



皿うどんの“味変”は ウスターソースで。 いちど食べたらくせになります。

長崎人のソウルフード、皿うどん。
いまでは全国区の知名度と人気ですが、じつは、え!?!と驚くご当地ルールがあります。
3人前、4人前と大人数で出前にすると、人数分が一皿に盛られて届きます。
そこに添えられているのは、どこかで見たフォルムの…あの栄養ドリンクの小瓶です。
中の液体はまぎれもないウスターソースでした。
あんかけの味付けに、酢や紅ショウガという向きもありますが、本場の皿うどんはダンゼン、ウスターソースの一択。
何口か食べたあと、チョロツとかける。
甘いあんにスパイシーな“味変”が意外にいける。ぜひ、試してみてください。

出前はソースが小瓶入り
皿うどん

長崎で、会いましょう。

