

- 

1 割烹 扇寿
新上五島町有川郷2613-1
ランチ 12:00~14:00
夜 17:00~21:00
0959-42-3131
Pなし 休 不定休
- 

2 cafe nanami
新上五島町有川郷2426-16
11:00~21:00
0959-42-5242
Pあり 休 木曜日
- 

3 麺's はまさき
新上五島町有川郷2427-16
ランチ 11:00~14:00
夜 18:00~22:00
0959-42-3388
Pあり 休 火曜日夜・水曜日
- 

4 ホテルマリンプア
新上五島町有川郷2555-1
18:00~21:00
0120-42-2424
Pあり
休 日曜日(昼は要予約)
- 

5 和処 よかよ
新上五島町浦桑郷1309
ランチ 11:00~14:00
夜 17:30~22:30
0959-54-2507
Pあり 休 水曜日
- 

6 島diningとらや
新上五島町浦桑郷1349
ランチ 11:00~14:00
カフェ 14:00~16:00
0959-42-5733
Pあり 休 月・火曜日
- 

7 居酒屋 優心
新上五島町青方郷2315
ランチ 11:00~14:00
夜 18:00~24:00
0959-52-3917
Pなし 休 不定休
- 

8 若松瀬戸クルージング 遊食館
新上五島町若松郷160-36
ランチ 11:00~14:00
夜 要予約(4名様~)
080-6427-6830
Pあり 休 水曜日(祝日除く)
- 

9 民宿 えび屋
新上五島町若松郷483
18:00~20:00
0959-46-3120
Pあり 休 不定休



選

上五島で
生本まぐろが
食べられる

9

なりたい。

日本一まぐろを
食べる島に、



フェア開催記念「まぐろの解体ショー」

10月12日土・12月1日日 10:00~ 会場:カミティバリュー店

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供から大人まで、誰もが見入ってしまうこと間違いなし!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。



生本まぐろをはじめ、地魚の地方発送も随時承ります。

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

上五島養殖まぐろフェア開催!!

第2弾 **10月12日土~11月4日振休** 第3弾 **12月1日日~12月24日火**

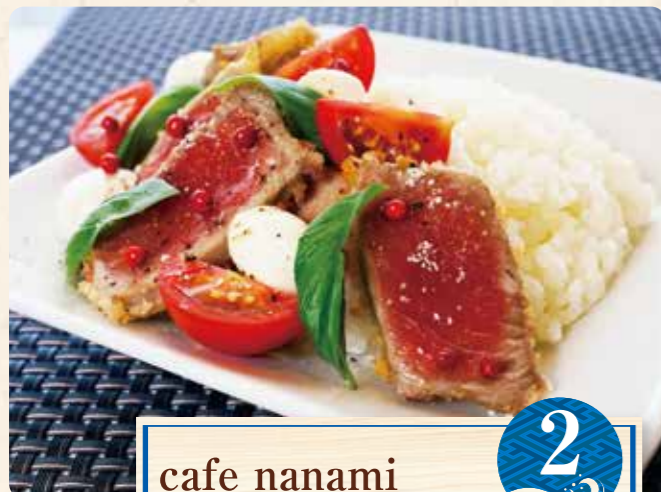
「生」にこだわり、一度も冷凍処理していない、上五島の激流で育てられたクロマグロ(本マグロ)をご提供。70kgを越す魚体は旨みと脂が存分について、口に入れると、トロけるような最高のまぐろはここでしか食べられない!!安心・安全・安定、上五島の海の恵を、食べてみんね!!

上五島の 生本まぐろ とは。



上五島の入りくんだ地形が創る 美しい島で育ったまぐろです。

九州の最西端に位置する五島列島。その中央に位置する若松島周辺は古くから養殖業が盛んで、若松瀬戸の入り組んだ地形は、海流の流れが速く、その中で育ったクロマグロは身が引き締まっていて、きめ細やかな肉質が特徴です。一年を通じて養殖に適した水温が保たれ、海水温は13度を下回ることなく、夏場の海水温が高い時期でも29度を超えることはほとんどないため締まりの良い身と、きめの細かい脂を持ち、その味と食感が高く評価されています。上五島周辺では、2008年よりデリケートで養殖が難しいとされるクロマグロの養殖を行い、安心・安全のため、徹底した飼育管理と衛生管理で、高品質で新鮮なまぐろをお届けしております。



cafe nanami

2

炙りまぐろのカプレーゼ風
～洋風まぐろ丼～ 1,300円(税込)

バターライスの上まぐろの炙り焼きとカツレツを贅沢に使い、モッツアレラチーズと合わせダレの組み合わせは格別。



ランチ限定

麺's はまさき

3

ミニまぐろ丼
(小うどん付) 1,540円(税込)

まぐろ丼がもっとお手頃な価格になって新登場。製麺所直営ならではの五島うどんも最高です。



ランチは前日までに要予約

ホテルマリンピア

4

生本まぐろ丼
(吸い物・サラダ付) 1,320円(税込)

生本まぐろ本来の味がダイレクトに味わえます。丼以外にお刺身もオーダーできます。

居酒屋 優心

7

優心の海鮮丼[生本まぐろ3点付]
(味噌汁付) 2,000円(税込)

上五島の地魚と生本まぐろの大トロ・中トロ・赤身を使った海鮮丼。生本まぐろだけの特別メニューも有り。



1

割烹 扇寿

生本まぐろ中トロ・鯨オノミ
にぎり寿司(セットと地獄だきうどん付)
3,300円(税込)

生本まぐろの中トロと、クジラの大トロと呼ばれる希少部位「オノミ」が一度に楽しめる逸品です。

前日までに要予約



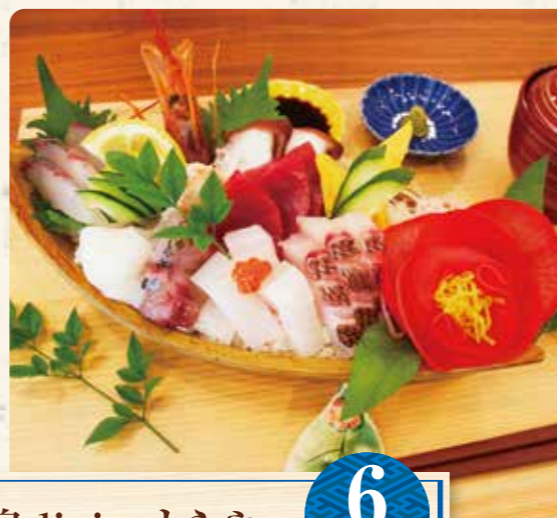
金・土・日曜限定

和処 よかよ

5

漬け生本まぐろのとろろ丼
(五島うどん付) 1,980円(税込)

漬けたまぐろと、とろろのアクセントは最高。名物の五島うどんと一緒に楽しみください。



島diningとらや

6

海鮮丼“つばき”
(吸い物付) 2,160円(税込)

舟形の器に、五島を象徴する椿の花の飾り切りと地魚をふんだんに使った海鮮丼は見た目にも楽しめます。



前日までに要予約

民宿 えび屋

9

生本まぐろ漬け丼
(地魚の吸い物付) 2,592円(税込)

大振りのまぐろの切り身に特製のとれをしっかりと漬け込んだ逸品。漁師の味をお楽しみください。

