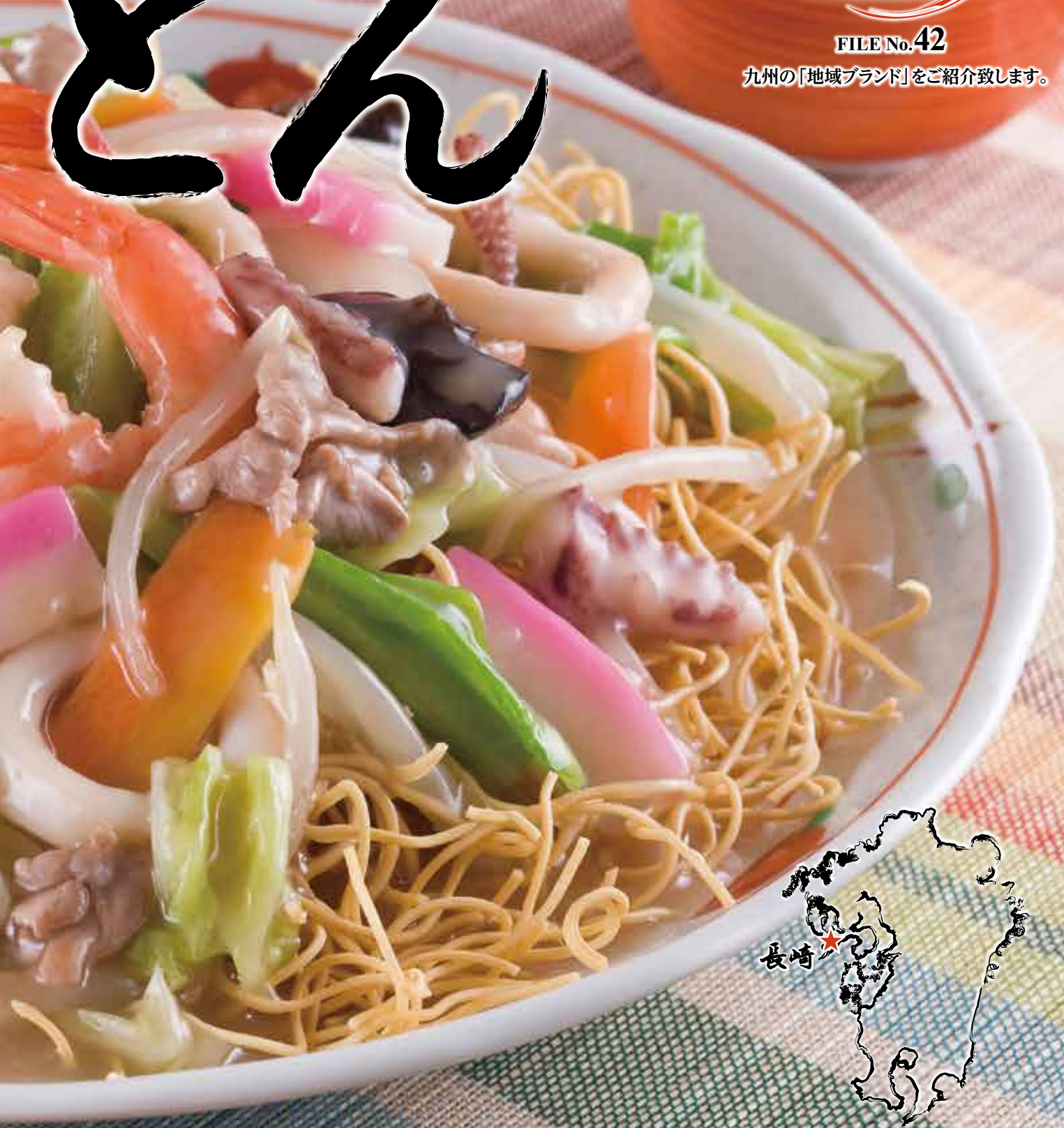


# とん



FILE No.42

九州の「地域ブランド」をご紹介します。





明治時代から愛され続けてきた味

# 長崎皿うどん

皿うどんは、ちゃんぽんと並び長崎が生み出した2大麺料理のひとつです。明治時代、中華料理店「四海樓」の創業者がお腹をすかせた中国人留学生のために作った料理が、ちゃんぽんの始まりと言われています。そのちゃんぽんの焼きそばバーションとして皿うどんが考案されました。

焼いたちゃんぽんの太い麺を多くの具材といっしょに炒め、片栗粉でとろみを付けたやや甘いスープになじませたひと皿が定番となっています。

ウスターソースをかけてお好みの味に調整して味わいます。

地域と  
共生する  
FFG