

PRESS RELEASE



JR九州ハウステンボスホテル株式会社
〒859-3296 長崎県佐世保市ハウステンボス町10番
Phone (0956) 58-7111 (代表) Fax (0956) 58-7159

2018年4月19日

ホテルオークラJRハウステンボス

中国料理「桃花林」で

長崎県オリジナル品種 ちゃんぽん専用小麦「長崎ちゃん麦」100%使用!!

長崎ちゃんぽん始めました!

ホテルオークラ JR ハウステンボス (佐世保市ハウステンボス町10番、代表取締役社長 赤木 征二) では、長崎ちゃんぽん麺用に育成した長崎県産小麦「長崎ちゃん麦」100%の麺を使った長崎ちゃんぽんを中国料理「桃花林」にて提供いたします。

小麦の生産から製麺まで全て長崎県内で行われ、つるりとしたのどごしが特徴の「長崎ちゃんぽん麺」と中国料理「桃花林」のコラボレーションを是非一度ご賞味ください。

1. 提供場所：ホテルオークラ JRハウステンボス内 3階 中国料理「桃花林」
2. 提供時間：11:30~14:00 (最終受付) / 17:30~21:30 (最終受付)
3. 料 金：長崎ちゃんぽん 1,610円

※料金には税金・サービス料が含まれております。※中華バイキング開催時の提供はございません。



長崎ちゃん麦とは…

長崎ちゃんぽん麺用に育成した、長崎県オリジナル小麦品種「長崎W2号」を使用した小麦です。長崎ちゃんぽんは、全国的にも高い知名度を誇るにもかかわらず、麺に使用される小麦は県内生産が少ない状況に対し、製麺業界から「地場産の小麦で麺をつくりたい」という要望が寄せられるようになり、開発されたものです。

デンプン質が従来的小麦と異なり、アミロース含量が低くグルテンの質が強いため、麺は伸びこくく、滑らかでつるりとしたのどごしが楽しめます。

この件に関するお問い合わせは
ホテルオークラ JRハウステンボス 総支配人室 広告宣伝G
吉岡・本田・深草・田原 0956-58-7123(直通)
<https://www.jrhtb.hotelokura.co.jp>