

ながさきの特産品を使ったシェフの味を
ご家庭でもお楽しみください。

ながさきの
特産品を活かした



美味創作
Chef Recipes

長崎の特産品を使った料理やスイーツを皆様にお楽しみ
いただきたく、「ホテルニュー長崎」のシェフ監修による
創作レシピを紹介します。

ホテルの味を、ぜひお家でもお試しください。



ながさきの伝統柑橘「ゆこう」の
100%本格果汁

「ゆこう」は長崎市伝統の香酸柑橘で、見た目はユズや
カボスに似ており、果肉はやわらかく甘味のあるまろやか
な酸味が特徴です。そんな「ゆこう」の風味を生かした
搾りたて本格果汁です。

ゆこう果汁 100% (内容量 120ml)



美味しい健康志向の「びわ酢」

びわの栽培に適した気候条件の長崎沿岸地域では、太陽
の光が注ぐ斜面地に多くのびわの木が栽培されています。
初夏の果物として親しまれ、βカロテンやポリフェノールを
たっぷり含んだびわの実を使って作った「びわ酢」です。
美味しい健康酢として、色んなお料理にお使いください。

長崎びわ酢 (内容量 150ml)



カステラの旨みはそのまま、
サクッとした「長崎ラスク」

ポルトガルから伝わった南蛮菓子をもとに、長崎
で独自に育まれたカステラにさらにひと手間加
え、サクッとした歯ごたえのバター風味のラスク
に仕上げました。カステラ・コーヒー・緑茶の3
つの味をお楽しみいただけます。

長崎ラスク (内容量 15 枚入)

Drink Menu

〈アルコールメニュー〉

ゆこうジントニック

〈材 料〉	
長崎びわ酢	5ml
ゆこう果汁100%	20ml
令月(よきつき)ジン	30ml
トニックウォーター	適量
カットゆこう※飾り用	1カット



〈作り方〉

氷が入ったグラスに材料を入れ、ステアします。カットゆこうを添えて完成です。
ジンはお好みで麦焼酎に変えてソーダ割りとしても美味しくいただけます。

〈アルコールメニュー〉

ゆこうシャーベット

〈材 料〉	
ゆこう果汁100%	50ml
砂糖	10g
白ワインまたはシャンパン	50ml



〈作り方〉

冷やしたボウルにゆこう果汁100%と砂糖を入れ、冷凍庫で冷やし、30分ごと
にスプーンでかき混ぜながら状態を見てシャーベット状にします。グラスにゆ
こうシャーベットを入れ、お好みで白ワインまたはシャンパンを注いで完成です。

〈ノンアルコールメニュー〉

はちみつびわ酢ホットサワー

〈材 料〉	
長崎びわ酢	大さじ1
ゆこう果汁100%	大さじ1
はちみつ	大さじ2
お湯	150~200ml



〈作り方〉

材料をスプーンでよくかき混ぜたら完成です。はちみつをしっかり溶かすのがポ
イントです。お好みでハーブやウイスキーなどを入れても美味しくいただけます。



すみや ホテルニュー長崎店
〒850-0057 長崎市大黒町14-5
☎095-828-3733



すみや アミュープラザ長崎店
〒850-0058 長崎市尾上町1-1
☎095-808-3833



〈本 店〉 〒850-0057 長崎市大黒町7-2

☎095-827-2120

<https://www.sumiya-n.net/>



ながさきの
特産品を活かした



美味創作
Chef Recipes



Home Cooking Recipes



ハンバーグステーキと温野菜 ゆうこうと長崎びわ酢風味のソース

ジューシーなハンバーグに「ゆうこう」の酸味、「長崎びわ酢」の甘酸っぱさをデミグラスソースに加え、お子様でも一緒に召し上がれるソースにしました。

びわ酢とゆうこう果汁入りハンバーグソース

〈材 料〉	〈作り方〉
長崎びわ酢 80cc	①すべての材料を鍋に入れ加熱します。
ゆうこう果汁100% 40cc	②ハンバーグにかけて出来上がり。
デミグラスソース(市販) 約300g	
玉ねぎ(すりおろし) 1個分	

ゆうこうボン酢

〈材 料〉	
ゆうこう果汁100%	大さじ3
酒	小さじ2
みりん	小さじ2
濃口醤油	大さじ1
薄口醤油	大さじ1
砂糖	大さじ1
水	大さじ3

- 〈作り方〉
- 酒、みりん、水を鍋に入れ一度沸かし、アルコールを飛ばします。
 - 残りの材料を加え、冷めます。

ゆうこうドレッシング

〈材 料〉	
ゆうこう果汁100%	大さじ2
サラダ油	大さじ4
玉ねぎ(すりおろし)	大さじ1
薄口醤油	小さじ1
塩	少々
砂糖	小さじ1/4

- 〈作り方〉
- 材料をすべて混ぜ合わせます。

アイデア次第でこんな使い方も!!

雲仙産ポークのシャブサラダ

高タンパク質、低カロリーの雲仙産ポークのシャブサラダ。相性の良い「ゆうこう」を使用したゆうこうボン酢や、ゆうこうドレッシングをお好みでお使いください。



長崎産真鯛と彩り野菜の冷製パスタ ゆうこうジュレと共に

多くの栄養素が含まれる真鯛とフラボノイドたっぷりの「ゆうこう」を合わせました。

〈材 料〉1人分

●ゆうこうジュレ

ゆうこう果汁100%	大さじ2
水	大さじ4
砂糖	小さじ2
塩	小さじ1/2
ゼラチン	1g

●ニンニク醤油

ニンニク(みじん切り)	小さじ1
オリーブオイル	小さじ2
濃口醤油	小さじ1

真鯛(刺身用)

白みそ	12g
水	2g
小ネギ(刻み)	適量
しょうが(みじん切り)	適量
スパゲティ(カップベリーニ)	30g

ゆうこうドレッシング(左記) 適量
飾り野菜 お好みで

〈作り方〉

- なべに①の材料を入れ、一度沸かします。
- 火をとめ、ゼラチンを加えて冷まします。
- ニンニク醤油は、フライパンにオリーブオイル、ニンニクを入れ香りを出し、醤油を加えボウルに移し、冷ましておきます。
- 真鯛の身を包丁でたたいて、②の調味料で和えておきます。
- 沸騰したお湯2ℓに塩20g(分量外)を入れます。スパゲティを好みの固さにボイルし、氷水でしっかりと冷まします。冷めたらペーパーで水気を切っておきます。
- ⑤のスパゲティを③のニンニク醤油とゆうこうドレッシングで和え、器に盛りつけます。ゆうこうジュレをのせて、④の真鯛をのせます。お好みの野菜を飾りつけて完成です。

長崎ラスクのバターサンド

サクサクの長崎ラスクにラム酒香るバタークリームとレーズンをたっぷりサンド!

〈材 料〉3枚分

長崎ラスク	6枚
バター(常温)	30g
ホワイトチョコレート	30g
ラム酒	1.5g
①ラム酒漬けレーズン	12粒
②ラム酒漬けレーズン	30粒

※バターは常温で柔らかくしておく(もしくは電子レンジで柔らかくする)
※①ラム酒漬けレーズンは細かく刻んでおく

〈作り方〉

- ①ホワイトチョコレートを電子レンジで溶かし、30℃ぐらいに冷めるまで置いておきます。
※熱いままだとバターが溶けてしまうので要注意
- ②バターを白っぽくなるまで泡立て器で混ぜます。
- ③①と②を合わせて混ぜ、ラム酒と刻んだ①ラム酒漬けレーズンを加えます。
- ④長崎ラスクに③を塗り、②ラム酒漬けレーズンを10粒ずつ並べます。
- ⑤もう1枚の長崎ラスクも同様に③を塗り、④に重ねます。
- ⑥冷蔵庫で30分程冷やし固め、完成です。

カステラミス

カステラとティラミスが長崎で出会いました。カフェ気分をおうちでも。



〈材 料〉3個分(80cc容器)

長崎ラスク	6枚
カスタードクリーム	45g
生クリーム	45g
マスカルポーネ	45g
グラニュー糖	5g
インスタントコーヒー	3g
(ティースプーン3杯)	
ココアパウダー	適量

〈作り方〉

- 生クリームとグラニュー糖をボウルに入れ、泡立て器でツノが立つまで泡立てます。
- ①にカスタードクリームとマスカルポーネを入れ、ゴムベラで合わせます。
- ③容器に長崎ラスクをそのまま敷き、インスタントコーヒーをまんべんなくかけます。
- ④③に②を詰め、その上にもう1枚の長崎ラスクを乗せます。
- ⑤上からココアパウダーを振りかけて、完成です。