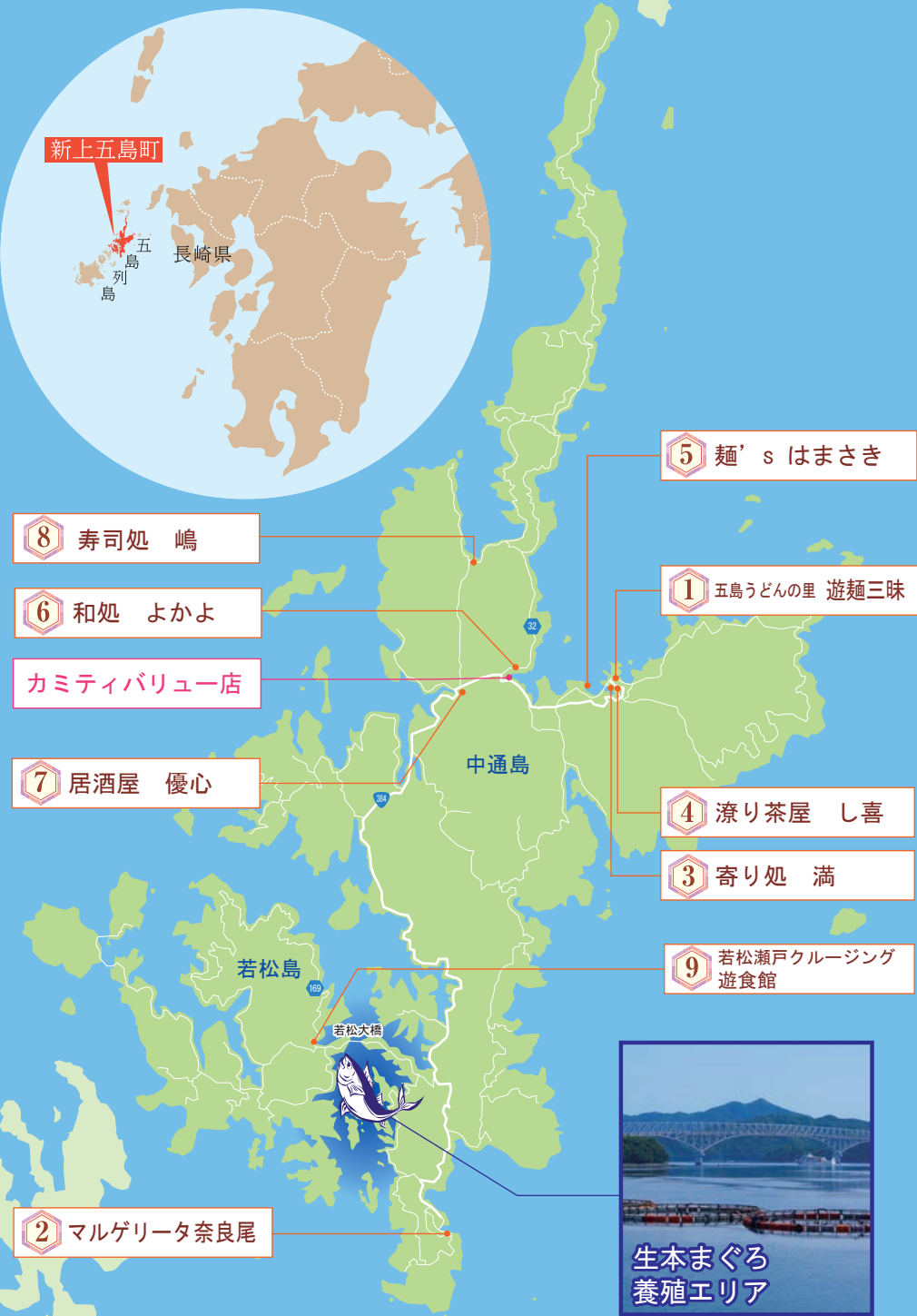




フェア開催記念「まぐろの解体ショー」

7月23日(土) 10:30～ 会場：カミティバリュースト

目の前でダイナミックかつスピーディーにまぐろをさばく姿は子どもから大人まで、誰もが観てみたいこと間違いなし！解体後、まぐろの振る舞いもあります。また、毎月第2、第4土曜日、10:30より下記店舗にて、まぐろ解体ショーを行っております。ぜひご参加ください。

カミティバリュースト
新上五島町浦桑郷1396-1
TEL0959-54-2415

国・県・町が実施する各種クーポン券がご利用いただける場合があります。ご利用前に各店舗へ予約等も含め、お問い合わせください。

ご紹介しております加盟店舗で生本まぐろをお召し上がった上で、アンケートに答えていただいた方の中から抽選で景品をプレゼント!!

- | | |
|----------|---|
| 1 | 五島うどんの里 遊麺三昧 ゆめざんまい
新上五島町有川郷428-31
11:00～14:30
0959-42-0680
Pあり 休 不定休 |
| 2 | 五島列島リゾートホテル マルゲリータ奈良尾 海ト空ト星
新上五島町奈良郷712-3
ランチ 11:30～14:00
夜 18:00～21:00
0959-44-1701
Pあり 休 なし |
| 3 | 寄り処 満 みつ
新上五島町有川郷2618-2
18:00～23:00
0959-42-0319
Pなし 休 木曜日 |
| 4 | たまり茶屋 し喜 き
新上五島町有川郷700-1
17:00～23:00
Pあり 休 日曜日 |
| 5 | 麺's はまさき
新上五島町有川郷2427-16
ランチ 11:00～13:30
夜 18:00～21:00
0959-42-3388
Pあり 休 火曜日夜/水曜日 |
| 6 | 和処 よかよ
新上五島町浦桑郷1309
ランチ 11:00～14:00
夜 17:30～22:00
0959-54-2507
Pあり 休 水曜日 |
| 7 | 居酒屋 優心 ゆうしん
新上五島町青方郷2315
ランチ 12:00～14:00
夜 18:00～24:00
050-1125-8813
Pなし 休 不定休 |
| 8 | 寿司処 嶋 しま
新上五島町奈摩郷162-34
ランチ 12:00～14:00
夜 17:00～23:00
0959-52-3977
Pあり 休 水曜日 |
| 9 | 若松瀬戸クルージング 遊食館 ゆうしょくかん
新上五島町若松郷160-36
ランチ 11:30～14:00
夜 要予約 (4名様～)
090-8661-0484
Pあり 休 不定休 |



上五島で 生本まぐろが 食べられる

今年も 上五島の まぐろは 今年も 旨い

第9弾

令和4年度 上五島養殖まぐろフェア開催！

7月23日(土) ～ 8月21日(日)

主催／上五島養殖まぐろ振興協議会 後援／新上五島町・新上五島町観光物産協会

1

五島うどんの里
遊麺三昧

1日限定5食

昼

まぐろ丼（小うどん付）
2,200円（税込）

五島の思い出に、是非食べてみらんかな（食べてみてください）。
間違いなしの美味しさです！

4

たま
遼り茶屋
し喜

夜

海鮮丼（生本まぐろ入）
1,980円（税込）

朝獲れの地魚三種＋生本まぐろの組み合わせは絶品です！

7

居酒屋
優心

昼

夜

上五島優心まぐろ丼
（味噌汁付）
3,000円（税込）

島の生本まぐろをふんだんに使った1品。それぞれの味を楽しんでください。

2

五島列島リゾートホテル
マルゲリータ奈良尾
海ト空〇ト星

昼

夜

まぐろ食べ比べ丼
1,980円（税込）

5種類のまぐろ丼の中から3種類のまぐろ丼をお選びいただけます。
まぐろ丼、葱トロ丼、炙り丼…（酢めし）
山かけ丼、ユッケ丼…（白めし）

5

麵`s
はまさき

昼

まぐろ丼
2,200円（税込）

是非、生本まぐろを食べてもらいたい。
そんな想いで、生本まぐろを贅沢にのせた丼です。

8

寿司処
しま
嶋

昼

夜

上寿司
2,200円（税込）

地元の魚にこだわったネタに、生本まぐろが加わった絶品です！

3

寄り処
みつ
満

夜

旬の魚介とまぐろづくしの
ワンボックス（汁物付）
2,750円（税込）

ワンボックスに上五島の魚介と生本まぐろを贅沢に詰めました。

6

和処
よかよ

ランチ限定

昼

夜

漬生まぐろ とろろ丼
2,000円（税込）

よかよ特製のタレに漬けた生本まぐろを卵黄と山芋をすりおろしたとろろと一緒に召し上がっていただきます。

9

若松瀬戸
クルージング
遊食館

昼

夜

上五島生本まぐろ丼
～若松瀬戸うず潮造り～
2,400円（税込）

若松瀬戸のきれいな海で育った生本まぐろなので、若松瀬戸のうず潮をイメージした丼に仕上げました。