

# BATTENDORI SPICE CURRY



## 長崎ばってん鶏

風味豊か&肉質柔らか、  
ブランド鶏  
長崎ばってん鶏 使用!



専用の養鶏場でのみ飼育される長崎県の銘柄鶏をゴロゴロ入れました。鶏の健康に配慮し、ハーブをブレンドした特製のご飯を食べ、広々とした開放鶏舎でストレスなく育ったばってん鶏は、柔らかく、旨味が濃厚。食感にこだわるために皮を取りのぞく丁寧な下処理を行いました。



長崎スープカレー  
(ばってん鶏使用  
高級レトルトカレー)

内容量: 250g



**AUTHENTIC SPICE & CHANPON SOUP & BATTENDORI**





## 長崎芳寿豚

徹底した衛生管理。  
日本一幸せな豚  
芳寿豚 使用!



きれいな水と空気、緑がある長崎県南島原市。  
そこで、芳寿豚は人よりも衛生管理された環境  
で大切に育てられています。日本SPF協会が  
毎年行う認定試験に日本で唯一、芳寿豚だけが  
25年以上連続合格。健康的に育っているから  
こそその柔らかな赤身、白味の旨味に定評があり、  
食のプロにも支持されています。



長崎スープカレー  
(芳寿豚使用  
高級レトルトカレー)

内容量: 250g



**AUTHENTIC SPICE & CHANPON SOUP & HOJUTON**



これが長崎スープカレー①

長崎のソウル、  
ちゃんぽんスープが  
隠し味！

豚骨や鶏ガラの濃厚なコクと旨味。  
最後の一滴まで美味しいちゃんぽんスープを使用。



これが長崎スープカレー③

ご贈答にも。

プレミアムなスパイスカレーにふさわしいパッケージ  
デザイン。お歳暮、お中元、各種ご贈答品にお選び  
いただけます。専用のギフトボックスとオリジナル  
デザインの熨斗をご用意しております。



長崎デザインアワード 金賞受賞

これが長崎スープカレー②

十八種以上の  
スパイス&ハーブを  
配合！

南蛮貿易花ひらいた長崎。スパイス交易も盛んに行われていました。その歴史にちなみ、贅沢にスパイスをブレンド。

カレーに使用されるスパイスは多々ありますが、試作を繰り返し18種以上をブレンドしました。また、その取り入れ方にもこだわり、長崎スープカレーでは、スパイスを丸ごと使う「ホールスパイス」を使用しています。



AUTHENTIC SPICE CURRY  
NAGASAKI  
SOUP  
CURRY

長崎 スープ 咖喱



# 長崎、そのもの。



かつて長崎でしか手に入らなかったスパイス。その後、中国からもたらされた食文化。違う場所からやってきた食文化をミックスし誕生した、長崎の新しいグルメです。和・華・蘭文化が混じり合う長崎のまちを、そのまんま象徴するスープカレーです。

## 長崎スープカレーを満喫する方法

### 其の壱

#### スープとご飯の器は別々にする

ご飯がスープを吸ってしまうので別々に入れて味わうのがおすすめ。

¡SEPARTE!!



### 其の弐

#### ゆで卵をつける

付け合わせにおすすめなのは、ゆで卵。スパイス香るスープとの美味しさの相乗効果が生まれます。

BOILED EGG



### 其の参

#### 黒胡椒や一味唐辛子をプラス

新たな刺激が加わることで他のスパイスと呼応し、よりエスニック感が増します。



ご飯はもちろん麺との相性も抜群。うどんや素麺、ちゃんぽん麺などご家庭の常備麺でもお試しください。

## メッセージ



長崎の流しのカレー職人シャオメイさんにも加わっていただき、レトルトとは思えない美味しさの長崎発・スープカレーが誕生しました。スパイスの配合にもとことんこだわっています。和・華・蘭文化が香る、長崎ならではのご当地スープカレーです。長崎の交易の歴史に想いをはせながら召し上がって頂ければ幸いです。

稲佐山観光ホテル  
専務取締役  
小林 央幸

### お問い合わせ

稲佐山観光ホテル

〒852-8008長崎県長崎市曙町40-23  
tel.095-861-4151 fax.095-861-4203

稲佐山観光ホテル  
WEBサイト



長崎スープ咖喱  
WEBサイト

