

全国でただ1カ所・年に1度開催

第6回 ワールド・ちゃんぽん・クラシック

WCC 2018 in あまくさ

熊本初開催!

12品



熊本天草

熊本上天草

熊本水俣

長崎小浜

佐賀唐津

福岡久留米

愛媛八幡浜

鳥取

兵庫尼崎

滋賀近江

栃木高根沢

北海道網走

1杯
500円

写真は天草海鮮ちゃんぽん

名物ちゃんぽんが やっつて来る!

北はあばしりから
地元あまくさまで
12の味が

2019 **1/27** 日

第13回 天草マラソン大会
同日開催

10:00~16:00

※売り切れの場合はご容赦ください。



会場: 本渡運動公園駐車場(ソフトボール場側)

主催: ワールドちゃんぽんクラシック(WCC)2018 in あまくさ実行委員会

お問い合わせ先 事務局 永田文明 090-4998-5482

チャンポンの魅力を
紹介してほしい。お待ち
しています。



網走ちゃんぽん研究会

北海道

網走 VS 雲仙のかまぼこバトルに端を発したのがそもその起こり。北の練り物大国に忽然とあらわれた、まさに、ちゃんぽん界のニューウェーブ。



高根沢ちゃんぽん普及会

栃木県

栃木県高根沢町と長崎県雲仙市が協定を結んだことをきっかけに開発。スープの特徴的な緑色は高根沢町の田植えのころの田園風景をイメージ。ちゃんぽんスープ、魚介だしに「高根沢産の小松菜ペースト」を加えた、こだわりのトリプルスープで旨味たっぷり。現在は、地元高校性が開発に携わった「高根沢焼ちゃんぽん」と共に「高根沢ローカルグルメ」として提供が広がっています。



近江ちゃんぽん協会

滋賀県

麺はモチモチした食感の中太麺を使用し、鰹節や昆布を大釜で炊き上げた和風出汁のベーススープにたっぷりのお肉や野菜を加え、中華鍋で炒めるのではなく、手鍋にぐつぐつ煮込んで仕上げます。



尼崎あんかけチャンポン

兵庫県

お土産用
チャンポンの販売

高度経済成長期の集団就職により九州から伝わったチャンポンに、工場で働く人たちの食欲を満たすため尼崎のお店では「あん」をかけたといわれています。様々な文化が交わる産業都市尼崎という地域性から生まれたチャンポンです。



鳥取カレーちゃんぽん連盟

鳥取県

1世帯あたりのカレールウ消費量日本一のマチ・鳥取市の最新ちゃんぽん。古くからあんかけちゃんぽんが主流の鳥取で、2013年に生まれたのが「鳥取カレーちゃんぽん」。風味も満点の華麗なる味をご賞味あれ!



八幡浜ちゃんぽん推進協議会

愛媛県

ブランドみかんの一大産地で、四国の西の玄関口である八幡浜でソウルフードとして永年愛され続けている「八幡浜ちゃんぽん」。鶏がら・鯉・昆布などで出汁を取った「あっさり」した黄金色のスープが特徴です。



どこのちゃんぽんが好き!

※会場での器や料理は写真とは異なりますのであらかじめご了承ください。(味はご当地のまんまです!)



久留米ちゃんぽん会

福岡県

100年の歴史を持つ久留米ちゃんぽん、とんこつラーメン発祥の地久留米、とんこつスープと鶏ガラの極旨Wスープ、隠し味に魚介を使いコクがあるのにあっさり、人気のアサリを加えた久留米ならではの味をお届け致します。



小浜ちゃんぽん愛好会

長崎県

ご当地ちゃんぽん界の雄「小浜ちゃんぽん」。マツコの知らない世界で注目された、ちゃんぽん番長がお勧めする、あっさりスープで具沢山の小浜ちゃんぽんをどうぞ!



唐津上場ちゃんぽん

佐賀県

玄界灘の塩を使った、塩ベースの「からつ上場ちゃんぽん」です。塩、麺、野菜、イカ(加工)など、材料は唐津上場商工会青年部の各事業所で作られているご当地づくしのあっさりちゃんぽんです。



水俣チャンポン研究会

熊本県

水俣のチャンポンの特徴はあっさり旨味。麺も特徴的で卵を使っていない為、白い麺です。この白い麺があっさり旨味のスープに絡んで、食べた事のない味に!



しるやま食堂

上天草

こんぶやかつお節などをもとにした醤油味のスープは、3代続く伝統の味です。具はキャベツやエビちくわなど10種類。香り豊かであっさりしていて、お客様からは「懐かしい昭和の味」「ほっとする味」と喜ばれています。



天草ちゃんぽん連絡協議会

天草

長崎とつながりが深く、最も古い店は100年以上の歴史があるとか。現在、約120店舗が「ちゃんぽん」をメニュー化しています。