



①



②



③

- ① 当店の看板商品「長崎つけちゃんぽん」。冷やしても美味しく召し上がれます
- ② 月に1度実施している釜揚げうどんと「長崎つけちゃんぽん」の店頭販売の様子（現在は新型コロナウイルスの影響で休止中です）
- ③ ちゃんぽん麺と皿うどんの詰め合わせ。ネット販売も実施中！（ふるさと納税の返礼品にも選ばれています）

Information



**佐藤製麺所**  
〒850-0047 長崎市銭座町 2-1  
☎ 095-845-7164  
🌐 <https://www.sato-seimen.com/>  
Facebookでも情報発信中！  
佐藤製麺所 検索

営 月～土 9:00～17:00  
日 9:00～13:00  
休 不定休

佐藤製麺所

代表 佐藤 茂樹 さん



創業以来、長年の研究を経て生み出した絶品の麺を提供する

今回のがんばってますは、創業当時から、代々磨き上げてきた製法で、長崎名物のちゃんぽんや皿うどんのほか、うどん、年越しそば、ラーメンなどの麺類全般を製造し、飲食店への卸売から店頭販売までこなす佐藤製麺所の代表・佐藤茂樹さんをご紹介します。



転

機は釜揚げうどんの店頭販売  
同店は、佐藤さんの祖父が大正15年に創業し、今年で94年目を迎える老舗の製麺所。適度にコシがあり、スープともよくからむ麺は、当時から地域の人たちに愛されていたという。

そんな老舗店の三代目として生まれた佐藤さんは、先代である父の傍ら、麵づくりへの思いを育んでいった。大学卒業後には、大手の製麺会社で修業を積んだ後、父の跡を継ぐため、家業に従事。平成2年に代表へ就任してからも、同店の麺は、変わらず多くの人に親しまれた。

そんなとき、製麺業界では、麺の大量製造が進んだことで、麺の価格が急落。以来、年を追うごとに経営環境は厳しくなっていたが、初代が創業から行なっていた釜揚げうどんの店頭販売を復活させたことで、転機が訪れた。

「娘の発案で、当店の麺を食べてもらう機会を増やそうという思いから始めたものですが、考えていた以上に反響を呼びま

した。また、商工会議所の協力のもと取り組んだ「長崎つけちゃんぽん」の開発が更なる追い風となり、当店の知名度を一気に高めることができました」

長

崎の新たな名物「長崎つけちゃんぽん」  
同店の人気の火付け役となった「長崎つけちゃんぽん」は、茹でたちゃんぽん麺を特製のだし汁につけて食べる「つけ麺スタイル」。

「この商品の魅力は、当店自慢の麺と、麺の風味を最大限引き立たせるオリジナルのだし汁が絶妙にマッチする点です。このほか、誰でも簡単に調理できる点も特徴のひとつで、麺をさっと湯に通し、だしに湯を加えるだけでお召し上がりいただけます。麺とだし汁はセットで販売していますので、ぜひお気軽にお試しくささい！」

美

味しい麺をつくるために  
麺は、強力粉や薄力粉などの原料を混ぜ合わせることでつくられるが、同店の麺の美味しさの秘密は、それらの原料を配合する割合にあるという。

「当店の麺は、創業者が編み出した配合をベースに、長い年月をかけ、少しずつ改良を加えた「秘伝の配合」にもとづき製造しており、程良い食感と色つやのある麺に仕上げられています。また、麺の風味付けには欠かせない「かん水（唐灰汁）」を適量加えることで、奥深い味わいを出しています」

長

崎の美味しい食材を多くの人に届けた  
長崎は、新鮮な海の幸をはじめ、野菜や果物など美味しい食材が多いまちとして知られているが、まだまだ隠れた名産品が数多くあると話す佐藤さん。

「長崎には、県民の皆さんにもあまり知られていない美味しい食材がたくさんあります。そこで、当店ででは新商品として、長崎の食材を使用した特製ちゃんぽんを開発したいと思っています。まだまだ計画段階ですが、私どもの麺と一緒に売り出させてもらい、多くの方が「長崎の味」を知りきっかけになったら嬉しいですね」と語ってくれた。

同店では、コロナ禍での取り組みとして、事前に電話予約をされた方に、ドライブスルー形式での販売も行なっているとのこと。「質の良い麺を仕入れたい！」という飲食店の方や、「コシやツヤが自慢の麺が食べたい！」という皆さんは、ぜひ佐藤さんまで一報ください！」