



日本最古の中国料理店聘珍樓から「中秋節限定ギフト缶入り月餅」新発売!

アヒルの塩卵入り「蓮の実あん」と「黒あん」の2種発売

聘珍樓

HEICHIN ROU

株式会社聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、所在地：神奈川県横浜市）が運営する、創業 1884 年（明治 17 年）、現存する最古の中国料理店 聘珍樓（本店：横浜中華街）では、2017 年 10 月 4 日の「中秋節」に合わせ、秋季限定販売の「蛋黃蓮蓉月餅」（塩漬卵黄入蓮の実あん月餅）と、「蛋黃豆沙月餅」（塩漬卵黄入黒あん月餅）の 2 種をお月見のデザインをあしらった中秋節限定ギフト缶入りで 2017 年 9 月 15 日から発売いたします。（予約開始：2017 年 9 月 1 日）

聘珍樓レストラン全店、聘珍茶寮全店、聘珍樓ショッピングサイト・聘珍ショッパーズ、百貨店内聘珍樓全店にて販売いたします。

また、中秋節限定ギフト缶入り「蛋黃豆沙月餅」・「蛋黃蓮蓉月餅」をお買い上げのお客様には、月にまつわる神秘的中秋ストーリーをご紹介する特別ウェブサイトへアクセスできる QR コードがついています。

聘珍樓：<http://www.heichin.com/>



2017年10月4日（旧暦8月15日）は、「春節」「端午節」と並ぶ中国の伝統的な三大節の一つである「中秋節」です。中秋とは、三秋（秋の三ヶ月）の真ん中の月にあたることに由来します。団圓節、月夕、八月節などの別名があります。

中秋節には、「月餅」を食べることが伝統的風習です。「月餅」は吉祥・団欒の象徴であり、中秋節には家族や友人同士集まり、家庭円満・健康などの願いを込めて夜空の月を眺めながら、月餅とお茶を楽しめます。

また、中国には月にまつわる神秘的な物語や詩や言い伝えが、数多く残されています。



「聘珍樓中秋ストーリー」 月にまつわる物語をご紹介

旧暦では、7月8月9月（新暦の9月10月11月）を秋とし、その真ん中の8月15日を中秋と呼びます。中秋の儀式は、古くは秦の時代から行われていました。

「中秋の夜 麗しい月が中天にかかり、美しい彩りのある雲が四方から取り囲むと、皇帝は宴を開き、音楽を奏でさせ華月の餅を食べる。」
(元氏掖庭記 元代)



「8月15日は中秋と言い、庶民の間では月餅を贈りあうが、これは団圓（一家団欒）の意味を取っているのである。」
(熙朝樂事 明代)

こうした文献に当たるまでもなく、古来より蘇東坡、李白、杜甫など中国の詩人たちが、月を愛でて、数々の名詩を残しています。

月にまつわるおとぎ話、と言ったら日本では「竹取物語」を思い出しますが、中国では中国六朝時代の短編小説集「搜神記」の中にも記されている神話「嫦娥奔月（じょうがほんつき—嫦娥、月に奔る）」が広く語り継がれています。

この話は、ふとしたことから月に飛び去ってしまった恋人をずっと忘れられずに、満月の夜になるとお菓子や果物を供えて帰りを待ち望んでいるある英雄が主人公です。

輝く月の光は、人を太古の記憶に誘います。

家族や友人や恋人だけではなく、距離を超えて、時には千年の時すらも越えて、誰かが、どこかで、地上に生まれた全ての人が、同じ月を見ている。繋がっている、繋がっていく。
そんな事に思いを馳せながら、月を愛で、この夜が平和であることに感謝しつつ、満ち足りた思いで月餅をいただくのが中秋です。

中秋月餅は、一緒に食べる人数分に切り分けてこのようにいただきます。



大切な誰かと一緒に、同じ月を見ながら、月餅を分け合って食べる幸せは、中秋ならではのものです。
家族揃っての団欒でいただく月餅は格別ですが、たとえどんなに遠くに離れていても、
想いは月を通じて、空間もや時間をも超えて、愛する誰かの元に飛んで行きます。



ここにいない人、もう会えなくなつた人の分も切り分けて



そんな月餅を食べながら過ごす中秋の夜には、様々な奇跡があなたを待っていることでしょう。

詳しい聘珍樓中秋ストーリーは、特別ウェブサイトへアクセスできるQRコードから
ご確認いただけるようになっております。

中秋ストーリー缶デザイン

イラストレーター：小野寺光子氏

横浜市出身、東京都在住。食や暮らしなどライフスタイル関連のイラストを多く手掛ける。香港をはじめとするアジアにも関心が強く、街並みや生活をユーモラスでほんわかしたタッチで描く。2006年より聘珍樓のニューイヤーカードのイラスト担当。

中秋月餅「蛋黃蓮蓉月餅」・「蛋黃豆沙月餅」の特長

聘珍樓の「月餅」は広東月餅で、もとは香港から月餅職人を呼び寄せて製造を始めました。現在は、中国の伝統的レシピを受け継ぎ、聘珍樓ならではの厳選された素材で製造しております。「中秋月餅」は、あんの中に満月に見立てた卵の黄味が入っていることが特長で、「蛋黃月餅」の蛋黃とは、アヒルの卵の塩漬けのことです。

「蛋黃蓮蓉月餅」（塩漬卵黄入蓮の実あん月餅）は、蓮の実あんの中に、満月に見立てたアヒルの卵の塩漬けが入っています。蓮の実あんは、白いんげん豆でつくった白あんと蓮の実を混ぜたあんで、しっとりとした食感ながら、すっきりとした甘みで塩卵の味を引き立てています。

「蛋黃豆沙月餅」（塩漬卵黄入黒あん）は、黒あんの中に、同じく満月に見立てたアヒルの卵の塩漬けが入っています。黒あんは、北海道産の小豆を100%使用しており、甘すぎずコクの有るあんと塩卵の塩気が丁度よいバランスでそれぞれの味を引き立てています。

それぞれの風味豊かなあんを、糖分や油分を控えめに使用し、熟成させたみつを混ぜ込んだ皮に包み、木型で精巧な模様をつけた後、しっとりとしていてボリュームがありながら、香り高くなるよう丁寧に焼き上げております。また、中秋ストーリーをイメージした缶にあわせて、黒あんには蝶柄、蓮の実あんには蓮の花がデザインされた中秋シールが2種類の異なるあんの目印となっております。

商品概要

名称 : 中秋節限定ギフト缶入り「蛋黃蓮蓉月餅」（塩漬卵黄入蓮の実あん月餅）
※秋季期間限定商品

発売開始日 : 2017年9月15日（金）

予約開始日 : 2017年9月1日（金）

販売料金 : 1,250円（税別）

内容 : 174g

賞味期限 : 常温で30日

販売店 : 聘珍樓レストラン全店、聘珍茶寮全店、百貨店内聘珍樓全店舗、
聘珍樓通販サイト・聘珍ショッパーズ

名称 : 中秋節限定ギフト缶入り「蛋黃豆沙月餅」（塩漬卵黄入黒あん月餅）

発売開始日 : 2017年9月15日（金）

予約開始日 : 2017年9月1日（金）

販売料金 : 1,100円（税別）

内容 : 174g

賞味期限 : 常温で30日

販売店 : 聘珍樓レストラン全店、聘珍茶寮全店、百貨店内聘珍樓全店舗、
聘珍樓通販サイト・聘珍ショッパーズ

会社概要

商号	：株式会社聘珍樓
代表者	：代表取締役 林 衛
所在地	：〒222-8577 横浜市港北区新横浜 2-2-8 新横浜ナラビル 8F
創業	：1884年（明治17年）1月
事業内容	：中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。 その他フードビジネスの経営。
資本金	：5000万

「聘珍樓」

創業1884年（明治17年）、聘珍樓は開港して間もない横浜に誕生しました。「聘珍樓」という名前には、良き人、素晴らしい人が集まり来る館という意味が込められております。日本に現存する最古の中国料理店として、技術の継承と素材の吟味で伝統の味を守り続け、お客様に喜んでいただける美味しいお料理を提供し続けております。また、聘珍樓は「素材主義」という考えに基づき、すべての素材の持ち味を十二分に引き出すため、調理に化学調味料や添加物を使用しておりません。

聘珍樓オフィシャルホームページ : <http://www.heichin.com/>
聘珍樓ショッピングサイト : <http://heichin-shoppers.jp/>
公式twitter アカウント : <https://twitter.com/heichinrou>
公式facebook アカウント : <https://www.facebook.com/heichinrou.official>



【お問い合わせ先】

株式会社聘珍樓 広報 担当：武田志穂

Tel : 045-474-6711 E-Mail : s_takeda@heichin.co.jp