

♪ お客様のお店を紹介します♪

長崎 中国料理館 会楽園 様

ビッグワン
Go to eat!!



長崎中華街の北の玄武門をくぐってすぐ左側にお店を構える、会楽園様。創業は1927年。後5年で100歳を迎える老舗の中華料理店です。取材日は2021年10月下旬だったのですが、中華街は修学旅行生と思われる若者でいっぱい！お昼時の中華街は少し活気を取り戻しているように感じました。店内も老若男女のお客様でほぼ満席の状態。そんな中、今回は、大木敬介・渡部・大木円香が美味しい長崎中華をいただいてまいりました！

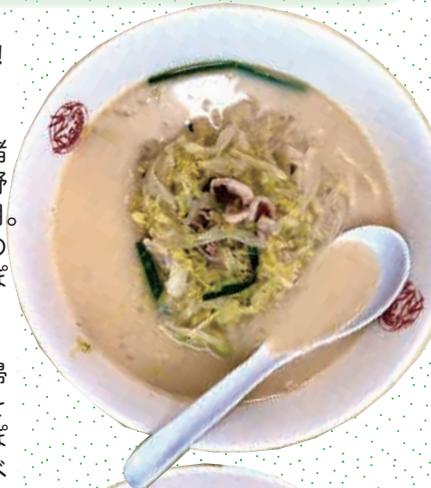
中国福建省出身の祖父が創業者、現在3代目社長の林 慎太郎氏にお話しを伺いました。長崎の定番観光地のひとつ、長崎中華街。おすすめをお聞きすると、やっぱり長崎に来たら、皿うどん・ちゃんぽんを食べてほしいとのこと。ちゃんぽんは煮込み料理で、野菜や魚介の味がスープと麺に浸み込んでいるもの。その作り方を徹底してやっているのは、長崎の中華料理屋さんだけ。長崎で育った中華なので、「長崎中華」は独特なんだそうです。

長崎の中華で食べたいものが一度に味わえるという『長崎満喫セット 1650円 (税込)』メインがちゃんぽんか皿うどんのどちらか選べ、ハトシとトンポーロー、杏仁豆腐が付いたわがままメニュー！今回は皿うどんをいただきました。最高すぎる組み合わせ！お味も最高!!



林社長が密かにオススメ!! 『スープうどん 935円 (税込)』

作り方はちゃんぽんと一緒ですが、メインの野菜に「白菜・玉ねぎ」を使用。スープに野菜の甘みがあるものすごく出ていて、ちゃんぽんスープとは別物！飲んだ後の口に注文され、スープを全て飲み干して帰るお客様もいらっしゃるそうです。ちなみにちゃんぽんのメイン野菜は「キャベツ・もやし」。是非一度は食べ比べていただきたいお品です！



『コーンスープ (1人前) 330円 (税込)』こちらのスープ、優しいお味で、なぜか小さい頃食べた母の作るお粥の味を思い出します。とても美味しいです。



『ピーナッツと鶏肉の唐辛子炒め 1430円 (税込)』歯ごたえあるピーナッツと唐辛子がたまにピリッとします。ビールにも合いそう。

『エビ入り炒飯 1320円 (税込)』パラパラの炒飯にプリプリの海老。しっかりとした味付けで、食べ応えのある一品。美味しくないのでございます！



このコロナ禍でお客様が激減する中、林社長は「お客様が来ないからお店を閉めるのでは負の連鎖になってしまう。こちらからお迎えしないとイケない。中華街の入口の店なので、開けよう！今は地元のお客様を大切にしよう！」と、そんな信念のもと、新しい事にも挑戦しながら営業されております。今までは無かった修学旅行生向けの夕食を作り、宴会場を利用してもらったり、コロナ禍、間もなく始められたテイクアウトのお弁当をさらに拡張され、出前館を始められたそうです。他にも、2ヶ月程のサイクルで、期間限定の新メニューを考案・提供されており、お客様にとっても好評だそうです。こちらは、会楽園ホームページの最新情報からご覧いただけます。状況に応じて、アップデートし続ける会楽園様。これからも見逃せません！

会楽園 長崎 中国料理館

【ランチ】11:00~15:30 (L014:45)
【ディナー】17:00~21:00 (L019:50)
※お座敷入店は19:00まで
不定休 月3回
☎095-822-4261



☎850-0842 長崎市新地町10-16

