

【報道関係者各位】

テレビ愛知株式会社
2021年9月30日

野菜たっぷり“ちゃんぽん工場”はベジタブル世界！【工場へ行こうⅢ】

テレビ愛知は、【工場へ行こうⅢ】『長崎ちゃんぽん工場～リンガーハット／ブレない味の秘密』を

10月2日（土）午後3時10分から放送します。



©テレビ愛知

野菜たっぷり“ちゃんぽん工場”はベジタブル世界！キャベツやモヤシが大暴れ▲もちもち麺の秘密はローラー軍団に

▲クルクル回る炊飯器からパラパラ炒飯▲ギョーザ🍡隠し味

■番組概要

番組名：【工場へ行こうⅢ】『長崎ちゃんぽん工場～リンガーハット／ブレない味の秘密』

放送：2021年10月2日（土）午後3時10分～午後4時20分（テレビ愛知ローカル）

ナレーション：平泉成（ナレーション） 城ヶ崎祐子

URL：<https://tv-aichi.co.jp/koujou3/>

☆☆☆☆Locipo ほかにて期間限定見逃し配信（予定）☆☆☆☆

ようこそ！色鮮やかな「ベジタブルワールド」へ

“長崎ちゃんぽん”の大型チェーン「リンガーハット」。国内約 600 店舗、どの店でも変わらない“ブレない味”の秘密とは？静岡工場（小山町）を潜入すると…超カラフルなベジタブルワールドが広がっていた！キャベツ、玉ネギ、ニンジン、モヤシがあふれ、激流を下ったり、マシンの中をクルクル回転したりと大忙し。工場内でほとんど全ての具材を一括管理し、均一な味を追求。なんとモヤシは一から育てるこだわりぶりだった！



「もちもち麺」の秘密を公開！

ちゃんぽんの最大の特徴“もちもち麺”はどのように生まれているのか？その秘密は、連なるように置かれた口

ーラーマシンに！一反木綿のような太い麺を、ミリ単位で少しずつ少しずつ薄くしていく…。工場内には、どこまでも続くロング麺も！一体どこまで伸びていくというのか？！



絶品サイドメニュー「チャーハン」&「ギョーザ」^秘製造法

ずらっ〜と並ぶ家庭用炊飯器。意外にも身近な調理機械でチャーハンを作っていた！なぜ大釜で炊かないの？

…さらに、人気のギョーザの餡には、甘みがグンと増す“意外なベジタブル”が。果たしてその野菜とは？



視聴者プレゼント企画も！アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で素敵なプレゼントが当たります。

10
名様

**アンケートに答えて
プレゼントを当てよう！**

第3弾

リンガーハットグループ
共通商品券5,000円分

