

報道関係各位

令和7年1月15日
佐倉市 企画政策部 広報課

西の長崎 東の佐倉 ～食でつなぐ長崎と佐倉～

長崎で愛されるご当地グルメを『佐倉市役所食堂』で提供します（～1/31）

趣 旨

■コラボメニューが大人気！「佐倉市役所食堂」

佐倉市役所1号館地下1階の「佐倉市役所食堂」は、市職員だけでなく、多くの来庁者にご利用いただいている人気の食堂施設です。同食堂では、これまでも市や職員の有志と共同で様々なメニューを開発しており、佐倉市食生活改善推進員と健康推進課の栄養士が考案した「野菜しっかりメニュー」や佐倉の魅力推進課と開発した、郷土の先人である津田仙が日本に広めた野菜を使った「津田仙メニュー」、職員のリクエストによるデカ盛りメニューなど、利用者である市や職員とのコラボメニューが話題となっています。

■長崎の魅力を伝える「長崎フェア」開催！

そんな「佐倉市役所食堂」が、現在、長崎フェアを開催しています。

佐倉市では、歴史的にもつながりの深い長崎市と連携して平和事業等を行っており、今回のフェアは、それを周知することを目的としています。

江戸時代、西洋の学問を奨励した藩主 堀田正睦の影響で蘭学が盛んだった佐倉には、オランダ貿易と蘭学（オランダの医学や科学）導入の窓口だった長崎で学んだ先人が多くいます。「佐倉順天堂」（現在の順天堂大学の前身）を開いた佐藤泰然、その後継者で佐倉養生所を開設した佐藤尚中、泰然の次男で長崎養生所（現在の長崎大学医学部の前身）設立のために奔走した松本良順らは、日本における西洋医学の普及に大きく貢献し、その活躍により、佐倉は「西の長崎」と並ぶ「東の佐倉」として、西洋医学の先進地となったのです（当時、佐倉順天堂が関東で最先端の医学を学べる場所であったことは、司馬遼太郎の小説『胡蝶の夢』でも言及されています）。

この歴史的背景を踏まえ、佐倉市では長崎市との連携に力を入れており、多くのかたに長崎と佐倉のつながりを知っていただきたいとの思いから、「佐倉市役所食堂」とタッグを組んで「長崎フェア」を開催。長崎で愛されている料理が1月31日（金）までの期間限定メニューとして登場します。

期間中は、長崎と佐倉のつながりについて説明したパネルも展示されますので、食事を楽しみながら、佐倉とのつながりの深い長崎に思いを馳せてみてください。

概 要

営業時間：平日 午前11時30分～午後3時（ラストオーダー）

※長崎のご当地グルメの提供は、令和7年1月31日（金）まで

場 所：佐倉市役所 1号館地下1階

内 容：①トルコライス 1,100円

カレーピラフ、ナポリタン、チキンカツを一皿に盛り付けた「大人のお子様ランチ」！

②ハトシ（2個） 250円

エビのすり身を食パンで挟んで揚げた「長崎のソウルフード」！

※いずれも長崎の名産である陶器「波佐見焼」の器に盛りつけて提供します。

※数量限定での提供のため、事前のご予約をおすすめします。

決済方法：現金またはPayPay

電話予約：043-312-8895

※以上、告知等についてご協力をお願いいたします。

取材を希望される場合は、お手数ですが事前に下記問い合わせ先へご一報ください。

【メニューに関するお問い合わせ】 佐倉市役所食堂（担当：馬場）TEL：043-312-8895

【本件へのお問い合わせ】 佐倉市役所 総務部 人事課（担当：阿部・折野）

TEL：043-484-6104／E-mail：jinji@city.sakura.lg.jp

この情報提供は、各社にファクス送信しました。[送付枚数 3 枚（本票含む）]

【送信元】佐倉市役所 企画政策部 広報課 TEL：043-484-6101／FAX：043-486-8720



長崎フェア開催！

「西の長崎 東の佐倉」

佐倉と歴史的なつながりのある長崎のご当地グルメを、同じく長崎の名産品である波佐見焼の器でご提供します。

様々な文化の入り口となっていた長崎で長く愛される味をお楽しみください。

食でつなぐ
長崎と佐倉



ポリユーム満点！
ナポリタン・カレーピラフ
チキンカツを一皿にのせた
贅沢プレート！

トルコライス

1,100円（税込）

ハトシ（2個）

250円（税込）

※写真は4個です

サクッブリ
海老のすり身を食パンで挟んで
揚げた長崎のソウルフード



※どちらも一日数量限定でのご提供となります
LINE、お電話にてご予約も承ります