



長崎の食を応援！大人気イベントが帰ってきた！ 『九十九島 牡蠣フェス inかもめ広場』開催

アミュプラザ長崎では、長崎の「食」を応援したいという思いから、昨年新型コロナウイルス感染症の影響から開催を中止した、「**九十九島 牡蠣フェス in かもめ広場**」を3月5日(金)より開催致します。会場では、九十九島の新鮮な牡蠣はもちろん、サザエやアワビ・ヒオウギ貝などの海の幸をお楽しみ頂けます。

また、新型コロナウイルス感染症対策としてホームページから**席を事前にご予約頂けるシステムを導入**する等、三密対策にも取り組んで参ります。

メディアの皆さまに於かれましては、ご取材の機会を賜りますよう、何卒宜しくお願い申し上げます。

実施概要

- ◆ 開催期間: 2021年3月5日(金)～ 3月14日(日)
- ◆ 開催時間: 平日 / 16:00～20:00
土日 / 11:00～20:00 ※最終受付 各日19:00迄
- ◆ 開催場所: アミュプラザ長崎 かもめ広場
- ◆ 主催: アミュプラザ長崎(株式会社JR長崎シティ)
- ◆ 協力: マルモ水産



前回の牡蠣フェスの様子 ▶

牡蠣フェスの楽しみ方

- ①アミュプラザ長崎ホームページから、参加希望日の前日までに牡蠣焼きブースを「予約」する
- ②予約した時間でご入場
- ③牡蠣やドリンクを購入
- ④牡蠣をご自身で焼いて、九十九島牡蠣を堪能！
- ⑤(楽しんだあとは)ご自宅でも楽しめる牡蠣を購入【お持ち帰り牡蠣の販売も】♪

手ぶらでOK!
気軽にお楽しみ
頂けます

便利なご予約はコチラ

4人ブース



1～2人ブース



各種料金について

お席料金

600円 / 4人ブース / 50分
300円 / 1～2人ブース / 50分

牡蠣

1,000円/1kg

※お客さまに安心してご利用いただくために、ご利用時間は50分とさせていただきます。 ※炭、軍手、牡蠣ナイフ、トングのレンタル料、割り箸、紙皿含む

各種焼き物

・サザエ 1個 300円
・ヒオウギ貝 1個 200円
・イカの一晩干し 1枚 500円

・アワビ(天然) 100g 1,500円
・焼きおにぎり 1個 150円
・各種ソフトドリンク

※新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、アルコール類の販売は致しません

同時開催！5Fレストランでも牡蠣フェス

お酒と一緒に牡蠣を楽しむなら・・・**魚菜や朝次郎 限定企画**

1人1杯アルコールご注文で、牡蠣フェス会場で購入した**牡蠣をお店が焼いてご提供致します！**

(お一組様1kgまで)

5Fレストランでは牡蠣メニューをご提供している
お店が他にもございます

九十九島牡蠣ご紹介

九十九島の牡蠣はちょっと小ぶりです。でも実はその分、旨みが濃厚なのです。通常、牡蠣を早く大きくするために沖合数キロ～数十キロに牡蠣棚を設置します。早く大きくなるのは嬉しいことですが、牡蠣の塩分濃度が薄くなるため大味になりがちです。マルモ水産では「海のミルク」と言われる牡蠣本来の濃厚な味を引き出すために、牡蠣の塩分濃度が高くなる近海で養殖しているため、ちょっと小ぶりになっております。

