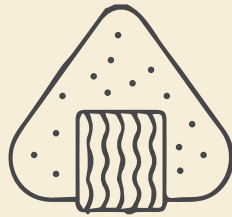


# 島 原 む す び す



OMUSUBI



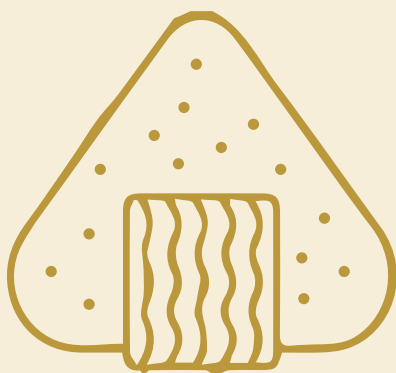
~~~~~  
おむすびカフェ‘むすびす’の  
こだわり素材



島原半島の「美味しい」をむすぶ<sup>!</sup>  
人と人との笑顔をむすぶ<sup>!</sup>

おむすびに込めた私たちの想いを  
ちょっぴりご紹介します。





## INDEX<sup>!!</sup>

島原おすびす コラボ事業者のご紹介

株式会社丸政水産 p2

雲仙エコロ塩株式会社 p3

竹田かたつむり農園 p4

有限会社塚ちゃん雲仙たまご村 p5

株式会社北田物産 p6

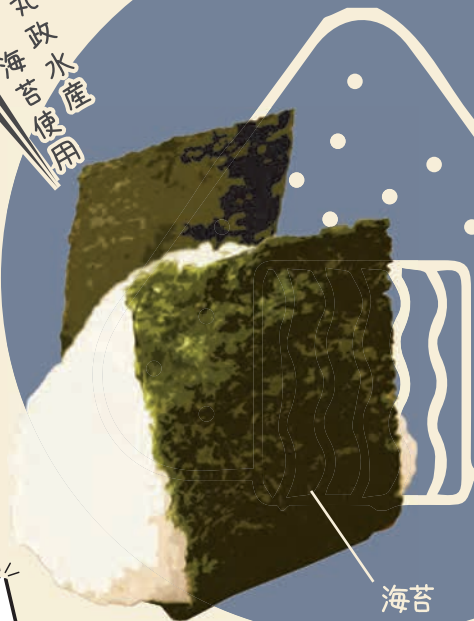
有限会社長崎雲仙ハム p7

島原食糧販売株式会社 p7

島原地方酪農業協同組合 p7

# マルマサ水産

丸政水産  
海苔使用



坂田 政浩さん

CHECK POINT

海苔

## 社長自ら選ぶ最高品質の海苔

海苔の買い付け、いわゆる競りには社長自らが参加し、品質を目利きしています。色やツヤはもちろん、触った感覚、柔らかさは特に重要で、時期によっても変動します。明確な基準があるわけではなく、必要なのは長年の経験。それでもまだ完璧ではなく、年初めの入札はどうしても緊張します。値段も変動するので必ず落とせるかもわかりませんが、品質は総合的に下げないことを念頭に置いて買い付けを行っています。



## 株式会社丸政水産

住所：島原市有明町湯江456-1  
TEL：0957-68-1170

検索 マルマサ水産

こだわりは「品質ベース」

「品質があって、値段がある」と言われるように、丸政水産の海苔は100パーセント有明海産にこだわっています。色やツヤ、味に関しても全国的にランクが高く、栄養分も豊富に含まれています。その分、買い付け金額も他の場所で作られた海苔に比べると高くなりますが、品質があってその商品というポリシーを貫くために、100パーセント有明海産をこれからも守り続けていきます。

島原  
むすびす

# 雲仙エコロ塩

山口県佐伯市

木村 建洋さん



エコロ塩



## 塩の宝石は魔法のツール!

自社ブランドである「塩の宝石」は魔法のツール。エコジャパンカップグランプリを受賞し、この塩を使用した干物や塩ゼラート、おむすびなど多くの製品も各分野で賞をいただきました。長崎土産の定番「クルス」も塩の宝石を使用しています。その他にもJRのスイーツ列車や南島原の手延べそうめん等にも使われています。塩は味の基



## 雲仙エコロ塩株式会社

雲仙エコロ塩

## 地球のエネルギー製塩

製塩を志したのは、「木村さんのお吸い物おいしい」と好評だったから。その要因は塩にあると確信、還暦を迎えると同時に田舎に帰省し、塩作りに没頭しました。家族からの反対を押し切ってまで生み出した雲仙エコロ塩。特徴は、一切の燃料を使わず地球に優しい製塩方法です。千々石の海水を小浜に湧く温泉が発する熱だけで蒸発、天日で干して結晶化。温泉の温度が高く、量が多い「奇跡」のような環境だからできました。

島原  
むすびす

# 竹田かたつむり農園

黒米おむすび



黒米



竹田 龍太さん・真由さん



## 歴史を繋いできた黒米

むすびすで使われている黒米(くろまい)は、竹田かたつむり農園がお米のルーツを辿りながら受け継いできた歴史ある古代米です。はじめは伊勢神宮で神様に捧げるために作られていたという希少な黒米。その苗を、鹿児島の方が受け継ぎ、さらに佐賀の農家を経て長崎へ。このようにして黒米の苗を受け継いできました。黒米はもちもちとした食感が特徴で栄養価も高いためスーパー

フードとして注目されています。



トレーラーカーによる  
移動販売



## 竹田かたつむり農園

住所：雲仙市多比良甲1517-2

竹田かたつむり農園

## 持続可能な農業を目指して

黒米の栽培はとても難しく、機械を使えない上に風ですぐに倒れてしまうため、大量生産・大量消費を行うような穀物ではありません。それでも喜んで食べてくださるお客様がいる限り、種取り農家として、また歴史の繋ぎ手として、100年先も持続できる農業を目指し、これからも黒米や伝統野菜の栽培を続けて参りたいと思います。

島原  
むすびす

# 塚ちゃん雲仙たまご村

地鶏炊き込み  
おむすび



塚原 栄志朗さん



## 炊き込みごはん 相性抜群の雲仙もみじ鶏

塚ちゃん雲仙たまご村で飼育している『雲仙もみじ鶏』は、大きな褐色の卵を産むのが特徴です。『もみじ鶏』は日本国内で改良された品種で、病気にも強く、世界中の鶏全体の3パーセント程度しかいない希少な鶏種です。広々とした鶏舎で出来るだけストレスのないように飼育することで、肉質の引き締まった美味しい地鶏となります。多様な味付けにもよく馴染むので炊き込みごはんとの相性もバッチリです。



## 有限会社塚ちゃん雲仙たまご村

住所：島原市六ツ木町甲1235-1

TEL:0957-64-5591

検索 塚ちゃんたまご

## おいしい卵はエサの品質で決まる

卵の品質の八割はエサで決まるというほど、鶏に与えるエサにはこだわっています。「なるべく地元のものを使いたい!」と思い、通常のエサに加えて豆腐屋さんの『米ぬか』や麵屋さんの『血うどん麵』を配合しています。現在のエサの配合にたどりつくまで七年がかかりましたが、これを完成形とせず、配合の調整や発酵の割合を変えたりして、もっともっとおいしい卵を生産できるように日々研究を重ねています。



## ただのわかめじゃない!

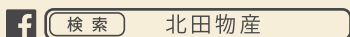
きた田物産の乾燥カットわかめは有明海産。穏やかな波で育ったわかめは、しなやかで食べやすいのが特徴です。また、他社製品と違いそのまま温かいご飯に混ぜるだけで馴染みやすいのも人気のポイント。社長自らがわかめ生産者の元へ赴き、手触りや色・形などを直接目撃することで高いクオリティを保っています。加工や保存も自社工場で行っているため、品質管理も抜かりありません。



## 株式会社北田物産

住所：島原市亀の甲町乙1650-4

TEL：0957-64-4300



## 地域社会のために

「企業のために必要な人になろう。社会に必要な企業になろう。」を合言葉に、北田物産は40年以上、地域の皆様の食卓に縁してきました。島原の海産物や水産物、また農産物の豊かな魅力・美味しさを丁寧に見つけ、加工商品を生み出すことで島原の地域経済にも貢献したいと思っています。これからも島原産わかめをはじめ、よりよい原材料をお届けするために社員一同心を合わせて取り組んでいきます。



## 長崎雲仙ハム



雲仙ハム

検索 雲仙ハム



# 雲仙ハム ポークソーセージ

皆さんご存知、地域で50年以上愛されている「雲仙ハム」正式名称は「ポークソーセージ」なのはご存知ですか？雲仙の麓で育った地元産及び九州産豚肉を使用。保存料不使用で、添加物は必要最低限に抑えています。創業者が、戦前にユーラシア大陸でロシア人に製法と技術を学び、改良を重ねて作り上げた一品。ハムに入っている玉ねぎとジューシーな脂の甘味が合わさって、上質な味わいを醸し出しています。

## 島原食糧販売



島原食糧販売株式会社

検索 島原食糧



# 特別栽培米 ながさきにこまる

雲仙普賢岳の麓に広がる大地と、豊かな水が育んだ上質なお米です。色白でツヤツヤ、粒が大きく、ふっくらとした炊き上がりとなり、粘りもありモチモチ感は、おかわりしたくなるほどです。「長崎にこまる」は、全国米の食味ランキングで5年連続最上位「特A」の評価を受けた実績もあります。また、特別栽培米は島原スペシャルクオリティ商品にも選ばれ、通常よりも、農薬・化学肥料を半減させた安心安全のお米となっています。

## 島原地方酪農業協同組合



島原地方酪農業協同組合

検索 ふれあい工房



# 島原牛乳

水の都とも呼ばれる島原。清らかで豊富な湧水と肥沃な大地で育った乳牛より、毎日搾りたての生乳が集乳され島原牛乳がつくられています。この大自然の恵みと、十分な衛生管理と安全操業で生産される「飲むカルシウム」牛乳。成分無調整だから、牛乳本来の甘みと風味が味わえます。クリーミーなコクが特徴である島原牛乳は島原むすびず特製プリン・チョコプリンとも相性抜群です。

このほかにも、多くの地元の食材を使用しております！

むすびす  
特製人気  
定番メニュー

# menu



地鶏炊き込みおむすび



竹田かたつむり農園さんの  
黒米おむすび



わかめおむすび



さけおむすび



こんぶおむすび



うめおかかおむすび



しまばら塩昆布おむすび



焼き明太マヨおむすび



雲仙ハムおむすび



わさびおかかおむすび

## menu

- ・鮭
- ・うめおかか
- ・こんぶ
- ・わかめ
- ・しその実わかめ
- ・雲仙ハム
- ・地鶏炊き込み
- ・わさびおかか
- ・明太マヨ
- ・ねぎ塩レモン
- ・チーズおかか
- ・じてんしゃ飯
- ・しまばら塩ふき昆布のうめえおむすび
- ・竹田かたつむり農園さんの 黒米おむすび

**季節メニュー**

季節で変わる旬な食材のおむすびが楽しめます!

- 春 ・たけのこごはん (地元島原産使用)
- 夏 ・たこ飯 (島原産のたこ「走り蛸」を使用)
- 秋 ・焼き秋刀魚 (北海道産)  
・きのこ炊き込み (県内産)

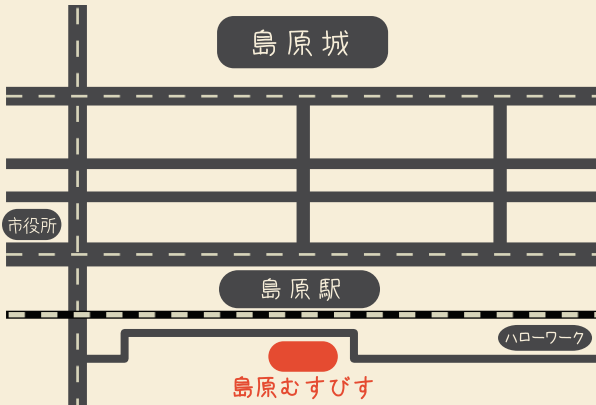


島原の人と人を結ぶ  
ぎゅっとむすんだおむすび

定休日 **毎週木曜日・日曜日** 営業時間 **11:00~15:00**まで

電話 **0957-73-9555** FAX **0957-73-9533**



島原むすびす  
ホームページ



〒855-0042 長崎県島原市片町578番地8

# 島原むすびずができるまで

2015春~2016夏

mission!

島原半島の新鮮な食材を  
生産する地元企業と  
パートナーシップを組んで、  
地域の持続可能な「食」の  
在り方を模索し地方創生に  
貢献するとともに、  
島原むすびずならではの  
独創性にあふれた  
「おむすび」を提供したい！

悠久会理事  
永代 秀顕 様



## お茶葉の勉強



コスモス会様

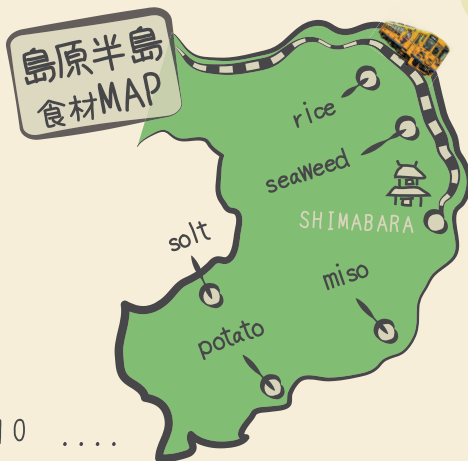
## むすびずで使う食器選び



島原特別支援学校高等部様

生産者の方の熱い思い地元の魅力を発見！

## 島原半島食べ歩きの旅



# 島原むすびす

2016年夏  
OPEN!

島原のおいしい水と島原半島産の  
お米で作った島原の人と人をぎゅっと  
むすんだおむすびのお店!



## むすびすOPEN!

用意していたおむすびは完売。  
島原守護神「しまばらん」を迎え、  
悠久会まつりでも大盛況でした。



## これまでの企業・学校コラボ商品

### 島原鉄道

幸せの黄色いランチプレート

### 島原商業高等学校

ジオがくれた島原愛菜弁当

### 島原観光ビューロー

江戸むすび

### 中華園

中華園むすび

### ふげん屋

生姜つくだ煮むすび

### 幸せの黄色いランチプレート



### 中華園むすび



コラボ企業募集中!



# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



社会福祉法人 悠久会は国連サミットで採択された持続可能な社会を実現するためのSDGs(持続可能な開発目標)の推進に取り組んでおります。

島原むすびずではドリンク提供の際、環境に優しい植物由来の生分解性ストローを使用しています。調理に使用したフライヤーの廃食油は、バイオディーゼル事業に回収に来ていただいております。

※バイオディーゼル: 廃食油から軽油の代替となる環境にやさしいリサイクル燃料を精製。



© (一社) 長崎県観光連盟



© (一社) 長崎県観光連盟

発行 社会福祉法人 悠久会

〒855-0041

長崎県島原市宮の町249-1

TEL(0957)62-2961

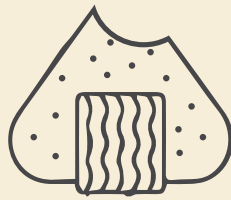
ホームページ



©YUKYUKAI 2020

本誌に記載している記事や写真の  
無断接写・複製・転用を禁じます。

島原生まれ、島原育ちの  
こだわりおむすびをめしあがれ



OMUSUBI