

戸畑が誇る伝統の味

# 戸畑チャンポン



## ●戸畑チャンポンは「蒸し麺」が特徴！

「戸畑チャンポン」とは、北九州市戸畑区で生まれた細くてコシのある蒸し麺を使ったチャンポンです。

そのむかし、戸畑が日本一の遠洋漁業の基地だった約80年前「長期保存が可能な麺を！」ということで作られたこの蒸し麺。保存に優れるだけでなく、茹であがり早いので、忙しい“製鐵マン”にも愛されたと言われています。

コシが強く、さらりとした細い蒸し麺は、野菜と豚骨スープとの相性も抜群、戸畑伝統の味を召し上がれ！

企画：戸畑区役所総務企画課  
☎(093)871-2316