

松浦のこれぞという逸品を取り揃えました

農産品・水産品・加工品でオンリーワン・ナンバーワンを厳選しました。

数ある松浦市産品の中でも、消費者および流通関係者から評価されている12品を選定し、「松浦の極み」と名付け、地域ブランド化を図ります。



松浦アールスメロン

赤土壌で、1株から1玉だけ。
丹精込めて育つメロン。
高貴な香りと甘さ、風味豊かさが特徴。
出荷時期: 6月下旬～8月上旬、10月下旬～12月上旬



御厨ぶどう

豊穡の地「御厨」で愛情かけて育てられるぶどう。
甘みと酸味のバランスが絶妙。
巨峰・安芸クイーン・シャインマスカットなど。
出荷時期: 6月末～8月中旬



松浦キンショーメロン

果皮に網目がなく表面がなめらかな
ノーネットメロン。上品な甘さと爽やかな香り、
歯触りの良さが特徴。
出荷時期: 4月下旬～5月上旬



アジ

松浦市は日本有数の水揚げ量を誇る
松浦魚市場を有する。中でもアジの水揚げ量は日本一。
新鮮なアジは一度食べると忘れられないおいしさ。
旬の時期: 4月～8月



サバ

旬の時期は脂が程よくのっけいながら
身が締まり、刺身はもちろん、
贅沢なサバしゃぶもおすすめ。
旬の時期: 10月～2月



トラフグ

松浦市はとらふぐ養殖の生産量日本一。
透き通った身の歯ごたえと上品な甘さを持ち、
天然物に負けない味わい。
出荷時期: 通年



いりこ(煮干し、シラス)

獲れたてのカタクチイワシを素早く海水で
煮て乾燥させたもの。出汁取りはもちろん、
そのまま食べてもおいしい。
出荷時期: 通年



アジフライ

刺身で食べられる新鮮なアジを使ったアジフライ。
アジフライの概念が変わるほど肉厚で
フワフワ、サクサク。「アジフライの聖地 松浦」。
出荷時期: 通年



おさんじ

午後3時ごろに食べるおやつの別名=お3時。
市内の菓子職人が地元農産品を活用し開発。
アジフライをモチーフにしたお菓子も登場。
出荷時期: 通年



旬(とき)さば缶詰

厳選した一匹から一缶だけ、ブランド旬さばをまるごと使用、
旨い腹身だけ、手詰めで丁寧に、調味料まで国産、
高栄養価で骨まで食べられる究極の缶詰。
出荷時期: 通年



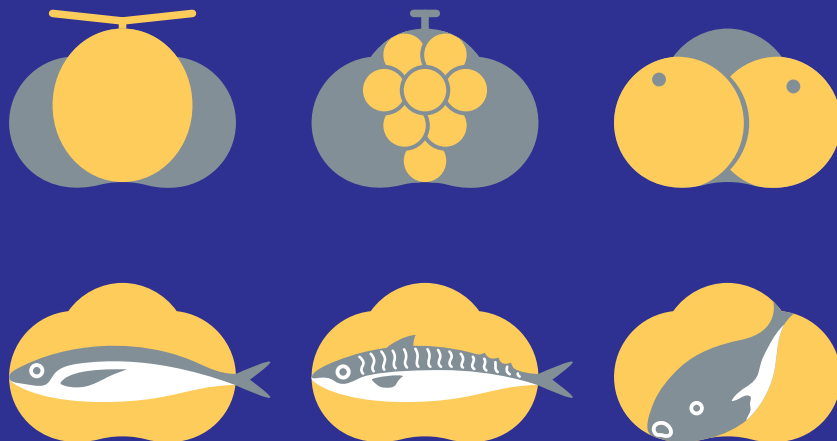
青島かまぼこ

材料は朝獲れの魚と塩のみ。
安心・無添加・つなぎなし。
漁師の本物かまぼこ。
出荷時期: 通年



石工品

阿翁石を使用し、アジフライをモチーフにモニュメントを製作。
粘着力に富み、繊細な加工に適している。
(長崎県伝統工芸品指定・長崎県特産品指定)。
出荷時期: 通年



松浦の極み

MATSUURA no KIWAMI

