



## 聘珍樓から“中秋節”に合わせた秋季限定の月餅2種 アヒルの塩卵入り「蓮の実あん」「黒あん」9月8日発売

～横浜中華街でお月見をしている様子が描かれたギフト缶で展開～

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、2018 年 9 月 24 日の「中秋節」に合わせ、秋季限定販売の「蛋黄蓮蓉月餅」（塩漬卵黄入蓮の実あん月餅）と、「蛋黄豆沙月餅」（塩漬卵黄入黒あん月餅）の 2 種を発売。好評のお月見がデザインされた「中秋節限定ギフト缶」。2017 年の上海バージョンデザインから、2018 年は夜空と月が連想される黒色と金色の缶に、横浜の名所が描かれた地元横浜中華街バージョンに変わり、2018 年 9 月 8 日（土）に発売いたします。（予約開始：2018 年 8 月 25 日）

聘珍樓レストラン全店、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にて販売いたします。凍頂烏龍茶とのギフトセットもご用意しております。

また、中秋節限定ギフト缶入り「蛋黄蓮蓉月餅」・「蛋黄豆沙月餅」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。



## 中秋月餅「蛋黄蓮蓉月餅」・「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、「蛋黄月餅」の蛋黄とは、アヒルの卵の塩漬けのことです。

「蛋黄蓮蓉月餅」(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、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、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、黒あんには夜空の月、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。



黒あん



蓮の実あん

## 中秋節について

2018年9月24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。団円節、月夕、八月節などの別名もあります。三大節の中では成り立ちが一番遅いと言われておりますが、原型は太古昔の月を敬う際に行われる秋祀活動にたどりつきます。

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、中秋節には家族が集まり、家庭円満・家族の健康などの心温まる願いを込めて、夜空の月を眺めながら、月餅とお茶を楽しみます。

また、中秋節が古くから伝わる過程で、月にまつわる神秘的な神話がうまれました。

## 「聘珍樓中秋ストーリー」月にまつわる物語

旧暦では、7月8月9月が秋です。その真中の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 美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、これは団円(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。

また、月にまつわるおとぎ話、と言ったら日本では「竹取物語」が有名ですが、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物語「嫦娥奔月(じょうがほんげつ)」が今も人々を魅了してやまない、月宮にまつわるミステリーとして有名です。この話は、月に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。

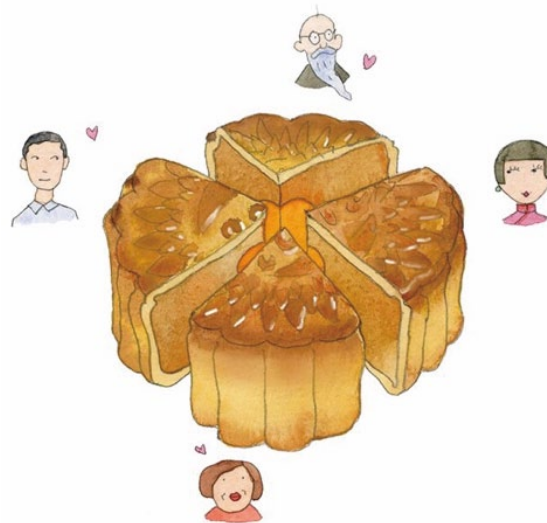


家族や友人や恋人だけではなく、距離を越えて、時には千年の時すらも越えて、誰かが、どこかで、同じ月を見ている。繋がっている、繋がっていく。そんな事に思いを馳せながら、月を愛で、この夜が平和であることに感謝しつつ、満ち足りた思いで月餅をいただくのが中秋です。

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。その人がたとえどんなに遠くにいたとしても、想いは空間や時間をも越えて、気ままに夜空を駆け巡ります。



月の輝く夜には、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。

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。

 商品概要

名称 : 中秋節限定ギフト缶入り「蛋黄蓮蓉月餅」(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 : 2018年9月8日(土)  
予約開始日 : 2018年8月25日(土)  
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「蛋黄豆沙月餅」(塩漬卵黄入黒あん月餅)  
発売開始日 : 2018年9月8日(土)  
予約開始日 : 2018年8月25日(土)  
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/>  
聘珍ショッパーズ : <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>



聘珍樓横濱本店明治時代



聘珍樓横濱本店



月餅黒あんとお茶セット



月餅蓮の実あんとお茶セット



凍頂烏龍茶ギフトセット缶 2 個入り



凍頂烏龍茶ギフトセット



中秋節限定ギフト缶



中秋節限定ギフト缶黒あん入り

**【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