

WELCOME TO カオス飯

Extra Edition



STAFF

director
Ryo Taketsugu @SLOW

designer
Chise Otsuji
Ryusuke Ishibashi @epoch821

cover collage
Takahiro Terada @水に音

23 長崎市南部地区の
フレッシュな情報をお届け！NNN
次号予告

20 長崎市南部地区の求人情報

regulars

19 いとをかし。カオスなロケ地ガイド

16 Take Out カオス飯

14 カオス飯ギア2nd

12 愛に満ちたコラボカオス飯！

10 WELCOME TOカオス飯

features

Contents

LOCAL COMMUNITY MAGAZINE
ローカルコミュニティマガジン | はじっこ

Vol.35
Hajikko



土鍋プレート
1,000円

※1日限定5食

自慢の和風ダシをブレンドした特製デミグラスソースを、秘伝の鰻タレを配合した、手づくりハンバーグにたっぷりかけて、ホワイトソースのドリアと一緒に土鍋でグツグツ!濃厚な旨味が口の中にじゅわぁ〜と広がる!



ガイコー!



コチラも
オススメ!



水曜と金曜の14:00~17:00
までお惣菜やプリンも販売!!

Information



Delica sun ~yanagi 3rd~

長崎市平山町1115-1

☎ 090-1341-6779

11:00~14:00(ランチ)/
水・金曜のみ14:00~17:00(惣菜販売)
火曜休

日替わりプレートランチ 750円

日替わりのおかずがバランスよく
盛り付けられたコスバもグッドな
日替わりランチ



うまー!!



WELCOME TO カオス飯



まずは、新たにカオス飯入りした注目の3店舗を紹介!

溢れる愛情!

一子相伝のタレを受け継いだ
家族を想う絆がつくる絶品飯。

Delica sun
~yanagi 3rd~

鰻の銘店として長年地域の方々々に愛されている平山町の老舗(うなぎ割烹柳)内で、昼時のみ営業しているのが、釜炊き飯、プレートランチ&惣菜のお店「Delica sun ~yanagi 3rd」(デリカサンヤナギサード)。お店を切り盛りするのは、店主の娘さんにあたる渡邊さん。「両親も高齢になってきて、今後店をどうしようか?という話になった時に、これまで両親が築いてきたものがなくなる寂しさがあり、ならば私がやってみよう!とオープンを決意しました!!」。もともと看護師として働いていた渡邊さん、不安もあったが、受け継いだ秘伝の鰻タレを活かした新メニューや女性ならではの視点のプレートランチが口コミで話題となっている。「父が私にだけ託してくれた秘伝のタレ。父の想いを大切に、地域の皆さんに美味しさを届けていきたい」と語る。家族を想う絆がつくる絶品の味をご堪能あれ!

釜炊き飯 照り焼き
900円

秘伝のタレで焼き上げた
鶏の照り焼きのせ。卵黄
を絡めてどうぞ

マザイ!!
旨さぎる!!



SAKE Bar アンク



オムチャマーハンカレー
1,500円

※夜のみ店内で提供

かつてオーナーが常連として通っていた名店のチャーハンを再現し、親子の思い出の味と語るママ特製のキーマカレーを融合。濃厚チーズソースが旨味を加速させる!!



名店のチャマーハンと、
ママのキーマカレーが
奇跡の融合

とろ〜り
チーズが
たっぷり!!



フードメニューも
充実している
ハイブリッドな日本酒バー
落ち着いた空間のなか、厳選された日本酒を楽しむことができる日本酒バー。お酒のラインナップはさることながら、こちらはフードメニューも充実。なかでもイベントなどで販売しているトルコライスは、オーナーがかつて足繁く通っていた名店の味を再現した逸品。今回は、そのトルコライスのチャーハンと、ママの思い出の味キーマカレーのコラボ。落ち着いた店内で、召し上がれ!!

sourire × sourire



野母崎近海を獲れた鰯と、
瀬戸内レモンのシロップ漬けの
禁断のマリアージュ。



鰯クレープ 1,100円

パティシエの小川さんの実家の水産加工場から厳選した鰯をフライに。瀬戸内レモンのシロップ漬けとの相性も抜群。野母崎地区の新たな名物として、期待せずにはいられない!!

瀬戸内レモンの
シロップ漬けが
隠し味!!



確かな技術と経験で
進化を遂げるパティスリー
世界遺産・軍艦島を望む野母崎地区唯一のパティスリー。オープン以来、確かな技術と経験で地域の方々はもちろん、市内中心部や観光客の来店も多い人気店。こちらで楽しめるカオス飯は、地域を代表する食材”鰯”を使用したクレープ。パティシエこだわりのモチモチ食感のクレープ生地との相性も抜群!! 店内でライブ感たっぷり焼き上げてくれるので、出来立てをガブリとどうぞ!!

愛に満ちた
コラボ

カオス飯!

愛すべき故郷、忘れられない味。
大切な想いをカタチにした
逸品が完成。

Information



SAKE Bar アンク
長崎市深堀町1-11-46
☎ 080-1791-6154
18:00~23:00 日曜休



- 1 オーナーが足繁く通った名店のチャーハンを再現
- 2 夜限定メニューとなり、ぐとでもシェアして食べられるのも嬉しい!!



Information



sourire × sourire
長崎市南越町637-4
☎ 095-893-1950
11:00~18:00 不定休 Pあり



- 1 「こだわり抜いた!」という自慢の生地を店内で焼きあがってくれる
- 2 鮮度はもちろん、鰯のサイズにもこだわり食べ応えも充分!!



Bremari

長崎市南越町191-1
☎ 070-2372-0103
11:30～ 生地がなくなり次第終了
月曜休 Pあり

素材にこだわったピッツァを求め、県内外から多くの方が訪れる人気ピッツェリア。充実のピッツァやフードメニューのなかで、米好きのオーナーが、賄い飯として常連に振る舞ったことをきっかけでメニュー化されたのが「アンチョビライス」。トマトソースの酸味とアンチョビの旨味と塩気、チーズのコクが絶妙なイタ飯!



石窯で焼き上げることで香ばしいかおりにチーズがとろ～り!!



寿司屋のカウンターに寿司とトルコライスが並び違和感もカオス

磯寿司

長崎市蚊焼町1176-1
☎ 095-892-1188
11:00～14:00 / 16:00～21:00
水曜休 Pあり

カツ丼が旨い寿司屋として話題の〈磯寿司〉。いよいよお寿司かな?と、マスターにうかがったところ「トルコライス!!」と驚きのアンサー。「材料がある時と気分次第で常連に出しよつたとさ!」と語るその味は、確かに絶品。ドライカレーにこだわりのデミグラスソース、付け合わせはスパゲティではなくボロネーゼというこだわりも流石!!

le' Pang

長崎市羊浦町724-1
☎ 070-8480-2477
8:00～16:00 ※完売次第終了
日・月・水・金曜休 Pあり

「酵母に恋しています!」と語るオーナー夫婦がオススメするのが、季節の果物を使用した自家製酵母のスカッシュ!!「パンづくりに使用する食材は無駄なく使用したい。」という想いを大切に、酵母づくりに向き合っている。柚子に関しては酵母スカッシュ、皮はフランスパンなどに使用。香り広がる爽やかな一杯をぜひ!



写真右から、全て自家製の「はっさく」「柚子」「レーズン紅茶酢」の酵母



カオス飯第1弾参加店からも新たなカオス飯が登場!



アンチョビライス
1,280円

自慢のトマトソースをご飯にON! ありそうさないイタ飯!



1日限定5食
寿司屋のトルコライス
1,320円

常連さんの裏メニューが、満を持して登場!



伊王島の新たな名物
カマスだけ丼

炙りカマス丼
1,650円



二郎系担々麺
1,400円

シェフの修行時代を支えた
賄い飯 第2弾!!

ごはんやさん

長崎市伊王島町1-3277-3
☎ 095-898-2222
11:00～15:00
火曜休 Pあり

漁師という顔を持つ小峰さんが店主を務める〈ごはんやさん〉。「伊王島に新たな名産品を!」と数年前から注力しているのがカマスを使用した料理や加工品。伊王島近海で獲れたカマスを「日の出カマス」と命名し、イベントや料理フェアなども開催。伊王島の未来を担う宝を召し上がれ!



店主の小峰さん自ら漁に出でカマスを収穫



麺を持ち上げてひっくり返す「天地返し」でよく混ぜて召し上がれ!

四川菜 Rincin

長崎市高浜4004-4
☎ 095-894-2828
11:30～14:30 / 17:30～20:30
水曜休 Pあり

長崎市内はもちろん、県外からもファンが訪れる長崎市南部地区を代表する四川中華料理店。こちらのカオス飯のコンセプトは、シェフの修行時代の賄い飯。衝撃の第1段に続く今回のメニューは、修行時代、日曜の夜に食べていたという「担々麺」を二郎系にアレンジした絶対旨い麺!!

きらく亭

長崎市江川町232 (ジョイフルサン江川本店内)
☎ 095-878-8122
10:30～15:00
無休 Pあり

すでに南部地区の大盛り担当のポジションとなっているジョイフルサン江川本店内〈きらく亭〉の今回のカオス飯は、前回よりさらにパワーアップしたその名も「揚げ揚げ丼」。自慢の唐揚げが5個に加え、ハンバーグ&赤ウインナー。そして突き刺さった紅生姜天! その総重量は約1kgとメガ盛り級!



秘伝のタレに漬け込み、じっくり揚げることで旨みが凝縮された自慢の唐揚げ



2種類の味噌をブレンドし、香ばしいかおり、コク深い味わいをもたらしている

民宿・食事処 ひふみ

長崎市平瀬町80-3
☎ 095-878-6351
11:00～13:00 / 17:00～19:00
月・第3日曜休 Pあり

初代カオス飯「かつのせチャンポン」で多くのメディアに取り上げられ注目を集めた〈ひふみ〉の今回のカオス飯は「味噌カツラーメン」。実はこのメニュー、「かつのせチャンポン」より前に常連さんの声によってメニュー化されていたのだとか。まさにカオス飯の祖と言えるこちら。食べ方も同様にスープに浸して食べるのが◎

抹茶ごまどうふ 230円



手間暇をかけてつくられる
まるごスイーツなごまどうふ！

Information



ごまどうふ製造元 観月
長崎市脇岬町3628-5
9:00~12:00 / 13:00~17:00
Pあり
※抹茶ごまどうふは販売が限られて
いるので事前の問い合わせを

ごまどうふ製造元 観月

地域の伝統を守り伝える、
老舗ごまどうふ製造元

野母崎地区のお土産と言ったら欠か
せないのが、手づくりこだわりの手間
暇をかけてつくられる、こちらのごま
どうふ。従来のごまどうふにはない
甘さと、比べものにならないごまの風
味が、口の中にもつたりと広がる。なか
でも、数量限定でつくられる「そのぎ茶」
を使用した「抹茶ごまどうふ」は、お母様
のリクエストに、家族みんなで試行錯誤
を重ね完成したという温かいエピソード
を持つ人気の味。



- 1 抹茶とごまのペーストをバランス良く配合し攪拌することで、どちらの風味も両立
- 2 手間暇を惜みず、手づくりこだわる

尻なしトマト 300円



ちょことお尻にアザがあるけど、
とっこも甘いキュートなトマト

Information



たかしま農園(直売所)
長崎市高島町2707-23
(高島港ターミナル内)
7:30~15:00
日曜休

たかしま農園

長崎の離島・高島で栽培される
赤いハートのトマト

長崎市から船で約30分の場所に浮か
ぶ高島。かつて炭鉱の島として栄え
た歴史を持つこの場所で、次なる産業
を担っているのが、「たかしまフルー
ティトマト」。多種多様なトマトのなか
でも、知る人ぞ知る人気のシリーズが
「尻なし」。お尻のところに少しだけ
アザがあつて市場への出荷は難しいが、
甘さがギュッと濃縮されており、直売所
でのみ購入できるファンに人気のプレ
ミアムなトマト!!



- 1 水やりや温度を徹底的に管理した
シスバルタ農法という栽培方法で育て
られる「たかしまフルーティトマト」
- 2 生産から出荷まで一貫して管理、一つ
ひとつ丁寧に人の目で管理されている

贈り物にも
おススメなんです。

もちろん、
ご自宅用にも◎

Take

Out

カオス飯

カオス飯は
お店で楽しめる
だけでなく、
手土産に



軍眼島 453円



Information



岩崎蒲鉾 株式会社
長崎市深堀町3-29
☎ 095-871-3022
8:00~18:00
日・祝日休 Pあり



- 1 食用の竹炭を使用し、すり身を黒く色づけていく
- 2 真っ黒のすり身の中に、真っ白のたまごをギュッと押し込んでいく
- 3 約180度の油でじっくりと揚げていく。揚げたては、まさに漆黒!!

岩崎蒲鉾株式会社

明治35年創業
先代からの想いを大切に、
挑戦を続ける銘店。

深堀地区だけにとどまらず長崎市を
代表する老舗蒲鉾専門店。明治35年に創
業し、120年以上の伝統を重んじつら
れる蒲鉾は、舌触りがよく弾力があり、世代
を超えて愛されている。そんな老舗の新た
な挑戦とも言えるカオス飯が、長崎では蒲
鉾の王様と称される龍眼を石炭に見立て
真っ黒く仕上げた、その名も「軍眼島」!!
存在感抜群の佇まいに驚くこと間違いなし!