小長井の
牡蠣加工品から、
新しいおいしさの
レシピが生まれる。

小長井牡蠣加工品 レシピコンテスト2026

決勝大会

2次予選通過！
各部門
3品
計6品
が決定！

全国から寄せられたレシピの中から、
2次予選を通過した各部門3品・計6品が
決勝の舞台へ！「食べて、投票して、No.1レシピ」を決める試食イベントです。

決勝進出レシピ（計6品）

家庭で楽しむ部門（3品）

時短・ご飯に合う・おつまみなど。



小長井牡蠣のグラタン



小長井燻製牡蠣の生春巻き



二度おいしい牡蠣茶碗蒸し

おもてなし部門（3品）

特別な食卓やおもてなしに。



小長井牡蠣のとろ～りチーズライスコロッケ



牡蠣のバルサミコ・アグロドルチェ
～牡蠣の旨味と彩り野菜のイタリアン仕立て～



3種のきのこと小長井オイスターソースオイル漬け華漣のホイル焼き

開催日時

11月23日（月・祝）
〈牡蠣の日〉

9:45 オープニング
10:00 試食・一般投票スタート
13:00 審査員による最終審査
14:00 結果発表

試食チケット（事前申込制）

500円

6品の試食
(2部門×各3品)
＋ 一般投票(1人1票)

会　場 諫早アエル中央商店街

試食・投票・調理：ARCH ｜ 発表：ポケットパーク

定　員 先着150名

事前申込 参加には事前申込(Peatix)が必要です。

受付開始 11月16日(月)正午12:00～



いさはや海と大地のカレー販売！



カキフライ販売！

お酒の販売もあります！

ステージイベントも開催！

小長井牡蠣加工品の販売もあります！

主催：諫早湾漁業協同組合
後援：諫早市

お問い合わせ
TEL 0957-34-2244
(平日 9:00～17:00)

このコンテストは、有明海再生加速化対策交付金を活用しております。