

道の駅 夕陽が丘そとめ

歴史とロマンが漂う 香酸柑橘

長崎特産 ゆうこう

ゆうこう祭り

令和4年

日時

12月11日(日)▶10時~15時

※コロナ感染症予防対策のため、敷地内及び店舗内でのマスクの着用をお願いします。

来場プレゼント

「ゆうこう」

1個プレゼント!!

「ゆうこう」

ホットジューズ

*数に限りがございますので無くなり次第終了させていただきます。

『ゆうこう』

平成20年10月にスローフード協会国際本部(イタリア)から食の世界遺産『味の箱舟』に認定されました。果肉は柔らかく、甘みのあるまろやかな、酸味が特徴です。

道の駅夕陽が丘そとめでは、貴重なゆうこうを使用した加工品を販売しています。

店頭販売

ゆうこう加工品販売

- ・シフォンケーキ・つけもの
- ・マドレーヌ・ゆうこうパン
- ・かりんとう・ゆうこう味噌
- ・ケーキ・手作りこんにやく
- ・寿司・ゆうこうゼリー
- ・ゆうこう甘酒
- ・ゆうこうのお酒 他

一口メモ 「ゆうこう」の利用法

- ゆうこうを半分にとって絞り、その絞り汁をゆず・レモン汁同様に使います。
- ◎焼酎のお湯割り
- ◎お魚類、焼肉等にかける

レストラン ラ・メール

営業時間 11時~15時 (オーダーストップ...14時30分)

営業時間 16時~18時 (オーダーストップ...17時30分)

TEL.0959-25-0839

道の駅 夕陽が丘そとめ

長崎市東出津町149-2 (国道202号線沿い)

TEL.0959-25-1430

