



野菜たっぷりの
本場長崎ちゃんぽん、皿うどん専門店
「長崎ちゃんぽん 華(はな)らんたん」

2008年11月26日(水)
JR有楽町駅中央西口改札脇に
1号店 オープン！！



JR東日本グループであるジェイアール東日本フードビジネス株式会社
(本社:東京都北区田端, 代表取締役社長:妹尾健二)は、
2008年11月26日(水)
JR有楽町駅中央西口改札脇に、
野菜たっぷりの本場長崎ちゃんぽん、皿うどんが味わえる
新業態「長崎ちゃんぽん 華(はな)らんたん」1号店をオープン致します。



長崎ちゃんぽんのルーツ

長崎ちゃんぽんのルーツは、福建料理の「湯肉絲麵(とんにいしいめん)」と言われています。これを日本風アレンジし、コクのあるほんのり甘いスープ、豊富な具、独自の麵をスープと一緒に煮込んだものが「長崎ちゃんぽん」です。



店名の由来

「華」は中華、「らんたん」は中国式燈籠(とうろう)のことで、これをひらがなで表記することにより、中華と和の融合、長崎らしさを表しています。

また、店舗デザインは女性でも気軽に入れるように、ロゴの朱をベースに明るい白木の壁をシンプルに配し、清潔感をだしました。



コンセプト

『野菜たっぷり！気軽に本場長崎ちゃんぽんの味を愉しんで！！』がコンセプト。若い人から中高年の方、男性、女性を問わず、幅広いお客様に、手頃な価格で本場の味を満喫していただきたいと思います。



ちゃんぽんのこだわり

本場長崎の味を踏襲しながら、たくさんの野菜と山の幸、海の幸による、ほんのりした甘さとコク、旨味を実現したのが華らんたんのちゃんぽんです。

スープ 鶏ガラととんこつをベースに、華らんたん独自のコクとほんのりとした甘味を付け加えました。

具 キャベツ、もやしをふんだんに使用している他、エビ、ゲソ、豚肉、赤はんぺん等、10種以上の具材がスープにからみ美味しさを奏でます。

麵 独特の風合いを特徴とした太麵で、もちもち感とコシを楽しめます。本場と同様に、スープと一緒に麵を煮込み、味を滲み込ませています。

メニュー紹介

長崎ちゃんぽん 780円

鶏ガラととんこつをベースにした華らたんオリジナルスープに、キャベツ、もやし、エビ、ゲソ、豚肉、赤はんぺん等、計12種の具材が入った当店の看板メニュー。独特の太麺(ちゃんぽん麺)は、本場のちゃんぽんと同様にスープと煮込んで作っても、もちもち感とコシが楽しめます。

**長崎皿うどん 780円**

元々はちゃんぽんを出前用にアレンジし、配達時にこぼれないよう汁を少なくしたものでした。当店の皿うどんは、油で揚げた細麺(通称バリ麺)に長崎ちゃんぽんのスープと具材を使用した特製の餡をかけたもので、長崎ちゃんぽんと並ぶ当店の看板メニューです。

**野菜ちゃんぽん 850円**

華らたんイチオシのメニュー。その名の通り、キャベツ、もやしにタマネギ、ニンジン、キヌサヤ等長崎ちゃんぽんの倍の量の野菜をふんだんに盛り付けました。ボリュームたっぷりの野菜ちゃんぽんを美味しく召し上がって下さい。

**豚角煮ちゃんぽん 980円**

長崎ちゃんぽんに、長崎を代表する料理のひとつ、豚角煮をトッピングした贅沢な一品です。

**焼きちゃんぽん 780円**

コシのあるちゃんぽん麺を特製ソースで焼きあげました。長崎ちゃんぽん同様、野菜もしっかりと摂れる焼きそばです。

**皿ごはん 780円**

皿うどんの餡をベースに、ごはんによく合う味に仕上げました。当店オリジナルの中華丼風のごはんです。



この他にも、サイドメニューとして、高菜、辛子明太子、豚角煮等長崎に因んだ具材をのせたミニ丼ぶりや、餃子、壱岐焼酎等のアルコールメニューもご用意しております。



店舗概要



店舗イメージ



店舗データ

店名	長崎ちゃんぽん 華(はな)らんたん 有楽町店
面積	40.8㎡ (12.36坪)
客席数	15席 (全席禁煙)
営業時間	全日11:00～22:00
住所	東京都千代田区有楽町2-9-1 JR有楽町駅 中央西口改札脇
電話	03 3286 0737
運営	ジェイアール東日本フードビジネス株式会社

当件に関するお問合せ

ジェイアール東日本フードビジネス㈱ 販促宣伝部 西田
〒114-0014 東京都北区田端6-1-1 田端ASUKAタワー 13階
phone. 03-5832-4625
fax.. 03-5832-4613
Home Page <http://www.jefb.co.jp>