

知る人ぞ知る 名物は、 野菜たっぷり この旨さ。



問い合わせ:熊本県観光物産総室 TEL 096-333-2333



阿蘇の放牧風景

タイピーエン 「太平燕」

太平燕のルーツは、中国福建省の家庭に伝わる祝い料理だといわれています。明治初期、熊本に来た華僑が、故郷の郷土料理をアレンジして麺料理として出したことが始まりだとか。

熊本県人にとって太平燕は給食の定番メニューで、中華料理屋の看板メニューでもあり、子どもの頃から食べている“ふるさとの味”です。春雨の麺以外は、スープや具材は店や家庭によりそれぞれ違い、鶏ガラの澄んだスープや豚骨スープ、揚げ卵やゆで卵添えなどバラエティー豊かに味わえます。

最近、全国で太平燕人気急上昇！ 低カロリーの麺に加え、たっぷり野菜というヘルシーさがその秘密です。熊本は全国有数の野菜の産地で、四季を通して多種多様な野菜に恵まれており、新鮮な野菜の旨味はもちろん、ビタミン、ミネラル、食物繊維も豊富に含まれています。

「太平燕」と並んでオススメ麺は、もちろん「熊本ラーメン」。濃厚な豚骨スープと太めの麺が特徴ですが、味も風味も選び放題！ 熊本県人の多くが“ラーメン評論家”である所以です。



熊本ラーメン
写真提供: 味千ラーメン