

令和元年10月8日

雲 仙 市

担当課	産業部観光物産課
担当者	主査 松坂 良太
電 話	0957-38-3111 内線 (2310)
F A X	0957-38-3205

神楽坂で雲仙を食べつくそう「雲仙 はなれの宴」開催について

雲仙市の物産振興の一環として、雲仙市の食材の紹介・PRを兼ねたイベントを株式会社僖成のご協力により下記のとおり開催します。ぜひ、取材方よろしく願いたします。

【開 催 日】 令和元年10月29日（火） 19：00～

【場 所】 神楽坂おいしんぼ はなれ（東京都新宿区白銀町2－3）

【参 加 者】 一般参加者50名予定

【参 加 費】 5,000円（税別）

【概 要】 和食料理店を一軒丸ごと貸切って、雲仙市産の食材づくりの特別コース料理と雲仙市内の地酒を提供する。雲仙ご当地クイズや「ちゃんぽん番長」林田氏によるちゃんぽん講座などを行う。

【株式会社僖成】 <http://wa-kinari.jp>

日本古来の伝統、文化を大切にしながら、東京都内に9店舗の日本料理店を展開、ホテルのプロデュース等も手掛けている。地方とコラボしたイベントの開催や商品開発を通じて、全国へ食・文化を発信している。

島原半島

3つの海に囲まれた、雄大な自然がそのまま残る外周 100km ほどの不思議な形の半島。
ここには火山と人が織りなす、独特の風景がある。

雲仙 × はなれ

五周年
祝い
おしんぼはなれ
祝開業

周年祭

うまかけん、食べてみんね！

ありがたさうて思つとるばい



はなれ

雲仙
長崎
神楽坂おいしんぼはなれ

島原半島 雲仙 食べ尽くそう

神楽坂おいしんぼ はなれ
雲仙 はなれの宴

日時

令和元年

10月29日(火)
19時 (18時30分開場)

会費

特別価格

5,000円(税別)
雲仙尽くし特別コース
飲み放題

ご予約 03-5579-2131

場所

神楽坂おいしんぼ はなれ
(旧屋号：瓢箪坂おいしんぼ)

東京都新宿区白銀町 2-3
03-5579-2131

「瓢箪坂おいしんぼ五周年」そして新たな屋号「神楽坂おいしんぼ はなれ」として初のご縁で結ぶ「宴」を開催致します。
今回の宴は「一億人のいぶくろ」とも評される長崎県島原半島の雲仙市協力のもと雲仙の魅力をつぶりご紹介、この日の為
に「雲仙」より直送した「温泉」を使った地獄蒸しや雲仙牛、伝統農法「種採り野菜」など「あっ」と驚くお料理をご用意致します。
お酒も地元酒蔵ご協力頂き「良い酒」をご用意しました。昭和風情残る古民家で新たなご縁と共に楽しいひとときをお過ごしください。



ご協力
(順不同)

長崎県雲仙市、肉のとみなが(雲仙牛)、柿田ファーム(あかね豚)、橘湾東部漁業協同組合(雲仙ぶり・夕焼け蟹)、栗原光博(雲仙栗原葱)あい娘酒造株式会社、草野料理長(雲仙福田屋)、竹田かたつむり農園(雲仙野菜) 湯宿蒸気家

はなれ謹製 雲仙尽くしコース



雲仙の前菜盛り



直送鮮魚のお造り



雲仙牛 栗原葱焼



雲仙直送
源泉地獄蒸し玉子



夕焼け蟹の土鍋ご飯

長崎郷料理 ハトシ

五周年
お祝い
はなれ
祝開業

島原半島 雲仙 食べ尽くそう

この日だけ「特別コース」

雲仙の前菜盛り
直送鮮魚のお造り
雲仙牛 栗原葱焼
長崎郷料理 ハトシ
雲仙直送 源泉地獄蒸し玉子
夕焼け蟹の土鍋ご飯

番頭厳選 お飲みもの

～日々至高の一滴～
あい娘酒造より番頭厳選日本酒

雲仙焼酎 前割り
雲仙焼酎 雲仙お茶割り
雲仙焼酎 雲仙オリーブ茶割
雲仙焼酎 雲仙藍茶割

「日本酒」「焼酎」は直送の為、無くなり次第終了
※ビール・ハイボール・ソフトドリンクもご置ます。

ちゃんぽん講座



～まっ飲みながら聞かっ さんですか～

長崎県と言えば「ちゃんぽん」、地域での違いや歴史などを NHK でドラマ化され、マツコの知らない世界でもちゃんぽんを 108 日間食べ続けた男として取り上げられた「ちゃんぽん番長」に解説して頂きます。番長が作る本場小浜ちゃんぽんスープの振る舞いも

雲仙PR隊



今回、ご紹介する食材や雲仙の魅力を生産者さんに変わって全力で説明、雲仙より PR 隊になるべく面白くなるべく楽しく解説致します。



ちゃんぽん番長
林田真明氏



雲仙温泉と小浜温泉の泉質の異なる2つの温泉を有する雲仙市は、一年を通じて多くの観光客が訪れる長崎県でも有数の観光地。有明海と橘湾の2つの海に囲まれ、日本最初の国立公園である「雲仙天草国立公園」を有しており四季折々の雄大な自然を楽しめるエリアだ。
また年間300種類以上の農作物が採れ、その他にも海の幸、山の幸が豊富に揃っており、グルメスポットとしても注目を集めている。