

聘珍樓では、この度新たに無添加で身体に優しい 4種類の冷凍食品を発売いたします。

HEICHIN ROU

株式会社聘珍樓（読み：ハイチンロウ、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、この度新たに4種類の冷凍食品「マーボー豆腐」「海老のチリソース」「黒酢すぶた」「中華丼の具」を2020年8月13日（木）より発売いたします。

聘珍樓各店では「美味しいだけではなく、健康に良く安心して召し上がっていただけるお料理」を日々お客様にお出ししています。

「聘珍樓で食事していたら間違いないわ！」と常連のお客様に言っていただける、身体に優しい料理は、聘珍樓の「素材主義」というポリシーのもと、「化学調味料、保存料、着色料を使わず、素材の味を引き出す」という考え方を、愚直なまでに貫き通す調理哲学によって守られています。

レストランでのお食事のみならず、聘珍樓の「素材主義」は、百貨店やインターネットなどでお買い上げいただける肉まんなどの様々な点心やお菓子にも、厳格に貫かれています。

今回新発売される「マーボー豆腐」「海老のチリソース」「黒酢すぶた」「中華丼の具」にも「素材主義」はいかんなく發揮されています。化学調味料（アミノ酸等）、保存料、着色料は全て無添加。素材そのままの味と香り、食感に徹底的にこだわった聘珍樓ならではの冷凍食品は、お湯に入れて温めるだけ。すぐに本格的でヘルシーな中国料理をお楽しみいただけます。選りすぐりの素材と聘珍樓ならではのレシピをお気軽に食卓に。便利な一人用食べきりサイズで、中華丼の具は200グラム、他の3種類は150グラムです。

聘珍樓の各種冷凍食品は、直営店舗でお買い上げの場合、特典としてレストランでも大人気、聘珍樓西崎総料理長秘伝の花椒の香り高い麻辣油（マーラー油）の小袋をお付けします。辛さと香りでお味に変化がつけられる魔法のオイルです。中華街にお越しの節は是非聘珍樓売店にお立ち寄りください。

聘珍茶寮中華街店、聘珍樓通販サイト・聘珍ショッパーズ、百貨店内聘珍樓、大手量販店にて順次発売開始。



聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

商品特長

「麻婆豆腐（マー婆ー豆腐）」

桂林ラージヤオ、ラー油、花椒油、ピーシエン（郫県）豆板醤、青山椒をふんだんに使い、甜麵醤、オイスターソースと共に煮込んだ麻婆豆腐は聘珍樓のオリジナルレシピ。唐辛子でピリッと辛く、山椒で痺れる本場四川さながらの極めて香り高い本格的なお味です。

奥深くコクのある旨味は全て天然由来。化学調味料（アミノ酸等）や保存料、着色料全て無添加。身体に優しくてとてもヘルシーです。ご飯にかけて麻婆丼、ラーメンや焼きそばのトッピング、もう一品欲しい時などにすぐお役に立てる人気のメニューです。



※化学調味料不使用

「乾焼蝦仁（海老のチリソース）」

ペッパーソースに伝統的なピーシエン（郫県）豆板醤、香油に新鮮なトマトを加えて、隠し味に中国の伝統的な発酵調味料チューナン（酒釀）を加え、煮込んだソースに、新鮮でプリプリの海老を贅沢にたっぷり絡めた聘珍樓特製の海老のチリソース（乾焼蝦仁）です。素材からでる自然で爽やかな旨味と食感は病みつきになること必至。聘珍樓秘伝のレシピを気軽にご自宅の食卓で楽しめます。ご飯にかけてエビチリ丼に、ラーメンや焼きそばのトッピングに、野菜やお豆腐と一緒に盛ればヘルシーでバランスの良いワンプレートディッシュの出来上がり。様々な用途に気軽に使って、メインも張れるちょっと贅沢な逸品です。



※化学調味料不使用

※ピーシエン（郫県）豆板醤とは、四川省由来の本格熟成豆板醤。じっくりと時間をかけて熟成させているため普通の豆板醤にはない深い味わいがあります。本品に使用しているピーシエン（郫県）豆板醤は3年熟成を使用しております。

「香醋咕嚕肉（黒酢すぶた）」

肩ロースを大きめの一口サイズに切り分け、高温でカリカリに揚げたものを、鎮江香醋という黒酢を煮詰めて作った甘酸っぱい餡に絡めて仕上げました。肉の旨味と鎮江香醋の濃厚な風味とまろやかな酸味が凝縮された、一風変わった真っ黒な酢豚です。鎮江香醋は「中国三大酢」の一つに数えられる銘醸で、独特の香りとコクは食欲を刺激します。化学調味料（アミノ酸等）や保存料、着色料を一切使用していない本格的なレシピは聘珍樓ならでは。ヘルシーで身体に優しい黒酢とお肉の旨味をたっぷりと堪能できる一品です。



※化学調味料不使用

「燴什錦（中華丼の具）」

聘珍樓の中華丼は、とてもダイナミック。大振りにカットされた豚バラ肉が、大きなプリプリの海老が、肉厚のホタテが、飾り包丁が入って柔らかい食感が嬉しいイカが、シャキシャキのタケノコが、それぞれの存在を主張しつつ、鶏ガラスープをベースに、ホタテエキス、オイスタークリームソースを加え、鶏油、ごま油を隠し味に加えた聘珍樓特製のとろりとした餡に程よく絡み、絶妙なハーモニーを奏でます。旨味たっぷりの大満足メニューではありますが、化学調味料（アミノ酸等）保存料、着色料を一切使用していない無添加のため、食べ心地はあくまであっさりとして脂っこくありません。「素材主義」のポリシーのもと、聘珍樓が自信を持ってお届けする、身体に優しいヘルシーな中華丼の具です。ご飯にかけるのはもちろん、焼きそばのトッピングにするのにも最適です。お時間は8分、お湯で温めるだけで、豪華な五目焼きそばがお楽しみいただけます。



※化学調味料不使用



名 称 : 「燴什錦（中華丼の具）」
価 格 : 940円（税別）
内 容 量 : 200g
賞味期限 : 冷凍360日
温め時間 : 热湯で約8分間

名 称 : 「麻婆豆腐（マーボー豆腐）」
価 格 : 640円（税別）
内 容 量 : 150g
賞味期限 : 冷凍360日
温め時間 : 热湯で約8分間

名 称 : 「香醋咲噜肉（黒酢すぶた）」
価 格 : 780円（税別）
内 容 量 : 150g
賞味期限 : 冷凍360日
温め時間 : 热湯で約8分間

名 称 : 「乾焼蝦仁（海老のチリソース）」
価 格 : 940円（税別）
内 容 量 : 150g
賞味期限 : 冷凍360日
温め時間 : 热湯で約7分間

※専用箱入りギフト2種類（配送）もご用意しております。

名 称 : 「冷凍惣菜ギフト RS-40」
内 容 : マーボー豆腐1個、海老のチリソース1個、
黒酢すぶた1個、中華丼の具1個（合計4個入）
価 格 : 送料込み4,000円（税別）

名 称 : 「冷凍惣菜ギフト RS-50」
内 容 : マーボー豆腐1個、海老のチリソース1個、
黒酢すぶた1個、中華丼の具2個（合計5個入）
価 格 : 送料込み5,000円（税別）



商 号 : 株式会社聘珍樓
代 表 者 : 代表取締役会長 林 康弘
 代表取締役社長 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>
公式 Instagram アカウント : <https://www.instagram.com/heichinrou/>

画像



聘珍樓横濱本店明治期



聘珍樓横濱本店