



お客様のお店紹介

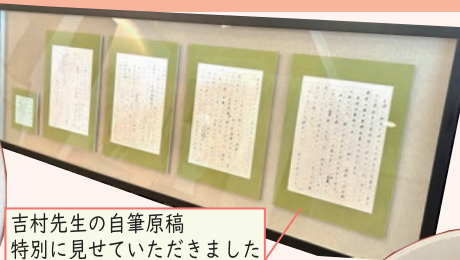
創業 1945 年（昭和 20 年）、77 年の歴史を持つ

中華菜館 福寿 様

ふく じゅ

長崎新地中華街から少し離れた、電車通りに程近い今の場所にお店を移されてから 50 年以上経つとのこと。今回は会長、嶋田、渡部、田嶋、円香がお邪魔しました。

店主おすすめの
特製そぼろちゃんぽん
1300 円
「そぼろ」とは「具だ
くさんな」「スペシャ
ルな」という意味だそ
うです



吉村先生の自筆原稿
特別に見せていただきました

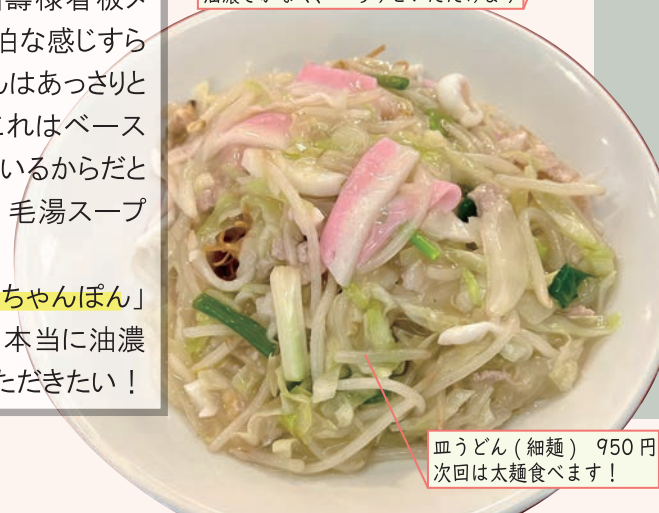


実は福寿様、『戦艦武蔵』『ふおん・しいほとどの娘』等多くの歴史文学作品を残した作家の吉村昭氏が足しげく通ったお店。福寿様について書かれた随筆も残されており、夫人である津村節子氏が吉村昭文学館に納めるよりも福寿様で保管して下さるのがふさわしいと自筆原稿を寄贈されたそうです。特別に額装された原稿を拝見させていただきました。吉村昭氏の生原稿！鳥肌ものです！

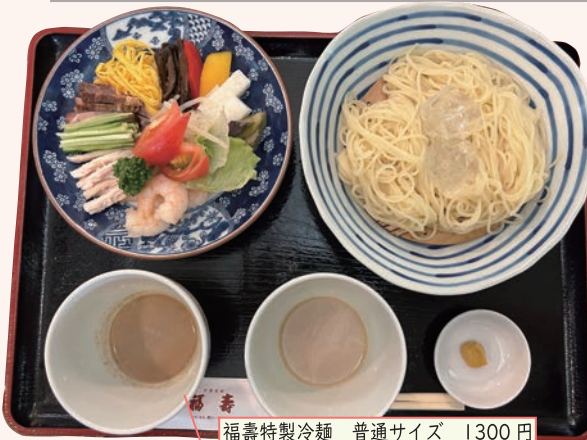


五目チャーハン 800 円
油濃さがなく、べろりといただけます

作家 吉村昭氏が愛したのは「血うどん太麺」。福寿様看板メニューの一つです。吉村氏は「油のくどさがない。淡泊な感じにする。」と表現されています。確かに福寿様の血うどんはあっさりとしてはいますが、しっかり出汁のきいた優しいお味。これはベースに鶏がらのみを使用した毛湯（マオタン）スープを使っているからだとか。様々なメニューにこちらのスープが使われており、毛湯スープが無くなったら大半の料理が提供出来なくなるそうです。店主の黄醒博（コウサヒロ）様のおすすめ「特製そぼろちゃんぽん」と「特製そぼろ血うどん」もこの毛湯スープがベース。本当に油濃さの無い中華料理。こちらの血うどんはぜひ味わっていただきたい！



血うどん（細麺） 950 円
次回は太麺食べます！



福寿特製冷麺 普通サイズ 1300 円
中と大サイズもあります
※数に限りがございます

そして、福寿様の定番夏メニューと言えば「冷麺」（数量限定）！こちらは、昭和53年から変わらない、つけ麺スタイルの冷やし中華。2種類のつけダレと瑞泰號（ズイタイゴウ）製麺所の唐灰汁（トウアク）入りの麺と色とりどりの具材が別々に提供され見た目も華やか。冷やしても固まらない一番出汁の透き通った毛湯（マオタン）スープをベースに、醤油と酢と胡麻油を混ぜた「醤油ダレ」、煎った胡麻をチョッパー（ミンチ製造機）で4回も濾して口当たり良く仕上げ、スープと混ぜた「ゴマダレ」、この2種類のつけダレがこれまた秀逸！どちらのタレも飲み干して帰られるお客様が多いのも分かります。

血うどんをひと箸、口に入れた瞬間、ひどく幸せな気分になる。
長崎に来てよかったな、と胸の中でつぶやく。
作家 吉村昭



弊社会長 大木祥子

今なお現役でお客様を迎えられている福寿創業者の長女、黄宜卿（コウキンコ）様は、弊社会長大木祥子の小学校時代の同級生。小学6年生から、長い長いお付き合いをさせていただいております。時代が移り変わっても、愛される変わらない味で、これからもずっと長崎の食文化の一端を担っていただきたいと心から願います。ご協力いただき、ありがとうございました！

中華菜館 福寿

営業時間：11:00 ~ 14:00
17:00 ~ 20:00

不定休

095-821-3032

長崎県長崎市新地町 2-5

