

聘珍樓の「中秋月餅」

今年の中秋節は「10月1日」です。

この時期だけの特別仕様「中秋月餅」を香港聘珍樓と同時に限定発売！

蛋黃豆沙月餅(塩漬卵黄入 黒あん月餅)と蛋黃蓮蓉月餅(塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅)を
2020年9月1日(火)から販売開始。

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、2020年10月1日(木)の「中秋節」に合わせ、この時期ならではの「塩漬卵黄入り月餅」2種類を、それぞれ「聘珍樓」「聘」の刻印入りで限定販売いたします。「香港聘珍樓」で長年に渡り愛されている中国の伝統的な絵柄を使用した特製ギフトボックス入り、凍頂烏龍茶との組み合わせを選べる各種ギフトセットも2020年9月1日(火)より販売開始。

2020年9月1日(火)～2020年11月30日(月)、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致します。
また、9月23日(水)から10月6日(火)の期間は、伊勢丹新宿店地下1F「フードステージ」でもお買い求めいただけます。



聘珍樓の月餅

聘珍樓の月餅は広東の昔ながらの伝統的なレシピで作られています。中国では古来より「中秋節（今年は10月1日）に月餅を食べる習慣があり、中国全土で様々な月餅が作られています。中でも広東の月餅は最も美味しいことで知られています。聘珍樓ならではの厳選された素材を用いた名高い広東式月餅を、中秋の名月とともに是非お楽しみください。

「中秋月餅」のご紹介

香港聘珍樓では毎年、中秋の時期にだけ、特別な箱入りの月餅を販売しています。香港では、中秋に、家族や親しい人、仕事先のお世話になっている人々に月餅を送ることは、欠くことのできない大切な行事となっています。ちょうど日本のお中元、お歳暮と、バレンタインデーの習慣を全部足したくらいの大事な習慣とっていただければ間違いないかと思えます。

どこの、どんな月餅を送るか、がセンスの見せどころ。月餅自体のおいしさもさることながら、香港中にあふれる様々なデザインの月餅のギフトボックスを集めるのは、中秋のお楽しみの一つです。

今年は日本でも、香港聘珍樓で毎年ご好評をいただき、完売しているものと同じデザインで、香港の伝統に則った豪華な贈答用中秋月餅ギフトボックスもご用意いたしました。

今年の中秋は、大切な人に月餅をプレゼントしてはいかがでしょうか。月餅は「吉祥」「団欒」の象徴である満月をかたどったお菓子です。家族や親しい人の健康や幸せや、平和を願う気持ちを込めて贈ることができる特別な、この時期だけの限定ギフトアイテムです。





「中秋月餅」は2種類あります。

「特大蛋黄豆沙月餅（塩漬卵黄入 黒あん月餅）」

聘珍樓の月餅は皮が違います。

まず水を一切加えずに、ザラメを丸一日煮詰めて糖蜜を作ります。それを1週間寝かせた後、蜂蜜、白絞油、小麦粉を混ぜてこねたものが、月餅の皮になります。この皮で、北海道産小豆を100%使用し、豆の味がしっかりと感じられるねっとりしたこし餡をくるみ、皮は限界まで薄く形を整え、焼き型に詰めてじっくりと焼き上げます。香ばしく焼き上がった月餅には「聘珍樓」の刻印が。中秋節限定のアヒルの卵の黄身の塩漬けが丸ごと一個入った豪華な特大サイズです。



「特大蛋黄蓮蓉月餅（塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅）」

広東式の月餅といえば、なんといっても蓮の実餡です。日本ではあまり馴染みのない餡ですが、しっとりとした滑らかな食感は蓮の実餡ならではの。蓮の実に落花生から取った油とザラメを加えて艶々に練り上げます。蓮の実餡は極薄の皮に包まれて、お月様を模した黄色いアヒルの卵の黄身を真ん中に入れて焼き上げます。ご家族で切り分けて食べられる特大サイズ。こちらも中秋限定のお品になります。



聘珍樓月餅は、他にも大小10種類以上のラインアップがあります。(別紙参照)

中秋月餅 商品概要

名称：「特大蛋黄豆沙月餅」(塩漬卵黄入 黒あん月餅)
刻印文字：「聘珍樓」
内容量：170g
販売価格：830円(税別)
賞味期限：常温で45日



名称：「特大蛋黄蓮蓉月餅」(塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅)
刻印文字：「聘」
内容量：170g
販売価格：970円(税別)
賞味期限：常温で45日



名称：中秋ギフトセット40
内容：「特大蛋黄豆沙月餅」(塩漬卵黄入 黒あん月餅)2個、
「特大蛋黄蓮蓉月餅」(塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅)1個、
凍頂烏龍茶1個。
販売価格：4,230円(税別)



名称：中秋ギフトセット30
内容：「特大蛋黄豆沙月餅」(塩漬卵黄入 黒あん月餅)1個、
「特大蛋黄蓮蓉月餅」(塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅)1個、
凍頂烏龍茶1個。
販売価格：3,350円(税別)



名称：中秋ギフトセット20-A
内容：「特大蛋黄豆沙月餅」(塩漬卵黄入 黒あん月餅)1個、
凍頂烏龍茶1個。
販売価格：2,330円(税別)



名称：中秋ギフトセット20-B
内容：「特大蛋黄蓮蓉月餅」(塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅)1個、
凍頂烏龍茶1個。
販売価格：2,470円(税別)



※お好みの組合せのギフトセットも承ります。特製ギフトボックスは有料となります。

※ギフト用の紙袋も有料にてご用意しております。

販売期間：2020年9月1日(火)～2020年11月30日(月)



写真はイメージです

聘珍樓の月餅（通年販売）のご紹介

名称：「特大月餅 黒」
 特長：厳選小豆を丁寧に炊き上げた、上品な甘さのこし餡を、極薄の皮に包んで焼き上げたオーソドックスな月餅。和菓子にも通ずる上品な味わいです。
 販売価格：780円（税別）



名称：「特大月餅 黒胡麻」
 特長：セサミンやアントシアニンなどの微量栄養素が豊富な黒胡麻を練り上げた餡を、聘珍樓特製の薄皮で包んで香ばしく焼いた風味豊かな月餅です。
 販売価格：780円（税別）



名称：「特大月餅 五仁」
 特長：不飽和脂肪酸が豊富に含まれることで知られる南瓜の種、松の実、ゴマ、くるみ、アーモンドの5種類のナッツをぎっしりと閉じ込めた月餅です。噛むほどに違った食感と香りが楽しめます。
 販売価格：780円（税別）



名称：「特大月餅 胡桃」
 特長：厳選された小豆を使用した滑らかな黒餡に、オメガ3脂肪酸が豊富に含まれる胡桃を砕いて混ぜました。香ばしくローストした胡桃と黒餡のハーモニーが楽しめる月餅です。
 販売価格：780円（税別）



名称：「大月餅 栗」
 特長：白隠元で炊き上げた白餡の中に、栗の甘露煮を一粒入れました。和菓子を思わせる風味の餡が、しっとりとした皮で包まれ、栗の形をしたどこか懐かしい月餅です。
 販売価格：330円（税別）



名称：「大月餅 棗蓉」
 特長：古くから中国では漢方としても使われている棗（なつめ）はアンチエイジングに効果があるとされています。棗と黒餡を混ぜてほんのりフルーティーであっさり系の食べやすい月餅に仕上げました。
 販売価格：390円（税別）





聘珍樓の月餅（通年販売）のご紹介

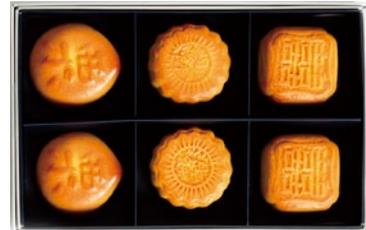
名 称 : 「蛋黃豆沙月餅」
 特 長 : 厳選された小豆を使用した黒餡の中に、満月に見立てたアヒルの卵黄の塩漬けを一粒入れました。卵の塩気と黒餡の甘みのバランスが絶妙な、クセになる月餅です。
 販売価格 : 640 円 (税別)



名 称 : 「椰蓉月餅」
 特 長 : 密かに隠れファンの多いこちらは、月餅の概念を覆すカスタード餡。近年健康食品として注目されるココナッツの果肉がたっぷり入ったミニ月餅です
 販売価格 : 190 円 (税別)



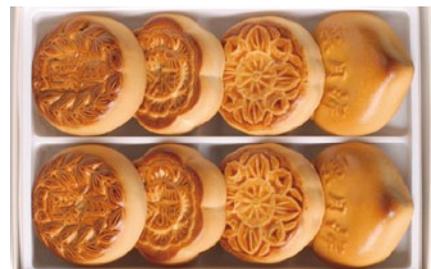
名 称 : 「小月餅詰合 6 個入り」
 内 容 : 黒 2 個、白 2 個、栗 2 個
 販売価格 : 1,080 円 (税別)



名 称 : 「小月餅詰合 12 個入り」
 内 容 : 黒 2 個、白 2 個、栗 2 個、胡桃 2 個、黒胡麻 2 個、五仁 2 個
 販売価格 : 2,400 円 (税別)



名 称 : 「大月餅詰合 8 個入り」
 内 容 : 黒 2 個、白 2 個、栗 2 個、胡桃 2 個
 販売価格 : 2,700 円 (税別)



会社概要

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 : <https://www.heichin.com/>
聘珍ショッパーズ : <https://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



聘珍樓中秋月餅 特製ギフトボックスと紙袋



聘珍樓横濱本店明治期



聘珍樓横濱本店