

この度聘珍樓では、新たな挑戦として  
花の香り高い玫瑰露酒(メイクイルーシュ)を使った  
ボンボンショコラを発売いたします。

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、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、2019年2月1日より期間限定で、「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -」を販売致します。



「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -」

玫瑰露酒(メイクイルーシュ)というお酒をご存知ですか？

中国のお酒といえば日本酒のルーツと言われる「紹興酒」が知られておりますが、この玫瑰露酒(メイクイルーシュ)も、三百年以上の歴史を持つ名高い中国酒です。

このお酒、作り方には非常に厳格なルールがあります。

まず朝の9時から10時の間に摘まれた玫瑰(ハマナス)の花のみを原料とすること。玫瑰の花はその時間に開き始め、開いた瞬間に香りを発するため、そこを狙います。蕾や開ききった花は使いません。

そして午前中に摘み取った新鮮な花を、まずはアルコール度数30度の白酒で優しく揉みこんで、花の香りをお酒に移します。それを甕に入れ、氷砂糖と白酒を加え三ヶ月以上寝かせます。その後蒸留し、アルコール度数54度の無色透明のリキュールに仕上げます。

玫瑰の花はバラ科で、日本でも「ローズヒップ」という名称でハーブティーなどで使用されているおなじみの花です。広東では古来より、玫瑰露酒（メイクイルーシュ）は、叉焼（チャーシュー）やラブチョン（中国ソーセージ）の風味付けには欠かすことのできないお酒として活用されてまいりました。

この玫瑰露酒（メイクイルーシュ）の風味を生かしたお菓子ができないか？と常々考えておりましたところ、チョコレートの世界で、「Bean to bar（ビーントゥーバー）」という取り組み（作り手がカカオ豆の選定から焙煎、板チョコの製作に至るまで、自身で一貫して手がけること）の第一人者であるショコラティエ、松室和海さんとの出会いがあり、チョコレートとの相性（マリアージュ）が良いとされている食材の代表的なものに、ブランデーやチェリー、抹茶などの他に「ベーコン」があるという話をお聞きしました。その中でベーコンと同じ豚肉の加工食品であるチャーシューやソーセージ作りに欠かせない玫瑰露酒（メイクイルーシュ）と合わせるものは、チョコレートをおいて他にはない！という話になり、松室さんをお願いして、玫瑰露酒（メイクイルーシュ）の素晴らしい香りを生かしたボンボンショコラの試作品を作っていただくこととなりました。

その後、さらに時間をかけて弊社西崎総料理長、徳永総点心長の試食、監修を重ねた結果、ついに聘珍樓ブランドとして自信を持ってご提供できる今までにないフレーバーの、素晴らしいチョコレートが完成いたしました。

センターガナッシュには松室さん率いる、MAGIE DU CHOCOLAT の二種類のシングルオリジンのショコラを採用しました。

◆「ペルー 63」 インターナショナルチョコレートアワード：2018年アジアパシフィック大会 銀賞受賞

◆「ベトナム 65」 インターナショナルチョコレートアワード：2018年アジアパシフィック大会 銅賞受賞

「ペルー 63」は、玫瑰露酒（メイクイルーシュ）をより引き立てる、花の香りを思わせる華やかでキレのあるフレーバー。

「ベトナム 65」は、芳醇な果実味を感じさせる爽やかなフレーバーです。

そしてより焙煎の深い、より強いコクを感じさせる「ニカラグア」のショコラでコーティングをかけ、風水では西を表し、金運だけではなくロマンス、恋愛運がよくなると言われている金をあしらいました。

味、香り、そしてビジュアルに至るまで、大人の贅沢なひとときにぴったりのチョコレートが聘珍樓より誕生しました。

## 商品概要

名 称：Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -  
販売料金：2880 円（税別）  
内 容 量：8 個入り  
賞味期限：14 日  
保存方法：25℃以下の直射日光のあたらない涼しい場所で保管

販 売 店：聘珍樓横濱本店  
発売期間：2019 年 2 月 1 日～ 2 月 14 日  
予約期間：2019 年 1 月 9 日～ 1 月 31 日  
お問い合わせ先：聘珍樓横濱本店 コールセンター（電話 045-681-3001 受付時間 9：00～22：00）  
〒231-0023 横浜市中区山下町 149 中華街大通り中央

販 売 店：銀座三越地下 2 階  
発売期間：2019 年 2 月 8 日～ 2 月 14 日  
〒104-8212 東京都中央区銀座 4-6-16

## 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）



聘珍樓ショコライメージ

【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

Tel：045-474-6711

E-Mail：s\_takeda@heichin.co.jp