結ぶモダンな伊唐大橋を渡る。多少の起伏はあるものの、目の前に赤土のじゃがいも畑が…。しかも、ここの赤土は色が濃く、土の持つ勢いみたいなものを感じさせてくれる。伊唐島で、250アールほどのじゃがいも畑と向き合っているのが高橋進さん一家。島外出身の高橋さんは14年前に奥さんの実家である長島へやって来て、以来じゃがいもを作っている。

やるからには！高橋さんの思いが赤土へと届く。ニシユタカという品種のじゃがいもに、愛情をいっば

いそいで育て上げる。「ごらんとおり伊唐の土は同じ赤土でも色が濃く土質がいいんです。しかも、海に面しミネラルをふくんだ風にさらされるからか、味も良くなります」。近年、長島産のじゃがいもは首都圏のシェフも強い関心を寄せている。「今、長島のじゃがいもは他産地よりも早い4月に出荷できるという強みがあります。ただ、そこだけにあぐらかいていてもだめですから、国内産のピルカといった品種を試験的に作ったりしています」。福々とした高橋さんの笑顔に、丸っこいじゃがいもが重なってくる。高橋進さんとは「いもだち」ほどの昵懇の仲であり、県の農政普及の技術

主幹小山さんもまた長島町で3年間生産者と一緒に汗を流してきた。「長島がじゃがいもを作るようになったのは30年ほど前からで、北海道産に比べて色白で、肌がきれいなんです」。町の農政課に出向していた今年の3月、東京のアンテナショップで販売したら、「こんな時期にこんな美味しいじゃがいもがあるなんて!」と大好評だったという。名実ともに日本一の長島産じゃがいもとの評価を得ようと、その美味しさを数値化するんだ!と小山さんは意気込む。なんでも、美味しさは長島のいろんな場所から眺められる美しい夕陽にありそうだとか…。美景は美味を生む、のである。



# 赤土の島から

東シナ海と八代海に囲まれた温暖な気候、長島特有の赤土から掘り出すじゃがいもは島の自慢。  
小さな島だけど、ここでしかできないじゃがいもを育てること、島の味を守ること。今日も汗をながしながら。



## 人の和

家族総出、地域で協力しあう収穫。

青い海と空、緑の中に赤土が映え、その赤土の中にじゃがいもがコロコロ…なんと絵になる風景だろう。収穫時期ともなれば小さい子どもから年寄りまで家族総出、近所の手伝いももらいながら収穫に汗を流す。人と人の長年の絆、自然に対する感謝の念こそ、この島の恵みが味わい深いものに育つ理由なのだろう。



温州みかん  
その発祥地  
長島から

このマークのある店舗で提供中!

## 不知火 = デコポン Shiranui

手間をかける、気持ちよくなる。味が正直にこたえてくれる。  
親父の不知火を消してなるものか。一大決心をしたのが40歳。誰もが知る企業の執行役員という肩書きを捨て、みかん農家を志し、ふるさと長島へUターンした山上博樹さん。そんな博樹さんから不知火栽培の話や聞けば聞くほどに手間がかかることに驚く。情熱としっかりとした味への探究心があるからこそ評価されるものが出来るという。「食べ比べていただければ、一番わかりやすいと思いますよ」。いただいた不知火を口にすると、とにかく香りが良く甘い。すぐそばにいる父が師、農家は味で勝負という山上親子入魂の一品、フェアにあわせて特別な「とっておき」をご賞味あれ!

※「デコポン」の名称は熊本県果実農業協同組合連合会が所有する登録商標です。全国の柑橘園保農協連合会を通して出荷された不知火であり、高品質の基準をクリアしたものが「デコポン」として流通しています。今回長島フェアで使用するのは、山上農園より直接発送することになるため、「不知火」という名称を使わせていただきました。

島思い、人思い。  
長島食材の隠し味。

# 島育ち

親から子へ。継がれる味、それもまた長島の味。

### 潮の流れが激しい長島海が、 美味しいワカメの好条件

**長島ワカメ Wakame**  
このマークのある店舗で提供中!



普段は棒受網の漁師でもある赤崎さん。この日はこんぶ干し。

大地にはじゃがいも、海にはワカメ、コンブが…と聞けば「北海道でしょ?」と言われそうだが、北の大地ではなく南国長島大陸でとれるのである。しかも、手前味噌は承知の上で、味や品質には絶対の自信あり。ワカメ養殖に精を出す、見るからに漁師という偉丈夫な赤崎隆幸さんを訪ねた。鳴門に養殖の師匠と仰ぐ人がいる。養殖のイロハから販売ノウハウまでを学んだ。長島の海は潮の流れが速いと言われる鳴門を凌ぎ、海藻類にとっての栄養分も鳴門の2.5倍以上という。ワカメはメカブ、クキ、ハッパが商品化でき、根っこはミカ

ンの下肥に、ハッパの先はアワビのエサにと捨てる場所がない。去年「釜わかめ三杯酢」が鹿児島県漁業振興大会の品評会で優秀な成績をおさめた。「あつという間の5年でした。全量小売をめざします」日焼けした赤崎さんは目の前の海をキッと見据えた。

**養殖ヒラメ Hirame**  
このマークのある店舗で提供中!



### 改めて知るヒラメのうまさ 親子の情熱

「長島は養殖に適した土地だからね」。ヒラメの養殖に精を出す岩塚英司さん親子が威勢良く迎えてくれました。もともと地元で造船業をしていたため、養殖場はすべて一人で作りあげたそう。自身魚でもバツグンの人気があるヒラメ。潮の流れが速い長島の海水を使って育て、天然物より甘みがあるのが特長という。餌は栄養バランスを考え天然のものを使用、一年を通して水温管理など徹底しないといいものは育たないそう。二人の息子さんも10年を過ぎても、まだまだ未熟と日々父の背中を追っている。

島で生まれ、島の人たちに愛され、今や全国にファンを持つ長島の芋焼酎。面白いのは一つの蔵元でできた焼酎ではなく、島内の五つの蔵元で造り、ブレンドした焼酎を統一ブランドとして出荷しているところだ。蔵元の一つである杉本酒造代表社員杉本真輝さんは「五つの蔵がそれぞれで原酒を造る」をひたすら守り続けています。だからこそ、妥協は許されないので」という。島がひとつになり、心がひとつになって、まるやかで芳醇な味わいが輝きを放っていく。今回のフェアでは、長島限定販売にもかかわらず人気上昇中の島娘、すっきりと飲みやすい女性にもおすすめの島乙女などが、くうてんに期間限定で登場です。

長島いも焼酎、美味さの理由

## 一島五蔵

ImoShochu

長島限定販売の島娘が  
期間中の今だけ  
くうてんで飲める!!



このマークのある店舗で提供中!

うまい島肴が  
あれば  
これがいい。



ブランド牛「鹿児島黒牛」  
Kagoshima Beef  
このマークのある店舗で提供中!

365日の日常が、一頭一頭に愛情を注ぐ日々。  
家族で育てる長島産黒牛



「種付けから生産、肥育まで一貫してやる」なんでもファームです」スレンダーな兄・宮路優作さんが淡々と語る。「10年位前から自家配合の飼料、しかも牛それぞれに合ったオーダーメイドメニューです」恰幅のいい弟・健作さんが胸を張る。宮路ファームは小高い丘にあるブランド牛「鹿児島黒牛」800頭以上を飼う農場である。徹底した肉質の追求で、きれいなサシの入った鹿児島黒牛を送り出し、市場評価のみならず東京都内の有名焼肉店のお客様の舌もうならせている。「1000頭以上を育て、直営の焼肉店をもちたい!」という。最後に実は双子なんです!と愛嬌たっぷりの兄弟は、父母はじめ家族一丸となって優良黒牛街道を轟進中だ。



鱈王漬と牛たん重定食

9F 牛たん炭焼 利久

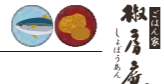
鱈王と牛たんを贅沢に使ったお重と定番の牛たん焼とスープが付いた定食。  
●1,944円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O 22:30)



鱈王の揚げ出し

9F ごはん家 椒房庵

海をイメージして、長島町の鱈をあおさのみぞれで揚げ出しにしました。夏らしく、さっぱり食べられます。  
●1,280円(税込)  
●提供 17:00-23:00(L.O22:00)



ハーブの香りを纏った鱈王のコンフィ シェリー酒風味のヴィネグレットソース

9F ブラッスリー ポール・ボキューズ 博多

ハーブの入ったオイルの中でしっかりと火をいれ皮目をパリッと焼き上げました。さっぱりとしたヴィネグレットソースと共に。  
●2,916円(税込)  
●提供 17:00-23:00(L.O 21:30)



鱈王のカツレツ

9F 洋食 麻布满天星

お刺身としても食べられる新鮮な鱈を、カツレツにしました。(スープ・サラダ・ライスorパン付き)カツレツはおろしポン酢とタルタルソースで。  
●1,730円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O22:00)



鱈王御膳

9F 海鮮丼・茶漬 磯らぎ

鮮度バグンで脂ののった鱈王を、井ふり・お茶漬・鱈冷しゃぶサラダ・鱈カツ、の鱈尽くし! 色々なお召上がりかたができる、鱈王御膳を是非お楽しみください。  
●2,160円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O 22:00)



山上さん家のデコボンパンケーキ

9F Campell's Eatery

キャンベル・アーリー  
こだわって栽培した山上農園の紅不知火(デコボン)を贅沢に使用したさわやかなパンケーキです。  
●1,380円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O22:00)



長島町産鮑と初夏野菜のあんかけ焼きそば

9F 広東炒麺南国酒家

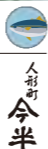
長島町産鮑とオクラ・インゲンなどの素材の味を活かした塩味の焼きそば。+100円で杏仁も!  
※焼きそばを揚げそばへ変更可能  
●1,430円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O 22:30)  
※なくなり次第終了



鱈王刺し三種盛り

9F 人形町今半

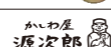
今注目の鱈王を通常の刺身、あぶり、たたきの三種に盛り合わせました。  
●2,268円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O21:30)



島乙女・島娘 & 博多地鶏の炙り焼き

9F かわ屋源次郎

鶏のジューシーな油と焼酎のさっぱり感をお楽しみください。  
●島乙女・島娘(焼酎):500円(税込)  
料理800円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O22:30)



水イカと大葉の塩味炒め

9F 華都飯店

長島町名産の水イカを大葉でさっぱりと炒めました。  
●1,700円(税込)  
●提供 11:00-L.O15:30  
16:00-23:00(L.O22:00)



島乙女

9F 加賀屋

人気の北陸珍珠盛り合わせ(1600円)をソフトな口あたりの島乙女と一緒にご賞味下さい。  
※料理はディナータイムのみの提供となります。  
●島乙女(焼酎):580円(税込)  
●提供 11:00-15:00(L.O 14:30)  
17:00-23:00(L.O 22:00)



### くってん 一行 長島食材ツアー

くってんのシェフ、スタッフなどで春の長島日帰り弾丸食材ツアーへ行ってきました。風光明媚な長島なのに、当日はあいにくの雨。それでも地元生産者の方から快く歓迎していただきました。食材にかかる想いや生産現場の話など興味深く、長島の方言まじりの案内になごやかなツアーでした。この長島の食材をくってんのシェフがアレンジした料理の数々、ぜひ楽しんでご賞味ください。

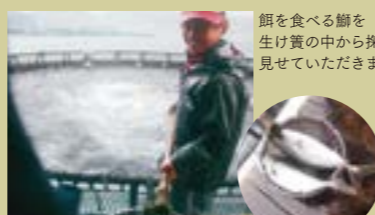
am7:00 博多出発!

am10:15 / 水永水産



まずは鱈の養殖生け簀へ、ちょっと緊張、でも楽しみ!

am11:15 / 東町漁協



餌を食べる鱈を生け簀の中から拘って見せていただきました。

pm0:20 / 伊唐島で赤土じゃがいも掘り



時期が早かった! まだ小さいながら畑での収穫体験

pm2:40 / 宮路ファーム 黒牛飼育現場を視察



黒牛さんお食事中失礼します! 宮路さんの説明に興味深く聞き入りました



鹿児島県産黒毛和種の牛ロースのロースト 長島町のジャガイモ

**9F オーグドージュール メルヴェイユ 博多**  
Au goût du jour  
merveille  
HAKATA  
長島町のじゃがいものおしっとり感を活かし、バター  
の香りとスパイスのアクセントを加えています。赤  
土仕立て。赤いパプリカとほうれん草のパウダー。  
●9,000円(税込)※コースの一皿  
●提供 11:00-15:00(L.O 13:30)  
17:30-23:00(L.O 21:00)

### タコと香味野菜の トマトソースリングイネ

**9F 37 PASTA**  
新鮮な長島町タコを自家製香味野菜  
のトマトソースで仕上げました。  
ぜひご賞味ください! トマトソース:  
セロリ・にんじん・オリーブ・たまね  
ぎ。チョイ辛い。  
●1,285円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O22:00)



### 10F 菅乃屋

馬肉をメインとしたコースや様々な  
料理に長島町のわかめを使用し、  
コース料理を引き立てます。  
●提供 11:00-15:30(L.O15:00)  
17:00-23:00(L.O22:00)



### 俺どんのじゃがそば

**9F 永坂更科 布屋太兵衛** 永坂更科  
布屋太兵衛  
数量限定。揚ぐつと甘みがでっせー  
わっせかうんまかよ! ホクホクし  
ちよっし、コシのあつ蕎麦とてげな相  
性がよかよ!  
●1,155円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O 22:00)



### 島乙女

**10F 博多名物 もつ鍋笑楽**  
長島町限定焼酎。もつ鍋と相性抜群です!  
写真は酢もつ650円(税込)  
●島乙女(焼酎):500円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O 22:30)  
金〜日・祝前日は11:00-24:00(L.O 23:30)



### 鯛の四川エスニック風炒め

**10F 四川飯店** 四川飯店  
唐辛子と花椒(ホアジャオ)で味付け  
する麻辣味をベースにした炒めもの。  
鯛には下味をつけて揚げ、じゃがい  
も、黄ニラ、2種の唐辛子などと合わ  
せゼリリとした辛さが癖になる一品。  
●1,728円(税込)  
●提供 11:00-16:00(L.O15:00)  
17:00-23:00(L.O22:00)



### レモンステーキ

**10F A&K ビア&フード  
ステーション**  
レアでも食べられるこだわりの鹿児島  
県産黒毛和牛を使用したステーキ。  
A&Kの特製レモンソースで頂  
きます。しめにライスを鉄板の上に入  
れても美味! +200円でスープとラ  
イスorパンのセットにもできる。  
●2,000円(税込)  
●提供 11:00-24:00(L.O23:00)



### タコとワカメの酢みそ

**10F トクトク** Toc-Toc  
長島町の温暖な気候と青く美しい海岸線  
で育ったワカメとタコを使いました。さっぱり  
酢みそでお召し上がりください。  
●941円(税込)  
●提供 17:00-25:00  
(L.O平日23:00、休前日24:00)



### アンチョビポテト

**10F 元祖 博多 豚兵衛**  
赤土で採れたじゃがいもを使って、  
アンチョビソースと絡めて焼き上げました。  
●540円(税込)  
●提供 15:00~  
※なくなり次第終了

### サワーポメロの サラダ

**10F コカレストラン**  
山上農園さんの貴重  
なサワーポメロをふ  
んだんに使った、さっ  
ぱりとしたフルー  
ティーなタイプのサラダ。  
●950円(税込)  
●提供  
15:00-24:00  
(L.O23:00)  
COCA RESTAURANT



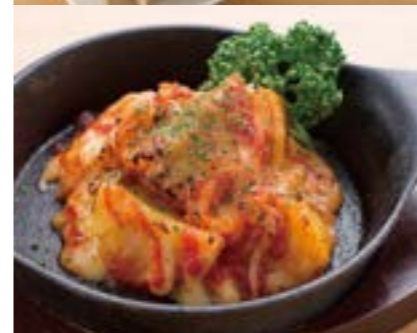
### ほくほく明太マヨじゃがバター アイスなお酒さつま島美人

**10F もつ料理 万作**  
赤土で育った珍しいじゃがいも。食べる土の香り  
のする一味上のおいしいじゃがいも。焼酎はアル  
コール度数12度の飲みやすい焼酎です。焼酎自体を  
冷やしていますのでストレートでお楽しみ下さい。  
●料理:580円(税込)  
島美人(焼酎):4合瓶2,000円(税込)  
グラス 500円(税込)  
●提供 11:00-24:00(L.O23:00)



### 長島海鮮蒸し

**10F 遊食豚彩 いちにいさん**  
通常メニューの鯛セイロ蒸しを鯛王、鯛  
王フィレ、赤土じゃがいも、わかめと長島  
食材に変えたスペシャルメニュー。セイ  
ロで蒸し上げ、自家製ポン酢・ゴマだれ  
で召しあがっていただきます。  
●3,000円(税込)  
●提供 11:00-23:00(L.O22:00)  
※なくなり次第終了



### じゃがピザ鉄板焼き

**10F うまや** うまや  
子どもから大人までみんなが大好き  
な一品!  
●580円(税込)  
●提供 17:00-23:00(L.O22:30)



### 牡蠣と鯛のパүүл

**10F ハカスターション  
オイスターバー**  
牡蠣と鯛を蒸すことによって柔らかく  
仕上げました。  
●1,380円(税込)  
●提供 15:00-24:00(L.O22:30)

カキと鯛を蒸すことによって柔らかく  
仕上げました。  
●1,380円(税込)  
●提供 15:00-24:00(L.O22:30)

pm3:30 / 山上農園にて不知火を  
知る、食べる!



ひとくち食べて一同感激! 香り広がって、すごく甘〜い!

pm4:15 / 岩塚水産 養殖ヒラメについて知る、試食



長島は本当に魚がおいしい! 岩塚さんでは養殖ヒラメのお造りに舌鼓

pm5:30 / 杉本酒造 芋焼酎の蔵元を訪ねて



製造過程を聞いて、いざ試飲! 長島限定販売の焼酎に感動!

pm6:30 / みんなでパシャリ! pm8:30  
博多着!



全行程終了、短時間でも長島を満喫、大満足!

帰りの新幹線では  
早速みんなで  
メニューについて  
意見交換をしながら  
帰路につきました。

# 長島フェア

赤土じゃがいもを使った  
バリソワール

10F

ステーキ&ワインスタイル  
ぶどうの樹



食材の良さを閉じ込めた冷製スープ  
です。暖くなる時期に清涼感をお楽  
しみ下さい。

- 540円(税込)
- 提供 月～金11:00-16:00(L.O15:00)  
17:30-24:00(L.O22:00)



茎わかめ黄身酢かけ(豆皿の一品)

10F

京都ぎをん 八咫

長島町の海の食材「茎わかめ」を京都の  
豆皿おぼんぎの一品に。さわやかで  
優しい黄身酢でお召上がりください。

- ランチ2,470円(一皿/税込) ディナー530円(単品/税込)
- 提供 11:00-15:00(L.O14:30)  
17:00-23:00(L.O22:00)



獅王アヒージョ

10F

カヴァル

白ワイン・スパークリングワインとの  
相性抜群!

- 980円(税込)
- 提供 17:00-24:00(L.O23:00)

獅王のセビッチェ

10F

カンティーナ  
エルボラーチョ

うまみの強い獅王をピリ辛マ  
リネにしました。酸味と辛味  
のバランスが獅のうまさを引  
き立てます。メキシコビール  
と是非!

- 980円(税込)
- 提供 16:00-25:00(L.O24:30)

島娘 島乙女

10F

鯖萬

胡麻鯖(1,058円)天然真鯖の一枚焼(1,296円)  
との相性は抜群です。

- 島娘 島乙女(焼酎):各648円(税込)
- 提供 11:00-24:00(L.O23:00)



魚介のボロネーゼのタリアテッレ

10F

博多ビストロ タケノヤ

魚介のうまみがつまったおすすめの pasta です。

- 1,177円(税込)
- 提供 平日限定(ディナーのみ)  
17:00-24:00(L.O23:00)



鹿児島県産A-5ランク  
希少部位各種

10F

焼肉チャンピオン

ミネラルたっぷりの潮風で育った  
鹿児島黒牛の希少部位をご堪能  
ください。

- 料金は部位により異なります。
- 提供 11:00-23:00(L.O22:30)



島乙女 ラフテー

10F

沖縄リパブリック  
談四朗キッチン

香りが良くさらりとした飲み口の芋  
焼酎を相性抜群のラフテー(700円  
税込)とともにお楽しみください。

- 島乙女(焼酎):グラス500円(税込)  
ボトル3,000円(税込)
- 提供 月～土11:00-24:00(L.O23:30)  
日・祝11:00-23:00(L.O22:30)



羊焼酎 焼酎王国鹿児島でも馴染み深い長島生まれの手焼酎。鹿児島県内外でも人気の「さつま島美人」が代表銘柄です。

長島海峡の活魚 樹の他にも、流れの速い長島海峡で育ち身が引きしまったアジやサバも有名です。

獅子島 フリの養殖や近海での漁業、甘夏などの柑橘類などが盛んな人口約800人の鹿児島県最北端の地です。

諸浦島 多島海客の絶叫が感動的。かごしまよかとこ100選 針尾公園。

伊唐島 漁業と赤土じゃがいもの島。歴史もある長島果実。柑橘の栽培に適した気候と風土は発祥の地でもある温州みかんをはじめ、人気の高いデコポンや甘夏、ボンカンなど、そのジュースは長島育ちならではの魅力です。

赤土じゃがいもと段々畑 島の西側には壮大な段々畑も広がっており一度は見たい絶景です。

行ってみたい、食べてみたい 長島大陸 食材マップ

5/24(火) → 6/23(木) 長島フェア開催期間中に、各店のフェア限定メニューをご注文の方に抽選で100名さまにくらんでご利用いただけるお食事券をプレゼント!

100名さまに当たる! 3,000円分のお食事券 × 100名

- 応募方法: 限定メニューをご注文の方に応募券をお渡しします。必要事項をご記入後、9F・10Fエレベーター前に設置の応募箱に投函してください。
- 当選発表: 7月11日にお食事券の発送をもって代えさせていただきます。
- ※ご利用期間: ~平成28年9月30日



くうてん | 島を食べる。



# 長島フェア



5/24(火) → 6/23(木)

九州西岸の小さな島・鹿児島県長島。風光明媚な島でありながら山海の食材宝庫の島としても知られています。

日本一の養殖鱈、鹿児島の農産物ブランドにも指定される赤土じゃがいもなど、食材を育む好環境と元気な島の生産者が自信をもってお届けします。

各店の趣向を凝らした、長島の味の数々をお楽しみください。



## 長島町夏めくサラダ

10F 天串 魚串 ひさご



燻製の香りをまとったヒラメとサワーポメロの相性はバツグン。赤土じゃがいもを使った炙りチーズポテサラ。生糸唐辛子を使ったサルサドレッシングで。

●料理:1,280円(税込)、島娘(焼酎):500円(税込)

●提供 11:00-15:00(L.O15:00)、17:00-23:00(L.O22:15)

### ～ 長島のおいしい主役たち ～



#### ブリ

潮の流れの速い海域でモジャコから漁協オリジナルの餌を与え、徹底管理のもとで、手間暇かけて育て上げられた養殖の「鱈王」。身がしまり、脂のついた長島の鱈は刺身でよし、焼いて、蒸して、煮てよしの一級品。



#### 赤土じゃがいも

温暖な気候と潮風にあたり、長島特有の赤土に育まれたじゃがいもは見た目の形も良く、味がなによりいいと大評判。長島フェアで食べられるものは、この春に収穫されたばかりなのでホクホクもの。



#### ワカメ

肉厚でシャッキシャキの歯ごたえ!わかめは潮の流れの激しいところのものほど良質とされています。黒潮の影響で潮の流れが激しい長島育ちのわかめは、弾力があり、風味豊かで栄養も満点です。



#### 海産物

魚がとにかく美味しいとして知られる長島。近海で獲れるイカ・タコ・アワビ、養殖のヒラメや牡蠣などなど、新鮮なままを直送。各店のオリジナリティあふれるメニューを楽しんでください。長島の海幸にぜひ舌鼓。



#### 芋焼酎

鹿児島といえば、芋焼酎。そんな数ある芋焼酎の中でも長島と言えば人気の銘柄として県内外で長年のファンも多いことで知られています。今回は特に人気上昇中の長島限定販売の島娘や島乙女などを味わえる絶好の機会です。ぜひ焼き焼酎をお試しあれ。



#### デコポン・サワーポメロ(紅不知火)

みかんの代表格、温州みかんの発祥の地長島から、手間暇かけて味にとことんこだわった不知火とサワーポメロをシーズン外にかかわらず、くうてんの長島フェア用に特別熟成保管したものを農家直送でオリジナルメニューにて味わえます。



#### 鹿児島黒牛

黒毛和牛飼養頭数日本一を誇る鹿児島県のブランド牛「鹿児島黒牛」。特に北西部の出水地区は良質とされています。そんな長島の温暖な自然環境と農家秘伝の餌で愛情を込めて一貫生産された鹿児島黒牛を、存分に贅沢に味わっていただきたい。

シティダイニング

くうてん

11:00～最大25:00

※一部営業時間が異なる店舗がございます。

お問合わせ

JR博多シティ アミュプラザ博多 3Fインフォメーション

092-431-8484 (10:00～21:00)

※お電話番号はお掛け間違いのないようご注意ください。

JR博多シティ

検索