

Re+

【リプラス】
SNA Inflight Magazine 

長崎やったらこれを食べんとはじまらんばい

No.21 March-April 2011

3・4月号

スカイネットアジア航空機内誌
ご自由にお持ち帰りください

特集・長崎

長崎ちゃんぽん・皿うどん
解体新書



SNA
SkyNet Asia Airways

中国料理 康楽

最後の一滴までおいしい
あっさり味のちゃんぽん



スープを全部楽しんで欲しいという思いから、ちゃんぽん(800円)は鶏ガラのみの清湯(チンタン)スープ。後味があっさりとした味付けながら、手間暇かけて具材のモチ味を移しこんだスープは絶品。パリパリの歯ごたえが続く皿うどん(細麺・800円)にもスープの美味さが光る。

◎住/長崎市本石灰町2・18
☎095・821・0373
◎営/17:30~翌0:30LO
◎休/月曜日

長崎中華 宵彌

熟練の技で白濁させる
鶏ガラ100%のスープ



県庁近くにある中華料理の名店。注文が入ってから揚げる皿うどんの細麺(750円)は、揚げたて独特の香ばしさがたまらない。自慢のちゃんぽん(750円)は鶏ガラだけの透明な清湯(チンタン)スープを長年の技で白濁させ、もっちり麺のうまさを引き立たせている。

◎住/長崎市万才町10・12・2F
☎095・825・4188
◎営/11:30~14:00LO、17:30~22:00LO
◎休/不定休

共楽園

量も味も大満足!
地元人がこぞって食べる味



観光名所「眼鏡橋」そばにある地元人おすすめの店。冬はカキ、夏はアサリと使い分けるちゃんぽんは700円。また出前でも大人気の「そぼろ皿うどん太麺」(750円)は、サッと揚げたちゃんぽん麺にスープがじっくり染み込んだ、正統派の太麺が味わえる。

◎住/長崎市古川町5・4
☎095・822・8257
◎営/11:00~14:30LO、17:00~19:30LO
◎休/火曜日

じゅん食堂

タクシードライバーお墨付き!
思わず唸るちゃんぽんはココで



トンコツ7に対し鶏ガラ3の割合で作る透明感のあるスープが特徴。強火で具材を一気に炒め、スープと麺と一緒に炊き込むちゃんぽんは680円。さらに特注の極細麺を使った皿うどん(680円)は、揚げたての麺を使用しているのでパリパリ感がスゴイ。酸味のきいた特製ソースをかけてどうぞ。

◎住/長崎市立山5・4・1
☎095・821・6439
◎営/10:00~14:00、16:00~20:00(19:30LO)
◎休/月曜日(祭日の場合は翌日休)

皇上皇

長崎生まれの山海の幸を
たっぷり使う贅沢な一皿



長崎駅隣接のショッピングモール内の人気店。長崎産の新鮮な野菜をたくさん使った特製ちゃんぽんと極細麺の特製皿うどん(ともに1050円)は、具を大きめにカットし食べ応え抜群。ちゃんぽんのトンコツと鶏ガラのミックススープは甘さ控えめでまろやかな味わい。

◎住/長崎市尾上町1・1アミューズ長崎5F
☎095・808・1502
◎営/11:00~22:00LO
◎休/なし

紅灯記

野菜のうまみが溶けこんだ
鶏ガラスープがクセになる



コラーゲンたっぷりのモミジ(鶏の足)を使った鶏ガラ9にトンコツ1の割合でコクを足したスープが自慢。長崎県産の野菜をはじめ素材のうまみを生かしたあっさり味に仕上げている。チャンポン、皿うどん(太麺)ともに800円(平日ランチタイム700円)。

◎住/長崎市万才町3・2
☎095・826・3004
◎営/11:00~14:30、17:00~21:00LO
◎休/日曜日、祝日不定休

地元の人たちが愛してやまない ちゃんぽん・皿うどん

はっきり言います。どこで食べても美味い。それが長崎のちゃんぽん・皿うどん。確かに味や具材、そして店の雰囲気はもちろん、値段だって違います。でも、どこのお店が一番なんてことはいえません。なぜなら味覚なんて個人の好み次第。そこで、長崎在住のちゃんぽん通の方々に地元の人が通う店を教えてくださいました。食べて納得。地元の人たちが愛してやまない一杯、そして一皿には本場のプライドが込められていました。

まだまだあります ちゃんぽん・皿うどんのみやげもん②

ちゃんぽん天

創業八十年を数える長崎の老舗、まるなか本舗が創作した同商品は、文字通りちゃんぽんをそのまま天ぷらにした一品。キャベツやイカなどの具材を魚肉と練り合わせ、水の代わりにちゃんぽんのスープを使用して作られている。味もかなり本格的。

価格/147円
取扱店/長崎空港、アミューズ長崎(JR長崎駅)

問合せ/株式会社まるなか本舗
☎0120・976・135
URL/http://www.marunakahonpo.co.jp

長崎ちゃんぽん&長崎皿うどん

ちゃんぽんの麺は噛みごたえのあるコシ、そして高温の油で揚げた皿うどんはサクッとした食感が特徴。豚骨をベースにホタテや香味野菜などのエキスを加えたコクと風味が自慢のちゃんぽんスープとあなかけスープが付いている。

価格/ちゃんぽん・皿うどんともに200円
取扱店/量販店ほか

問合せ/株式会社小川屋
☎0957・64・0689
URL/http://www.ogawayajp.com

SARAUDON×CHOCOLATE

皿うどんの細麺をチョコレートでコーティングしたお菓子「皿うどんチョコレート」は、長崎のちゃんぽん麺メーカー「みろくや」と洋菓子店「リトルエンジェルス」のコラボによって誕生。意外な美味しさとかわいらしいパッケージが女性に人気。

価格/840円
取扱店/長崎空港、みろく屋直売店ほか

問合せ/株式会社みろく屋ML
☎095・881・3698
URL/http://www.mirokuya.co.jp

長崎四海楼ちゃんぽん & 楼炒麺(皿うどん)

ちゃんぽん発祥の店、四海楼のお土産商品。丸鶏と豚骨を炊き上げたコクのある特製スープがセットされているので、具材を用意すれば四海楼の味が楽しめる。また、ちゃんぽんの麺は半生タイプになっており、日持ちが良く、旅の携帯にも便利。

価格/ちゃんぽん・炒麺ともに420円
取扱店/長崎空港、アミューズ長崎(JR長崎駅)

問合せ/四海楼
☎095・824・4445
URL/http://www.shikairou.com

土産ばなしと一緒に「美味しい!」や「おもしろい!」が詰まったちゃんぽん・皿うどんを誰かに届けてみませんか。