

川棚町 アクセスガイド

■川棚町MAP



作成：川棚町産業振興課 長崎県東彼杵郡川棚町中組郷1518番地1 tel 0956-82-5414 <http://www.kawatana.jp> かわたな観光が이드 検索 作成日：平成25年9月現在

■アクセス

広域MAP

川棚町までのアクセス

- 長崎IC→東そのぎIC→205号線(佐世保へ)約1時間
- 佐世保→35号線を南へ約40分
- 福岡IC→東そのぎIC→205号線(佐世保へ)約1時間30分
- JR長崎駅(快速シーサイドライナー)より約60分
- JR佐世保駅(快速シーサイドライナー)より約30分
- 長崎空港(エア・ポートバス)より約60分(川棚下車)

長崎・川棚
うまかもん カクログ



長崎・川棚

うまかもん カクログ

[川棚町特産品カタログ]

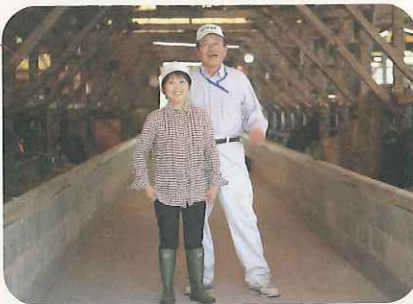


内閣
総理大臣賞
受賞
(肉牛の部)

川棚町の豊かな自然で育った牛が
和牛日本一に選ばれました。

大村湾のミネラルたっぷりの潮風、温暖な環境、自然いっぱいの川棚で、
丹精込めて育てられた長崎和牛。
平成24年度の第10回全国和牛能力共進会では、内閣総理大臣賞(肉牛の部)を受賞。
川棚町で育った和牛が日本一の称号を得ました。

生産者の声
喜々津 昭さん
喜々津牧場
川棚町の自然豊かな環境の中、年間を通じて快適に過ごせるよう牛の身になって丹念に育てています。
牧場を始めてから約30年。日本一になったのは関係者の方々や皆様のおかげ。
今後もなお一層おいしい牛づくりをがんばります。



ローストビーフ 要予約
1,800円のお料理コースからお出ししています。

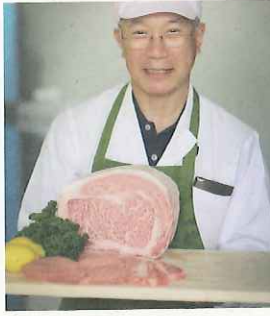
② 川棚町・百津郷
長崎和牛銘柄推進協議会
長崎和牛指定店
旅館 かわはら
肉本来の旨みが味わえるローストビーフ。
最初はタレをつけずに、食べてみて下さい。
国川棚町百津郷447
☎0956-82-2030
営業時間11:00～
ディナー18:00～
国不定休 国 有



長崎和牛レモンスステーキ (サーロイン)
.....150グラム 2205円
※フェイスブックページもご覧ください。
レストランマユミで検索

③ 川棚町・栄町
長崎和牛銘柄推進協議会
長崎和牛指定店
レストラン まゆみ
レストラン マユミ
日本一の長崎和牛を地域の名物レモンスステーキで!!
絶品です。
国川棚町栄町82
☎0956-82-2971
国平日祝
11:00～22:00 (os21:30)
金土祝前日
11:00～22:30 (os22:00)
国火曜日 国 有

① 川棚町・下郷郷
長崎和牛銘柄推進協議会長崎和牛指定店
長崎和牛 川下精肉店
お肉をメインに料理
長崎和牛を購入するならここ。地元ならではのリーズナブルな価格で購入できます。日本一の美しい和牛、ぜひお試しください。それと見逃せないのがコロッケとメンチカツ。安くて美味しいと地元では有名。遠方からのお客様も多いそうです。
国川棚町下郷郷367-5
☎0956-82-2165
国9:00～19:00 国火曜日 国 有
メンチカツ
メンチカツ
.....1個105円
コロッケ
.....1個75円



長崎和牛
in 川棚町

「日本の棚田百選」に認定された木場日向の棚田。
風光明媚な山里で獲れるのは、お米や猪肉。
まさに天然の恵みです。

棚田の幸
in 川棚町

虚空蔵山の天然水で育てた日向の棚田米。
掛け干し自然乾燥で仕上げた希少な「ひのひかり」です。

日向の棚田米は九州のmatterホルン、名峰「虚空蔵山」から湧き出た水を引いて、
丹精込めて育てました。昼と夜の温度差がある気象条件を生かして、アミノ酸(旨み成分)を多く含んだお米です。
また、掛け干しを行って自然乾燥することにより、旨み成分が凝縮されています。



日向の棚田米



イノシシ肉
イノシシ肉はビタミンB群が豊富で、
高タンパク、低カロリーのヘルシーな肉。



④ 虚空蔵山の水(木場)
虚空蔵山の登山道の途中に湧き出ている湧水。水温は四季を通じて14度前後。
ハイカーのオアシスとして親しまれています。

棚田
オススメ
観光スポット

⑤ 木場棚田だんだん祭り
毎年秋の収穫を終えると、木場棚田だんだんまつりが開催されます。
しし汁の無料配布、川棚中学校吹奏楽部による「棚田だんだんコンサート」、イノシシレース、棚田さるこう会(ウオークラリー)、伝統芸能「木場浮立」披露、火祭りなど、棚田にちなんだ多彩な催しが行われます。





小串トマト

in 川棚町

生産者の声 一瀬 薫さん 小串トマト組合

私たちの代で2代目。安心安全を心がけ、新鮮でおいしいトマトを家族みんなで育てています。私たちの食べ方は、丸かじりやしょうゆをかけて。これが一番おいしいですね。



小串トマト

特殊な栽培方法により、トマト本来の味と風味を追求した、糖度の高いトマトです。毎年1月下旬から6月上旬頃まで収穫され、約280tを福岡・長崎・佐世保などへ出荷しています。平成2年に「農林水産大臣賞」を受賞した日本一のトマトです。

収穫の時期 2月～5月 購入方法 グリーン東後新鮮市場



戦争遺構 (写真・動画見放題体験本部館)

小串湾の一角にある魚雷艇訓練所の跡、海軍工廠跡地付近に残る海軍資材倉庫の跡、海軍工廠跡など、川棚町に残るこうした遺構が戦争の歴史を伝えています。



波佐見町・志所郷 つくも食品株式会社

〒896-8571 志所郷 1682
☎0956-85-7172
☎0120-85-7173
購入方法 グリーン東後新鮮市場
その他:ホームページ
<http://www.tsukumofoods.co.jp/special.html>

小串トマトドレッシング……630円/本
真っ赤に育った小串トマト100%使用。トマト本来の味と風味が特徴です。

東後アスパラドレッシング……630円/本
東後特産でまっすぐに育ったアスパラを使用。ほのかな香りと大地のミネラルがたっぷりのドレッシングです。どちらもサラダ、お肉やお魚にも最適です。



グリーンアスパラガス

in 川棚町

生産者の声 鶴野 末雄さん JAながさき県アスパラガス部会 北部支部 川棚班

私たちのハウス栽培は、土づくりにこだわり病気対策に苦勞しながら丁寧に育てています。毎日畑に出かけます。アスパラには春芽と夏芽があり、春芽は糖度が高く、生でも食べられますよ。



グリーンアスパラガス

全生産者で減農薬・減化学肥料などに取り組む「エコファーマー」認定の安全で安心な野菜です。毎年2月中旬から10月頃まで収穫され、約100tを関東地方を中心に出荷しています。

収穫の時期 2月中旬～10月 購入方法 グリーン東後新鮮市場



たまご

in 川棚町

鶏が元気だから、卵が美味しいのです。

大村湾を望む大自然の恵みのもと鶏たちを育成。健康で安全な卵が産めるには、鶏の健康が第一。特別に配合した餌を毎日食べて元気に卵を産んでいます。

生産者の声 野中 貴宏さん 野中のたまご

おいしい卵を作るために、こだわったのは餌です。天然バクテリアやアミノ酸、カルシウムなどを加えた特別な配合餌料を使っています。だから、黄身も白身も鮮やかな色をしており、産み立ては黄身も白身もこんもりと盛り上がっています。



たまご (直売所価格)
……10個入り MS 210円 M 240円 L 260円 LL 280円

川棚町・小串郷 野中のたまご
〒896-82-3280
☎0956-82-3280
営業 9:00～12:00 13:00～17:30
土日曜日 直売所、
自動販売機(川棚八幡神社内)
グリーン東後新鮮市場、しおいの湯等



とろとろオムライス
……1個200円

川棚町・三越郷 レストラン ディーノ
野中のたまごを使用したふわりとろとろのオムライス。たまごとチキンライスと自家製トマトソースの相性は抜群です。
国川棚町三越郷323-1
☎0956-82-2582
営業 11:30～22:00 (OS) 21:00
喫茶 16:00～17:00
国水定休 国有



クレマカッターナ
……1個200円

川棚町・三越郷 ジェラートハウス 海の卵
自家製飼料米を餌に、平飼いで育てた地鶏の卵を使用した焼きカスタードアイス。焦がしたババロアのキャラメルと濃厚なアイスを半解凍で味わうのがおススメです。
国川棚町三越郷150
☎0956-82-5384
営業 11:00～18:00 国火曜日 国有
購入方法 店頭、電話注文
グリーン東後新鮮市場
インターネット: <http://umitama.ocnk.net/>



川棚米たまご
新鮮市場価格……6個入り M 210円 L 220円
10個入り M 330円 L 340円

スイーツ in 川棚町

四季折々の特選素材を活かした、川棚ならではのスイーツづくり。

川棚町では特選素材を活かしたスイーツ作りが盛んです。
ここでしか味わえない川棚厳選スイーツを、ぜひお召し上がりください。

11 川棚町・百津郷
ペストリーショップ ケイ
ペストリーショップ ケイ

A チー坊
濃厚な焼きチーズ。手軽に食べられるスティックタイプのケーキです。
B そのぎ茶サブレ・ダックワーズ。地元特産茶の抹茶を使用した風味豊かな菓子です。

国川棚町百津郷607-1
☎0956-26-6555
☎10:00～19:00
☎火曜日 国
http://www.facebook.com/PastryShopKei

チー坊………210円
そのぎ茶サブレ 180円
ダックワーズ……200円

12 川棚町・百津郷
酒菜・谷の牛乳豆腐屋
酒菜・谷の牛乳豆腐屋

牛乳豆腐
県産牛乳を100%使用し、わらび粉とくずを練りこんだもちもちの食感が特徴。味は5種類(黒ごま・抹茶・黒みつ・生キャラメル・カラメル)

牛乳豆腐 5種類
(黒ごま・抹茶・黒みつ・生キャラメル・カラメル) ……各250円

国長崎県東彼杵郡川棚町百津169-64
☎0956-82-3310
☎9:00～16:00 国水曜日 国有
☎入店 店頭、インターネット
http://www.shusaitani.com/

10 川棚町・三越郷
ジェラートハウス 海の卵
ジェラートハウス 海の卵

シューアイス
自家製玉子と地元の旬のフルーツなどをアイスに仕上げ、焼き立てのサクサク生地で包んだ、人気のシューアイスです。

シューアイス ……1個200円
キャンディー ……150円
シャーベット ……180円

国川棚町三越郷150
☎0956-82-5384
☎11:00～18:00 国火曜日 国有
☎入店 電話注文、その他購入先・新鮮市場
インターネットhttp://umitama.ocnk.net/

13 川棚町・栄町
宮崎製菓店
みやざきせい菓店

カステラ
開店から60年以上作りつづけている伝統の味。ふんわりとした食感、上品な甘さが特徴です。

カステラ ……1斤 1,050円

国長崎県東彼杵郡川棚町栄町2
☎0956-82-2177
☎9:00～18:00
国火曜日 国有

14 川棚町・中郷郷
bliss of ring ドーナツ
bliss of ring ドーナツ

リングドーナツ
こだわりのブレンドオイルで揚げたドーナツは、軽くても美味しく食べられます。おすすめは、定番のグレイズドーナツ。中山郷山口豆腐店のお豆腐を使用した「お豆腐シェイク」も人気です。

リングドーナツ ……120円～150円
ドリンク類 ……200円～
お豆腐シェイク ……250円

平成25年10月2日OPEN

国長崎県東彼杵郡川棚町中郷郷1504-4
☎080-8554-3741
☎10:30～18:00 国月曜日 国有

15 川棚町・栄町
菓舗いさみ屋
かみいさみや

川棚まんじゅう
創業以来変わらぬ味の一口まんじゅうです。手に取りやすい形とあっさりとした味わいが特徴です。

川棚まんじゅう ……12個入 348円

国川棚町栄町15-1
☎0956-82-2310
☎8:00～19:30
国不定休 国有

みかん in 川棚町

蜜柑どころ川棚町は、1年を通じおいしいミカンが作られています。

川棚町では、古くからみかん栽培が盛んに行われていました。それは、大村湾に面した温暖な気候と、日当たりも良く、山間部の傾斜を利用した水はけのよい土壌が、みかん栽培に適しており、年間を通じおいしいみかんを育てています。

ハウスみかん		露地みかん	
早生	普通温州	早生	中晩柑
 原口 早生の代表的な品種。春から夏にかけて出荷します。出荷:6月上旬～7月中旬まで	 原口(グリーン) 早だしとして出荷。暑い夏場に合わせ、酸味の効いたスッキリした味わいです。出荷:8月 出荷先:関東東地方	 原口 味は濃厚。蜜質(じょうのう)が薄いため皮ごと食べられます。出荷:11月～1月 出荷先:関東東地方(東京、新潟、東北)	 させぼ 糖度12～13度と甘いみかんです。糖度14度以上のものは最高級ブランド「出島の蜜」として出荷されます。出荷:12月 出荷先:関東東地方(東京、新潟、東北)
		 青島 温州みかんを代表する冬の定番蜜柑です。糖度は12～13度と甘く、濃厚な味です。出荷:1月～2月上旬 出荷先:関東東地方(東京、新潟、東北)	 スイートスプリング 上品な香りと爽やかな甘さが特徴。皮が厚めで樹形にカットするのがお勧めです。出荷:1月下旬～2月下旬 出荷先:関東東地方(東京、新潟、東北)
		 デコボン 形が特徴的なデコボン。ゴツゴツとした目ですが、外皮も手で剥くことができます。糖度も13～14と甘さの強い品種です。出荷:3月～4月 出荷先:関東東地方(東京、新潟、東北)	

収穫の時期

品種	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
ハウスみかん												
早生												
原口												
原口(グリーン)												
露地みかん												
早生												
させぼ												
普通温州												
青島												
スイートスプリング												
中晩柑												
デコボン												

生産者
原 廣則さん
JAながさき県央 北部地区部会
ハウスみかん部会 北部地区部会
父から受け継ぎ夫婦二人三脚で、おしみかんを作っています。
8月は収穫の最盛期。
ハウス栽培は、暑さとの戦いですね。

16 グリーン東彼新鮮市場
〒859-3615 長崎県東彼杵郡川棚町下組郷2042-2 ☎0956-82-5652

●お取り寄せ情報

品名	3月上旬～6月中旬	2月中旬～10月	5月中旬～8月上旬	10月上旬～1月下旬
小串トマト				
グリーンアスパラガス				
ハウスみかん				
露地みかん				

(注意) 作物や、入荷の状況で希望日に取り寄せができない場合があります。

その他の特産品

- 川棚なまこ
- くじら
- いちご
- たまねぎ