

2017年12月1日

聘珍樓から伝統の技を再構築することによって誕生した
「正宗肉饅」を満を持して新発売！

日本の厳選した素材の味を大切にしたい、食感が新しい肉餡を昔ながらの天然酵母で作る「老麵生地」で包んだ正統派肉饅

HEICHINROU

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、現存する最古の中国料理店 聘珍樓（本店：横浜中華街 創業 1884 年（明治 17 年））より、新しい肉まん「正宗肉饅」が 2017 年 12 月 1 日（金）に発売されます。

130 年余年の歴史を持つ聘珍樓ではその長い歴史の中、中国料理の技術と伝統を守り続け、最高の素材が揃う日本で「素材主義」という考えに基づき、日本でしか作ることのできない最高の中国料理の提供を心がけております。素材の持ち味を十二分に引き出すために、調理に化学調味料や添加物を使用いたしません。

また、ご自宅でも美味しい味をお楽しみいただけるよう商品開発に努め、人気商品「肉包（にくまん）」をはじめ、数多くの中華点心なども生み出してまいりました。そしてこの度、聘珍樓総料理長西崎英行による完全監修のもと、「伝統手法で作られた老麵生地」で包み、「吟味された素材の味を 100%」生かし、「伝統的な肉饅作りの手法」に立ち戻った「正宗肉饅」を満を持して発売いたします。「正統」、「正真正銘」という意味合いを持つ「正宗」という名前をつけた自信作です。



聘珍樓横濱本店売店、聘珍茶寮全店、 聘珍樓通販サイト・聘珍ショッピング、
百貨店内聘珍樓全店舗にて販売いたします。 聘珍樓：<http://www.heichin.com/>



「正宗肉饅」特長

創業当初より、手間暇惜しまず、昔ながらの天然酵母「老麺生地」で作られている聘珍樓の肉まんの「皮」。もちもちした食感と歯切れの良さは、この生地があっこそ。この肉まんの「皮」をよりいっそう美味しく味わっていただくために、総料理長西崎英行が、日本全国で探した厳選素材を使い、皮と餡との味のバランス、食感、歯ごたえにいたるまで徹底的にこだわり、何十年もの聘珍樓における肉饅の伝統を「再構築」して生まれたのが今回の「正宗肉饅」です。

生地

聘珍樓の肉饅の生地には「老麺」を使用しています。これは天然酵母のパン作りには欠かせない「パン種」「元種」にあたるもので、これに水と小麦粉を混ぜたものを「生地」と言います。聘珍樓の「老麺」はもともとはいつ作られたものか、誰も知らないくらい昔からあるもので「生きもの」です。代々の点心長が大切に「育てて」きた財産ともいべきもの。老麺を使った饅頭作りには、お休みがありません。その日の饅頭作りが終わると、生地を少しとっておいて、それを「老麺」に継ぎ足して、翌日の生地を作っていくからです。冷蔵庫に保存したり、放置したりすると「老麺」は死んでしまいます。次の日作る饅頭の生地こそが「老麺」の寝床でもあり、栄養でもあるからです。次の日の仕事があるからこそ「老麺」は生き生きと発酵を繰り返していけるのです。聘珍樓の肉饅を、毎日召し上がってくださるお客様がいてくださるからこそ、聘珍樓では何十年の長きにわたって、この昔ながらの手法で肉饅を作り続けることができます。

餡

この度は原点に立ち戻って、この昔ながらの手法によって作られている聘珍樓の肉饅の「皮」を一番美味しく召し上がっていただくには？という見地から、日本各地より厳選された素材を集結させ、材料の切り方から、食感のバランスにいたるまでこだわって肉饅の餡を「再構築」いたしました。

鹿児島産黒豚

日数をかけ、自然の中のびのびと育った鹿児島の黒豚は、芳醇な甘さときめ細かい肉質が特徴です。今回は食感と脂の旨味を引き出すため、ひき肉ではなく、包丁でカットした大きめの肉をぎっしりと詰めました。

長崎県対馬産しいたけ

聘珍樓同様、100年以上の歴史がある対馬のしいたけ栽培。樹齢の高い原木で、長い時間をかけてじっくり栽培しています。自然の湧き水で、原木からの栄養だけで育ち、肥料、農薬を一切使っていないしいたけ。味も香りも違います。今回特にこだわったのは「食感」対馬のしいたけのしっかりとした、それでいて切れのよい歯ざわりは、「皮」の美味しさを一層引き立てます。

タケノコは、愛媛県（西予市産・大洲市産）の孟宗竹の厳選した柔らかい部位のみを使用。食品添加物を使用せず水晒しのみでアク抜きされるなど、全て手作業で丁寧に作られた味わい深い筍です。

また、厳選された素材のみで作られた「正宗肉饅」は、広東料理特有の「蝦醬（えびみそ）」を隠し味に使用したことによりコクとうま味が増し、肉まんの味が一層引き立てられた商品です。



商品概要

名称 : 正宗肉饅
発売開始日 : 2017年12月1日(金)
販売価格 : 630円(税別)
内容 : 200g(1個)
販売店 : 聘珍樓横濱本店売店、聘珍茶寮全店、聘珍樓通販サイト・聘珍ショッパーズ、百貨店内聘珍樓全店舗



聘珍樓のお饅頭 新シリーズ ご紹介

種類豊富な従来の人気お饅頭シリーズ(極上饅、肉包(にくまん)、豆沙包(あんまん)、海鮮まん、叉焼まん、野菜まん等)に加え、「正宗肉饅」の他にも、いろいろな商品をお気軽に選んでいただけるよう個包装の新パッケージに包まれた「餡まん」をご用意いたしました。

●「もち餡饅」は、今冬復活する大人気商品です。

餡は北海道特産の厳選小豆を丁寧に練り上げ艶やかでしっとりした甘さ控えめのこし餡になっており、奥深い小豆の美味しさを堪能できます。こし餡の中には、相性抜群のとろっとした柔らかいお餅が入っていて餡のうま味を引き立てています。

名称 : もち餡饅
発売開始日 : 2017年12月1日(金)
販売価格 : 400円(税別)
内容 : 135g(1個)

●「パンダまん」は、パンダの可愛い顔をしたこし餡入りのあんまんです。

上品な甘さと、食べやすいサイズで、小さなお子様から大人の方まで幅広いお客様に喜んでいただける商品となっております。

名称 : パンダまん
発売開始日 : 2017年11月1日(水)
販売価格 : 420円(税別)
内容 : 135g(1個)

聘珍樓は、化学調味料・合成保存料・合成着色料無添加で、素材にこだわり抜いた体に優しいお饅頭を提供しております。



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、素晴らしき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>
 公式 Instagram アカウント : <https://www.instagram.com/heichinrou/>



正宗肉饅



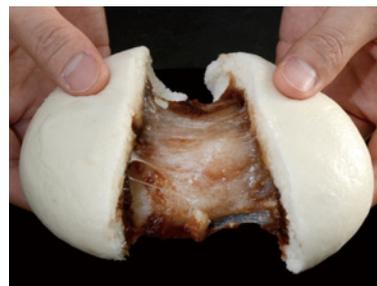
正宗肉饅



もち饅饅



もち饅饅



もち饅饅



聘珍樓(明治時代)



聘珍樓本店



パンダまん



パンダまん

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

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