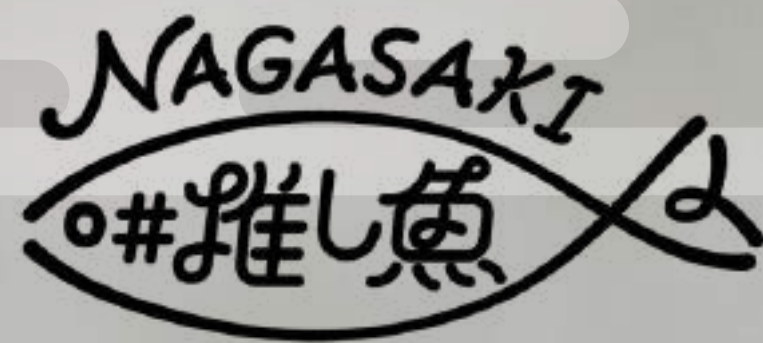


#NAGASAKI
#GOTO
#KAMIGOTO
#MAGURO
#NO FROZEN
#OSHIUO



長崎県五島列島・新上五島町

一度も
冷凍して
いない！

第21弾

生まぐろフェア



---NO FROZEN---

2026 2/28(土) > 3/29(日)

透き通る海に囲まれた
長崎県五島列島
新上五島町。

この島で味わえるのは、
一度も冷凍していない
「生」の本まぐろ。
脂のり、身の締まり、
赤身とトロのバランス。
生だからこそ感じる、
確かな旨み。

「生まぐろフェア」では、
まぐろ井や
お刺身
創作料理など
お店自慢の
「推しの一皿」が勢ぞろい。
特別な味わいを、
現地で堪能ください！



ならお



1

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

まぐろ食べくらべ丼

¥2,970-

5種類のミニ丼からお好きな3つを選ぶ贅沢なセット。

酢めし：まぐろ丼、葱トロ丼、炙り丼

白めし：山かけ丼、ユッケ丼

TEL 0959-44-1701

昼

夜

こくし



2

五島列島リゾートホテル マルゲリータ

空と海の十字路口

まぐろスモークの
サラダ仕立て

¥2,750-

生まぐろをレアにスモークした
マデラ酒の漬け風サラダです。

TEL 0959-55-3155

昼

ありがた



3

麵's はまさき

上五島 マグロール

¥1,580-

主役は、たっぷりのまぐろ。ザクザク、シャキ
シャキの食感がマグロの旨みを引き立てます。

TEL 0959-42-3388

昼

おめがた



4

居酒屋 優心

〈昼 要予約〉

上五島 優心まぐろ丼

¥2,000-

生まぐろをふんだんに使った大満足の1品。
多彩な味わいをぜひ。

TEL 050-1125-8813

昼

夜



ありがた



5

cafe nanami

〈前日までに 要予約〉

カプレーゼ風
まぐろ丼

¥3,200-

炙りとカツレツ、2種のまぐろと生うにを
バターライスにのせて。モッツァレラと
合わせダレの組み合わせは格別。

TEL 0959-42-5242

昼

めがま



6

遊食館

〈夜 要予約 ※4名〜〉

生本まぐろ丼

〜若松瀬戸うず潮造り〜

¥3,800-

美しい潮流に育まれたまぐろを、
うず潮をイメージし丁寧に盛り付け。
視覚と味覚で楽しめる一杯です。

TEL 090-8661-0484

昼

夜

ありがた



7

寄り処 満

\旬の魚介とまぐろづくしの/
ワンボックス

(汁物付き)

¥2,750-

生本まぐろと地元魚介を
ぎっしり詰めた一箱。見た目も味も
大満足の“上五島のごちそう便”です。

TEL 0959-42-0319

夜

ありがた



8

ホテルマリリンピア

まぐろ丼

(汁物付き)

¥2,200-

まぐろの旨味をそのままに。
シンプルだからこそ際立つ、
生本まぐろの奥深さをお楽しみください。

TEL 0959-42-2323

夜

ありがた



9

潦り茶屋 し喜

\生本まぐろ入/
海鮮丼

¥2,200-

生本まぐろに加え、
朝獲れの地魚3種がのった贅沢な一杯。
島の海の恵みを一度に味わえます。

TEL 0959-42-0933

夜

なま



10

寿司処 嶋

上寿司

¥2,200-

地元で水揚げされた旬の魚介に、
生本まぐろを加えた
スペシャルな握りです。

TEL 0959-52-3977

昼

夜

おめがた



11

ビジネスイン よかよ

〈前日までに 要予約〉

まぐろ丼と
五島牛うどん

¥2,000-

一日のはじめに嬉しい、
朝限定の豪華セット。まぐろと五島牛を
贅沢に楽しめる朝食です。

TEL 0959-42-5397

朝