



真っ赤に輝く長崎県産
「ゆめのか」「さちのか」
を味わって(イメージ)

シティ読者100人限定 参加者募集

参加は女性のみ、1人でも友人同士でもOKです。
当日は、どこかに「赤」を身に着けて参加してね。

日時 3月5日(月)午後7時～8時30分
(受付6時45分～)

会場 リーガロイヤルホテル
2階バンケットルーム「ペリドット」
京阪中之島駅直結

参加費 3500円(料理、お土産付き)

定員 100人(女性限定、1組4人まで)

応募方法 下記URLから応募を

<http://r.living.jp/city/osaka/0126ichigo>

締め切り 2月13日(火)送信分

※応募多数の場合は抽選。当選者には、2月15日(木)ごろに「シティ事務局」から当選案内メールが送付されるので、参照の上、事前に参加費の入金を受付代行＝サンケイリビング新聞社。個人情報とは同イベントの当選連絡にのみ利用します。同意の上、応募を



二次元コード
からも応募で
きます

長崎いちごのお土産付き

- 「ゆめのか」「さちのか」のいずれか1パック
- イチゴ味の名菓
「しあわせクルス」(長崎県産さちのか使用)、
「まごころぼると(いちご)」
(長崎県産ゆめのか使用)

3月5日(月)リーガロイヤルホテルで「長崎いちごPREMIUM女子会」

イチゴづくしのしあわせな一夜を



イチゴがおいしいこの季節、長崎いちごがふんだんに登場するハイティーを楽しみませんか。フレッシュなままのイチゴはもちろん、イチゴのスイーツや軽食で、長崎生まれの美味を堪能できますよ。

長崎県

リーガロイヤルホテルの総料理長・太田昌利さんが、この日のために考案したメニューに舌鼓を



メニューの一例

※メニューは変更になる場合があります。

- ＋イチゴのフレッジ
- ＋イチゴとピスタチオのムース
- ＋イチゴと抹茶のエクレー
- ＋スティックサンドイッチ
長崎和牛のローストビーフ、
竹炭と卵、ピーツとフルーツ

- ＋長崎和牛と大雲仙トマトの
ミニバーガー
- ＋スコーン
五島・つばきねこのいちごジャムと
五島牧場ナチュラルバター
- ＋対馬紅茶、長崎産緑茶 ほか

優雅なパーティーでイチゴを食べ比べ
長崎和牛や大雲仙トマト、自慢の当地食材も

温暖な長崎県はイチゴの生産にびっぴりで、関西へ出荷量はトップクラス。店頭には並ぶ長崎県産の「ゆめのか」「さちのか」を見かけたことがあるかも。長崎県では、そんな「長崎いちご」のおいしさを広めるため、シティ読者限定「長崎いちごPREMIUM女子会」を開催。早春の

一夜、中之島のリーガロイヤルホテルで、イブニングティパーティーに参加してみませんか。当日は、「ゆめのか」「さちのか」を、まずは、フレッシュなまま食べ比べてみて。フランス風のショートケーキ、グリンジェ、やムートスなど、それぞれの品種の特徴を生かしたスイーツ

も、盛りだくさん用意されます。ほか、長崎和牛や大雲仙トマト、五島列島のバターなど、長崎県のさまざまな食材が登場します。イチゴ栽培の専門家から貴重な話も聞けます。参加者は、うれしいお土産付き。友人を誘って申し込んでみては。

【イベントに関する問い合わせ】

シティ事務局 TEL 06-6647-2108(土・日曜、祝日を除く午前9時30分～午後5時30分)

【長崎いちごに関する問い合わせ】

長崎県農林部 TEL 095-895-2997(土・日曜、祝日を除く午前9時30分～午後5時30分)



ドレスコードの「赤」を身につけた女子でいっぱい。テーブルでは、ゆめずきんちゃんのぬいぐるみと長崎県産のバラが出迎えてくれます

「長崎いちごPREMIUM女子会」の様子をレポート 女子100人が イチゴの食べ比べと 長崎の「うまいもの」を満喫

3月5日、長崎県産のイチゴを堪能できる夢のような「長崎いちごPREMIUM女子会」をリーガロイヤルホテルで開催。その様子をレポートします。

長崎県

フォトジェニックな料理の数々に
笑顔いっぱいひとき

関西への出荷量が実はトップクラスという、長崎県産のイチゴ「ゆめのか」と「さちのか」。長崎県が主催する「長崎いちごPREMIUM女子会」では、その2種類のイチゴと長崎県の「うまいもの」が満喫できるとあって、会場にはドレスコードの「赤」を身につけた約100人の女子が集結！

期待を胸に全員が着席したら、長崎県農産加工流通課・園田貴子さんのあいさつからいよいよイベントがスタート。続く乾杯では、五島ワイナリーのスパークリングワインが登場し、会場が一気に盛り上がりま

す。まずは「ゆめのか」と「さちのか」を食べ比べ。参加者からは「意識して食べる」と、味の違いがちゃんと分かれます！といった声も。料理にはイチゴだけでなく、長崎県産の食材をふんだんに使用。おいしいのはもちろん、ひと口で食べられるミニバーや彩り豊かなフルーツサンドなど



「長崎産のイチゴを知らない方も多かったのですが、今日のイベントでおいしいと言っていただけで、大変励みになりました」とJA島原雲仙東部いちご部会の田浦みどりさん(写真後列右)、松尾智美さん(同左)。参加者と一緒にパチリ



▲スイーツは苺のフレジェ、苺コーン、苺と抹茶のエクレアなど。お皿に春が来たみたい



◀長崎和牛と大雲仙トマトのミニバーガーやスモークサーモン、リコッタチーズ、チアシードなどを使った飲むサラダなど、料理は彩りもキレイ

甘〜いイチゴ片手に
にっこり



おいしい料理があると、
自然と会話も弾むね



長崎県産イチゴの特徴

ビタミンCが豊富な
さちのか



甘みと酸味のバランスが絶妙。アントシアニンのほか、ビタミンCが豊富に含まれているのもうれしいですね。

甘くて程よい酸味の特徴
ゆめのか



大粒で、鮮やかな赤色をした「ゆめのか」は、程よい酸味の特徴。果皮がかたいので、日持ちするのも魅力です。

【長崎いちごに関する問い合わせ】

長崎県農産加工流通課 TEL 095-895-2997 (土・日曜、祝日を除く午前9時〜午後5時45分)