

報道関係者各位

令和 5 (2023) 年 1 月 18 日

**自宅で本格四川料理と長崎郷土料理の味が楽しめる
「スーツァンレストラン陳」×「日本橋 長崎館」コラボレシピ誕生！
「日本橋 長崎館」にて2月1日～28日の期間、「井上シェフ監修 レシピカード」を配布
2月4日、5日、18日、19日、23日の5日間限定！イートインコーナーで2種のセットメニューを提供**

長崎県（本庁：長崎県長崎市、知事：大石賢吾）のアンテナショップ「日本橋 長崎館」では、「スーツァンレストラン陳（東京都渋谷区）」とのコラボレーションにより、2023年2月1日（水）から2月28日（火）の間、「スーツァンレストラン陳」の井上シェフが監修する、本県の食材を使った4品の料理やスイーツの「井上シェフ監修 レシピカード」（以下、レシピカード）※の配布を行います。

さらに、2月4日（土）、5日（日）、18日（土）、19日（日）、23日（木・祝）の5日間、イートインコーナーでは、井上シェフ監修・サポートのもと、レシピカードで紹介する料理を『四川式長崎ちゃんぽんセット』（税込 1,000 円）『豆板醬と黒醋がアクセントの“具雑煮”セット』（税込 1,000 円）の2種のセットメニューにて販売・提供します。※なくなり次第終了

※写真はイメージ画像です。



四川式長崎ちゃんぽん

豆板醬と黒醋が
アクセントの“具雑煮”

“じてんしゃ飯”仕立ての
炊き込みチャーハン

“そのぎ抹茶の白玉団子”
甘酒シロップ

日本の中華料理界を牽引し続ける陳建一の名前を冠する「スーツァンレストラン陳」料理長の井上氏は、「長崎県には中国の文化が根付いているためか、中国料理に合う野菜や食材が多く、中国料理との親密度が高い」と考え、長崎の食材に深く関わっておられます。また、昨年には、長崎県の食材をメニュー開発に役立てていただくことを目的に開催した、本県主催の「長崎県産食材勉強会」に井上シェフが参加され、島原半島への産地視察をおこないました。このような背景から、2023年2月2日（木）より開催される「スーツァンレストラン陳」での長崎県フェアのタイミングに合わせ、「日本橋 長崎館」では、県産品を使ったアレンジレシピを紹介する「井上シェフ監修 レシピカード」を館内で配布することとなりました。

今回、レシピカードにて紹介する料理は、おなじみの長崎ちゃんぽんと四川の家庭料理とのつながりを感じて考案された「四川式長崎ちゃんぽん」や島原半島の代表的な郷土料理「具雑煮」を四川の鍋料理に当てはめて考案された「豆板醬と黒醋がアクセントの“具雑煮”」、 “自転車のように速く炊ける飯”を意味する地元産の煮干しや乾燥野菜を使った “じてんしゃ飯”仕立ての炊き込みチャーハン、各種品評会で高い評価を受けている“そのぎ茶（長崎玉緑茶）”を使った中華料理の定番デザート “そのぎ抹茶の白玉団子”甘酒シロップ」の4品です。「日本橋 長崎館」で販売するちゃんぽん麺やちゃんぽんスープなども活用しており、家庭でお手軽に四川料理と長崎郷土料理のコラボレーションを楽しめるレシピとなっています。

【本件に関するお問い合わせ】

長崎県東京事務所観光物産センター 山口・本田

TEL：03-5212-9176 FAX：03-5215-5131 E-mail：yamaguchi-misa@pref.nagasaki.lg.jp



■4種のアレンジレシピ 内容

◆「四川式長崎ちゃんぽん」

長崎ちゃんぽんと四川の家庭で食べられる料理との根底部分でつながりを感じ、現地視察で出会った島原半島の雲仙市で人気の小浜（おばま）ちゃんぽんをきっかけに考案しました。

※「長崎ちゃんぽん」は、明治時代、長崎に来ていた中国人留学生のために、地元中華料理店店主が考案して作ったものが始まり。明治時代から湯治場として栄えていた小浜温泉には、長崎から海を渡って多くの客が上陸し、地元の海産物などをふんだんに使ったちゃんぽんを提供するお店が多数ある。

◆「豆板醬と黒醋がアクセントの“具雑煮”」

長崎県の現地視察をした際、島原半島の代表的な郷土料理「具雑煮」に出会い、この具雑煮を四川の鍋料理に当てはめて考案しました。

※「具雑煮」とは、島原の乱で総大将天草四郎が原城に籠城したとき、蓄えていた餅や山海の具材を持ち寄って煮込んで食べたのが起源と言われている。

◆「“じてんしゃ飯”仕立ての炊き込みチャーハン」

地元産の煮干しや乾燥野菜（人参、ごぼうなど）をパックした「炊き込みご飯の素」に山海の具材などを加えてチャーハン風に炊き上げました。

※「じてんしゃ飯」とは、昭和2年（1927年）に島原半島一周自転車競走大会が開催された際、地元の方々が応援のために作った醤油と煮干しの炊き込みご飯のおにぎりを「自転車のように速く炊ける醤油飯（自転車飯）」と呼び始めたことに由来。

◆「“そのぎ抹茶の白玉団子”甘酒シロップ」

島原には「かんざらし」という小さな白玉団子の伝統的スイーツデザートがありますが、中華料理でも冬至に家族と一緒に食べる温かい白玉団子の「湯圓（タンエン）」との縁を感じ、そのぎ茶（抹茶）を練り込んだ白玉団子に甘酒シロップを添え、お茶や胡麻の香りが漂いすっきりした味わいに仕上げました。

※「そのぎ茶」とは、東彼杵町の中山間地域で栽培された風味豊かなお茶。特に、「炒る」行程を「蒸す」行程に置き換え、茶葉の鮮度を生かした製法の「蒸し製玉緑茶」は、長崎県の生産量の9割近くを占め、茶葉の形が勾玉のような丸みを帯び、渋みが少なくまろやかな旨味が特徴。

■アレンジレシピ監修の井上氏 コメント

長崎県の歴史を辿った先に中国料理の文化に密接に関わっていることを、これまでの産地巡りの中で五感で感じてきました。その中で長崎県のそれぞれの土地に適応した食材や調味料、料理の文化を私なりに解釈させていただき今回「日本橋 長崎館」にてお料理を提供させていただきます。

たくさんの皆様のご来館楽しみにお待ちしております！

■「井上シェフ監修 レシピカード」の館内配布について

配布期間：2023年2月1日（水）～2月28日（火）※なくなり次第終了

配布レシピ：

- ◆「四川式長崎ちゃんぽん」
- ◆「豆板醬と黒醋がアクセントの“具雑煮”」
- ◆「“じてんしゃ飯”仕立ての炊き込みチャーハン」
- ◆「“そのぎ抹茶の白玉団子”甘酒シロップ」

料 金：無料



■ イートインコーナーでのアレンジメニューの提供について

提供日時：2023年2月4日（土）、2月5日（日）、2月18日（土）、2月19日（日）、
2月23日（木・祝）の5日間
各日 11:00～15:00（ラストオーダー14:30）

コラボメニュー内容：

◆ **四川式長崎ちゃんぽんセット 1,000円（税込）**

「“じてんしゃ飯”仕立ての炊き込みチャーハン」、「そのぎ抹茶の白玉団子」はねぎ搾りの甘酒シロップ」付

◆ **豆板醤と黒醋がアクセントの“具雑煮”セット 1,000円（税込）**

「“じてんしゃ飯”仕立ての炊き込みチャーハン」、「そのぎ抹茶の白玉団子」はねぎ搾りの甘酒シロップ」付



「四川式長崎ちゃんぽんセット」※イメージ

「豆板醤と黒醋がアクセントの“具雑煮”セット」※イメージ

■ 「スーツァンレストラン陳」料理長 井上 和豊（いのうえ かずとよ）氏 プロフィール

1981年、秋田県生まれ。調理師専門学校卒業後、2001年四川飯店に就職。同年に開業した系列店『スーツァンレストラン陳』のオープニングスタッフとして厨房に立ち、副料理長を経て2017年料理長に就任。2003年に「青年調理士第4回デザート部門」で銅賞を受賞して以来、数々のコンクールで入賞。2016年、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)」で、グランプリ「レッドエッグ」を受賞。



■ 「スーツァンレストラン陳」長崎県フェアについて

長崎県の旬の食材を、ジャンルにとらわれない料理長の斬新なアイデアを織り交ぜたスーツァンレストラン陳ならではの四川料理にて堪能できます。

フェア期間：令和5年2月2日（木）～28日（火）

場 所：スーツァンレストラン陳

東京都渋谷区桜丘町 26-1 セルリアンタワー東急ホテル 2階

代表電話：03-3463-4001

営業時間：11:30～14:00、17:30～22:00（LO21:00）

定休日：不定休

店舗URL：<https://www.sisen.jp/shop/shibuya/>

■ 日本橋 長崎館について

住 所：東京都中央区日本橋 2-1-3 アーバンネット日本橋二丁目ビル 1階

代表電話：03-6262-5352

アクセス：東京メトロ「日本橋」駅 B7 出口徒歩1分

東京メトロ「三越前」駅 B5 出口徒歩3分

JR「東京」駅 八重洲北口徒歩5分

営業時間：10:00～20:00 ※年中無休（ビル施設点検日等除く）