



# 私の父はチャンポンマン

長崎発 地域ドラマ

CHAM!



小浜を舞台に撮影されたドラマ「私の父はチャンポンマン」。俳優の山口智充さん演じる前田徳市（雲仙市職員）が小浜ちゃんぽんを全国に広めるためチャンポンマンに扮し、小浜町のかつてのにぎわいを取り戻そうと奔走する、涙あり笑いありのヒューマンドラマ。2013年12月18日にNHKのBSプレミアムで全国放送されました。  
<http://www.nhk.or.jp/nagasaki/champon/>



**ほっとふっと105**  
 105メートルもある日本一長い足湯。橘湾に沈む夕日を眺めることができる絶景スポット。ドラマの随所に登場します。



◀B-1GP 出展後の小浜ちゃんぽん愛好会

小浜ちゃんぽん街道公式地図

小浜ちゃんぽん愛好会  
**公認**

# 小浜ちゃんぽんMAP

小浜ちゃんぽんは、そもそも明治三十年代、長崎四海楼の陳平順が考案したものである。  
 小浜温泉では、長崎茂木港から湯治客が蒸気船を使って往来し、大正時代には既にちゃんぽんを食べていたと言われている。  
 約百年後の今日、独自の進化を遂げ、小浜ちゃんぽんとして地域の郷土食（ソウルフード）となり、日本3大ちゃんぽん（長崎、天草、小浜温泉）のひとつに数えられる。



このほろが  
 目印です

小浜ちゃんぽん愛好会



**1 心**  
 営業時間 11:00~20:00 【店休日】水曜  
 ☎0957-74-2305 (不定休あり)  
 じっくり煮込んだWスープと12種類の新鮮素材のちゃんぽんです。  
 700円(税込み)  
 (卵入り+50円)

**2 万福食堂**  
 営業時間 12:00~22:00  
 ☎0957-74-3631 【店休日】日曜  
 小エビ、ワカメ、椎茸、キクラゲなど具沢山! あっさりスープのちゃんぽん。  
 700円(税込み)

**3 海花亭**  
 営業時間 10:30~21:30  
 ☎0957-74-2776 【店休日】水曜  
 長時間かけて煮込んだスープは、コクがありまるやか、具沢山も嬉しい!  
 700円(税込み)  
 (温泉玉子入り740円)

**4 ニュー小浜**  
 営業時間 9:00~20:00  
 ☎0957-74-2804 【店休日】不定  
 洋食屋のちゃんぽんは、はりピーターが多い。唐揚げちゃんぽんがおすすめです。  
 750円(税込み)

**5 おばまカフェ サン・マルツァーノ**  
 営業時間 11:00~16:00, 19:00~24:00  
 ☎090-1192-0447 【店休日】火曜  
 小浜ちゃんぽんをイタリアンテイストに。トマトの酸味と相性抜群。  
 750円(税込み)

**6 花香**  
 営業時間 11:00~21:30  
 ☎0957-74-5113 【店休日】火曜  
 ラード控えめ、海鮮味がジュワツツと広がる濃縮ヘルシーちゃんぽん。  
 790円(税込み)

**7 弁天**  
 営業時間 16:00~3:00  
 ☎0957-74-5016 【店休日】不定  
 小浜温泉の宴はどうぞ。ちゃんぽんに酒もまた合うとばい。  
 720円(税込み)  
 卵入り+50円

**8 吉兆**  
 営業時間 17:00~1:30  
 ☎0957-75-0125 【店休日】なし  
 具沢山 小浜ちゃんぽん。  
 700円(税込み)

**9 居酒屋 仁**  
 営業時間 17:00~1:00  
 ☎0957-74-4129 【店休日】火曜  
 飲んだ後のめに居酒屋のちゃんぽんはどうですか!?  
 680円(税込み)

**10 くうかい**  
 営業時間 18:30~24:00  
 ☎0957-74-2566 【店休日】不定  
 定番のちゃんぽんの他にも洋風やピリ辛、季節限定ちゃんぽんもあります!  
 680円(税込み)

**11 よむちょう**  
 営業時間 11:00~ラストオーダー 21:30  
 ☎0957-75-0107 【店休日】第3水曜  
 人気は、ちゃんぽんとにぎり寿司のセット、食事をすると入浴無料。  
 730円(税込み)

**12 雲仙荘**  
 営業時間 12:00~13:30  
 ☎0957-76-0550 【店休日】なし  
 女性に大人気! 1日限定 30杯 コラーゲンちゃんぽん。  
 1,500円(税込み)

**13 食楽大盛**  
 営業時間 11:30~14:00, 18:00~20:00  
 ☎0957-74-2470 【店休日】不定  
 2日間じっくり煮込んだスープで、具沢山のちゃんぽんです。  
 700円(税込み)

**14 望洋荘**  
 営業時間 11:00~14:00  
 ☎0957-74-3141 【店休日】年中無休  
 豚の頭骨と鶏がらをじっくり煮込んだスープが絶品のちゃんぽん。  
 650円(税込み)

**15 入潮**  
 営業時間 11:00~21:00  
 ☎0957-74-3610 【店休日】木曜  
 鶏ガラと豚ガラからとったあっさりスープとキャベツと具材の旨みがより一層美味なちゃんぽん。  
 702円(税込み)

**16 龍**  
 営業時間 11:00~21:30  
 ☎0957-74-4861 【店休日】月曜  
 羽釜で炊いた自慢のスープは、あっさりな中にも深い味わいあり。  
 700円(税込み)

**17 鉄蔵** ※博多駅阪急うまか食堂内 (地下1階フードコート)  
 営業時間 10:00~21:00  
 ☎092-419-5214 【店休日】なし  
 博多で唯一、小浜ちゃんぽん愛好会公認の店。小浜の味を博多で是非!  
 648円(税込み)

**マークの見方**  
 …… スープの濃淡5段階 (レンゲの数が多いほど濃い)  
 ※味の濃淡ではありません。  
 ☆ちゃんぽん番長の個人的な感想なので目安程度にお考えください。