



みち、ひと…未来へ。

NEXCO

西日本グループ

News Release

平成 25 年 8 月 30 日

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社 九州支社

報道関係各位

長崎自動車道 SA・PA 限定「ちゃんぽん総選挙」2013 を開催します。

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社 九州支社（福岡市・支社長：西村信三）は長崎自動車道管内 8 店舗で現在販売している「ちゃんぽん」をお客さまに投票していただき、どのちゃんぽんが一番支持されているかを決める「ちゃんぽん総選挙」を、平成 25 年 9 月 1 日（日）から 9 月 30 日（月）まで開催いたします。

《実施概要》

◆開催期間：平成 25 年 9 月 1 日（日）～平成 25 年 9 月 30 日（月）

◆開催エリア：長崎自動車道 金立 SA（上下線）・多久西 PA（上下線）
川登 SA（上下線）・大村湾 PA（上下線） 合計 8 箇所

◆実施内容：長崎自動車道管内 8 店舗で現在販売している「ちゃんぽん」をご注文いただいたお客さまに、お客さまの感性（味・見た目・価格など）で判断していただき、投票用紙に点数（2 点～0 点）を記入して投票箱に入れていただきます。
そして、長崎自動車道で一番支持されている「ちゃんぽん」を決定いたします。

長崎道 ちゃんぽん総選挙(各店舗のちゃんぽんのウリ及び意気込みについて)

エリア名	ちゃんぽん名	価格	写真	ウリ(特徴)	(選挙への)意気込み
金立SA(上り線)	ちゃんぽん	880円		具材は長崎ちゃんぽん定番の豚肉、かまぼこに、たっぷり野菜とエビ、イカ、あさりの魚介類。この具材ととんこつスープ、ちゃんぽん麺のハーモニーが絶妙です。	長い間、多くのお客様に慕われ続けてきたこの金立SA上りの「長崎ちゃんぽん」。一度食べたらまた食べたいくなる、このロングセラーの人気商品で勝負！
金立SA(下り線)	長崎ちゃんぽん	880円		年間おとして 全メニューの中でTOPの座(杯数)をゆずることはありません。近隣のちゃんぽん専門店とくらべても そのトッピングである野菜の量は群を抜いているはず。しゃきしゃきしたそんな新鮮な野菜。また当店オリジナルのスープは麺にも良く絡み本場長崎のお店と比べてもなんら遜色ないのが特徴です。	レストラン厨房スタッフ全員が「上位を狙います！」と気合が入っています。
多久西PA(上下線)	和風ちゃんぽん	600円		長崎ちゃんぽんは豚骨ベースですが当店の和風ちゃんぽんは甘口醤油を使用したスープでちゃんぽん麺も地元の麺を使用しコシがあるのが特徴。 地元野菜を使用して野菜たっぷりですスープも口当たりが良くまろやかなスープに仕立てています。 特に他に無いちゃんぽんであっさりしてトラックドライバーに好評です。	他に無いスープで多久上・下の人気メニューに押し上げたい。これを機にお客さまに立ち寄って貰えるようにアピールしていきたいです。
川登SA(上り線)	長崎ちゃんぽん	830円		九州産のキャベツ・もやしを中心とした、たっぷりの野菜を強火でしっかりと炒め、シャキシャキ感と甘みをしっかりと引き出しています。麺は、「太生めん」を使用しており「もちもち感」があり食べ応えも十分です。スープは、豚骨をベースに仕上げている、野菜や魚介、豚肉の旨みが溶け出しコクと深みのある味わいとなっております。 (器は、有田焼を使用) (具材・・・キャベツ・もやし・人参・キクラゲ・かまぼこ・豚肉・海老・いか・あさり・水菜)	本場、長崎の中華街で販売されている名店のちゃんぽんよりも美味しいお客様に思ってもらえる様に日々、一品一品心こめて丁寧に調理しています。当店、人気No.1商品の名に恥じぬよう全力で取り組み「グランプリ」を目指します。
川登SA(下り線)	長崎ちゃんぽん	760円		当店創業以来の不動の人気No.1メニュー。 弊社オリジナルのまろやかでコクのあるスープに、たっぷりの野菜、豚肉、シーフードが入るオーソドックスなちゃんぽんです。 ごまかしが効かないオーソドックスなちゃんぽんですので、1杯1杯スタッフが愛情込めてつくっています。 このちゃんぽんを食べるために、わざわざお立ち寄りくださるお客様も多数いらっしゃいます。	「ちゃんぽん」に対する熱い思い、「ちゃんぽん」を愛する気持ち、そして何より長崎道で一番おいしいちゃんぽんをお客様に提供しているというスタッフのプライドはこのエリアにもまかせません。毎日一杯一杯に愛情を込めてつくっています。
大村湾PA(上り線)	長崎ちゃんぽん	600円		麺は唐灰汁(とうあく)を使用した長崎独自の麺。 スープはより一層美味しくするためにダブルスープを使用。 シャキシャキした野菜の歯ごたえも評判です。 地元及び大村市よりわざわざ食べに来られるお客様も多いです。 手頃な値段でこの美味しさ。	大村湾48(スタッフ平均年齢)はセンター(1番)目指して頑張ります。
大村湾PA(下り線)	ちゃんぽん	600円		チキンとポークをベースにした特製スープに、シーフードとたっぷり野菜をラード炒め、あっさりなのにコクがある長崎独特のちゃんぽんです。 麺は長崎県大村市の製麺所で作った長崎独自の唐あく(添加物)入りの麺で、他県のちゃんぽん麺とは一味違う、本場のちゃんぽんです。	他県のお客様が、ちゃんぽんを食べに、他を我慢してわざわざ寄った。長崎中華街よりここを食べに来たと、リピーターが多いので、自信を持って1番を取りたいです。