

聘珍樓から爽やかな辛味が楽しめる
「汁なし担担麺」(黒胡麻・白胡麻) が新登場！

聘珍樓

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、新しく黒胡麻と白胡麻2種類の「汁なし担担麺」が2018年6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。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、この度、風味香る花山椒と、重厚な味わいの胡麻を組み合わせた黒胡麻と白胡麻2種類の「汁なし担担麺」が誕生しました。濃厚で深みのある胡麻ダレに、花山椒入り麻辣油を加え、爽やかな辛味をお楽しみいただけます。聘珍樓オリジナル生麺に、担担ダレと肉味噌を絡め、しびれと辛味の強さはお好みの分量の麻辣油でお選びいただけます。また、茹で立ての温かい麺でも、冷水で冷たくした麺でも美味しく、お好みの具材を加えることで食べ方のアレンジもお楽しみいただけます。



黒胡麻汁なし担担麺(盛り付けイメージ)

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にて販売いたします。

また、担担麺と点心を組み合わせた美味しい贈り物ギフトもご用意いたします。

聘珍樓：<http://www.heichin.com/>

商品概要

名 称 : 黒胡麻 汁なし担担麺
販売開始日 : 2018年6月1日(金)
販売料金 : 480円(税別)
内容 : 205g / 生麺(120g)、担担ダレ、肉味噌、麻辣油
販売店 : 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

名 称 : 汁なし担担麺
販売開始日 : 2018年6月1日(金)
販売料金 : 480円(税別)
内容 : 205g / 生麺(120g)、担担ダレ、肉味噌、麻辣油
販売店 : 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

食べ方のアレンジ

お好みでピーナッツ、ネギ、胡麻、パクチー、温泉玉子などの具材を盛り付けても、美味しくお召し上がりいただけます。また、黒酢との相性も良く、まろやかな辛味をお楽しみいただけます。

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/>
聘珍樓通販サイト : <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/>



聘珍樓 横濱本店



聘珍樓 (明治時代)



黒胡麻汁なし担担麺



汁なし担担麺



黒胡麻汁なし担担麺



汁なし担担麺



黒胡麻汁なし担担麺 (アレンジ)



汁なし担担麺 (アレンジ)



汁なし担担麺 (アレンジ 唐辛子)

【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