

豊かな海が  
おいさを育てる  
小長井牡蠣

対象となる小長井牡蠣加工品



あなたのアイデアが、  
小長井牡蠣の新しい魅力に。

# 小長井牡蠣加工品 レシピコンテスト2026

全国から応募OK!

家庭で楽しむ部門

おもてなし部門

## 応募期間

募集要項の公開日から

**2026年10月31日(土)まで**

## 募集部門



家庭で楽しむ部門

時短料理・ご飯もの  
おつまみ・アレンジ料理



おもてなし部門

原則1品30分以内  
特別な一品

## 応募方法

STEP 1 対象の小長井牡蠣加工品を使って料理を作る

STEP 2 完成した料理を撮影する

STEP 3 Instagramに投稿する

料理名・応募部門・使用商品・料理の紹介を記載

**@jfkongai #小長井牡蠣レシピコンテスト2026**

第1次応募では、詳しい分量や調理手順は必要ありません。

## 賞品

最優秀賞

各部門1作品

小長井牡蠣 **10kg**

優秀賞

各部門2作品

小長井牡蠣 **5kg**

## 決勝大会

**2026年11月23日(月・祝)**

会場 **ARCH** (諫早市本町5-1)

ARCHは、長崎県諫早市にある1931年築の旧銀行建築を活用した、国登録有形文化財のレストランです。  
シェフが決勝レシピを再現。考案者の来場は必須ではありません。

対象商品・購入方法・詳しい募集要項はこちら

[www.jf-konagai.com/](http://www.jf-konagai.com/)

主催・お問い合わせ／後援：諫早市  
諫早湾漁業協同組合  
TEL 0957-34-2244  
諫早湾漁協小長井直売店  
TEL 0957-34-2336



小長井の  
牡蠣で、  
もっとおいしい  
未来を。

