

長崎スープカレーを満喫する方法

其の壱

スープとご飯の器は別々にする

ご飯がスープを吸ってしまうので別々に入れて味わうのがおすすめ。

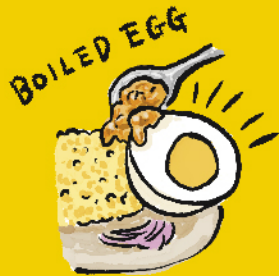
「SEPARTE!!」



其の弐

ゆで卵をつける

付け合わせにおすすめなのは、ゆで卵。スパイス香るスープとの美味しさの相乗効果生まれます。



其の参

一味唐辛子をプラス

辛いのが好きな方は一味唐辛子を好みの量加えると、より一層スパイスの美味しさが際立ちます。



ご飯はもちろん麺との相性も抜群。うどんや素麺、ちゃんぽん麺などご家庭の常備麺でもお試しください。



AUTHENTIC SPICE CURRY
**NAGASAKI
SOUP
CURRY**

お問い合わせ

稲佐山観光ホテル

〒852-8008 長崎県長崎市曙町40-23
tel.095-861-4151 fax.095-861-4203

稲佐山観光ホテル
WEBサイト



長崎スープカレー
WEBサイト



和華蘭文化とスパイス 香る

AUTHENTIC SPICE CURRY

NAGASAKI SOUP

長 崎

ブランド鶏
長崎ばってん鶏使用
BATTENDORI

長崎スープ咖喱

喱 啞

CHANPON SOUP

ちゃんぽんスープが隠し味

CURRY

珍陀亭
CHINDATEI

本格スパイス 二十種使用



AUTHENTIC SPICE CURRY NAGASAKI SOUP CURRY

長崎 スープ 咖喱

これが長崎スープカレー①

長崎のソウル、
ちゃんぽんスープが
隠し味!

豚骨や鶏ガラの濃厚なコクと旨味。最後の一滴まで美味しいちゃんぽんスープを使用。



これが長崎スープカレー②

二十種類の
スパイス&ハーブを
配合!

南蛮貿易花ひらいた長崎。スパイス交易も盛んに行われていました。その歴史にちなみ、贅沢にスパイスをブレンド。
カレーに使用されるスパイスは多々ありますが、試作を繰り返し20種をブレンドしました。また、その取り入れ方にもこだわり、長崎スープカレーでは、スパイスを丸ごと使う「ホールスパイス」を使用しています。



長崎、そのもの。

かつて長崎でしか手に入らなかったスパイス。その後、中国からもたらされた食文化。違う場所からやってきた食文化をミックスし誕生した、長崎の新しいグルメです。和・華・蘭文化が混じり合う長崎のまちを、そのまま象徴するスープカレーです。



これが長崎スープカレー③

風味豊か&肉質柔らかか、
ブランド鶏
長崎ばってん鶏 使用!

直営の養鶏場でのみ飼育される長崎県の銘柄鶏をゴロゴロ入れました。鶏の健康に配慮し、5種類のハーブをブレンドした特製のご飯を食べ、広々とした開放鶏舎でストレスなく育ったばってん鶏は、柔らかく、旨味が濃厚。食感にこだわるために皮を取りのぞく丁寧な下処理を行いました。



メッセージ

長崎の流しのカレー職人シャオメイさんにも加わっていただき、レトルトとは思えない美味しさの長崎発・スープカレーが誕生しました。スパイスの配合にもとことんこだわっています。和・華・蘭文化が香る、長崎ならではのご当地スープカレーです。長崎の交易の歴史に想いをはせながら召し上がって頂ければ幸いです。

小林 央幸
専務取締役

稲佐山観光ホテル

