

聘珍樓より新たに「杏仁スプレッド」、及び2種類の聘珍樓柄の
ボンボンショコラが発売されます。

聘珍樓
HEICHINROU

1884年（明治17年）創業、日本に現存する最古の中国料理店 聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、本店：横浜中華街）は、2021年1月27日（水）「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -」の新製品として「杏仁スプレッド」と、「ミルク」と「ビター」2種類のボンボンショコラを発売致します。

今年で3年目となる自由が丘で人気のチョコレート専門店「マジドゥショコラ」松室和海氏と聘珍樓とのコラボレーションは、杏仁よりも杏仁らしい「杏仁スプレッド」の誕生によりさらなる進化を遂げ、新たなフェーズを迎えました。素材の持つ力を極限まで引き出したシンプルでありながら力強い表現は今までになく、全く新しいチョコレートの形をぜひ体験してみてください。

2021年1月27日（水）から2021年2月14日（日）の期間、銀座三越7階 GINZA Sweets Collection、及び聘珍樓横濱本店にて販売致します。また、聘珍茶寮中華街店では2021年1月27日（水）から2021年3月14日（日）、聘珍樓オンラインショップでは2021年1月27日（水）から通年販売致します。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁スプレッド

「杏仁より杏仁らしく」をコンセプトに作りあげられたこの杏仁スプレッドは、良質で香りと甘みの強い「南杏」をすり潰し、コロンビア産「トリニタニオ」種のカカオのカカオバターと合わせ、繊細な素材の持つ味と香りを最大限に引き出すため、あえて成型はせずに、ペースト状のまま瓶に詰めました。

これはもうチョコレートというよりはまさに杏仁そのもの。人工的なエッセンスなどの香料は一切使用せず、カカオバターと生クリーム以外の油脂も入っていない、純粋でストレートな杏仁の美味しさを存分にご堪能いただけます。

「スプレッド」ですから基本はトーストやクラッカーに塗って食べる、というイメージではありますが、ショコラティエの松室和海氏曰く「そのままスプーンですくって召し上がっていただくのが一番」という今までになかった新しいアプローチのチョコレートです。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - ミルク&ビター

「聘珍樓ならではの薬膳素材や中国茶を使ったチョコレートもいいけれど、シンプルで当たり前のミルクチョコや、ビターチョコもラインアップに加えて欲しい」というご要望に応じて、松室和海氏厳選のオリジナルカカオブレンドを使用した「ミルク」と「ビター」2種類のボンボンショコラを作りました。「ビター」には月餅に見立てたちょっとユーモラスな「聘」の文字と、中国の古い判子のような書体の「聘珍樓」の2種類の柄をご用意しました。

それぞれが、素材の味を生かしたシンプルで、ストレートな、ホッとする味のショコラに仕上がっています。

「メイクイルーシュ」の加わったアソートボックスもございます。

※次ページ参照



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒 (メイクイルーシュ)

玫瑰露酒 (メイクイルーシュ) は、朝摘みの限られた時間に香りを発する玫瑰の花で作られる三百年以上の歴史を持つ名高い中国酒。バラ科で「食香バラ」という名称でハーブティーなどにも使用されている中国ではおなじみの花である玫瑰の花が使用されています。(アルコール度数 30 度の白酒で優しく揉みこみ、その香りをお酒に移した後に甕に入れ、氷砂糖と白酒を加え三ヶ月以上寝かせます。その後蒸留することで、アルコール度数 54 度の無色透明のリキュールとなります。) この玫瑰露酒は、広東では古来より、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。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「ベーコン」があるという話からインスピレーションを受け、玫瑰露酒とチョコレートを合わせた大人の贅沢なひとときにぴったりの、唯一無二のボンボンショコラが誕生しました。

センターガナッシュには「ペルー 63」と「ベトナム 65」という二種類のシングルオリジンのショコラを採用。「ペルー 63」は、花の香りを思わせる華やかでキレのあるフレーバーで玫瑰露酒をより引き立て、「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となっています。そこに、より焙煎が深く、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し金箔をあしらいました。



- 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒 (メイクイルーシュ) 8 個入り



- 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒 (メイクイルーシュ) 4 個入り

■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓シヨコラ - 杏仁 (アンニン)

杏仁は漢方としても処方される大変重要な薬膳素材です。パルミトレイン酸など、美肌効果の実証された潤い成分が豊富に含まれていることから、古来より「貴妃の若返り」の特効薬として珍重されてきました。杏仁は独特の香りがあり、その香り自体にも気の巡りを活性化する働きがあります。シヨコラティエ松室和海氏は、カカオの原種である「クリオロ」のカカオバターで作ったホワイトチョコレートを採用することにより、杏仁の持つ稀有な香りと味を一粒の中に凝縮させました。

現状世界で生産されているカカオは約 20 種類。そのすべての原種とされるものが「クリオロ」種のカカオです。形状はいわゆる一般的なカカオとは異なり、表面はつるんとしてより小ぶりです。(右写真参照)ここから品種改良されたのが全世界で広く栽培されているトリニタリオ、フォラステロなどのカカオで、クリオロ種は生産量の 1% にも達しません。クリオロのフルーティでピュアなホワイトチョコレートに、生クリームと柔らかく煮込んだ杏仁を合わせて、全く新しい生チョコレートが「再構築」されました。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓シヨコラ - 東方美人茶 (トウホウビジンチャ)

東方美人茶は、特殊な栽培方法で有名な台湾産の烏龍茶。ウンカという体長 5 ミリほどの小さな虫にかまれた芽や茶葉がある成分を分泌し、それがえも言われぬ味と香りを生み出す、というとてもユニークなお茶です。

その香りは熟した梨や蜂蜜に例えられ、味はコクと甘みが豊かです。インド産の紅茶を愛飲していたイギリス人が初めてこのお茶を飲んだ際にその香りと味の高貴なことに驚いて名付けたのが「オリエンタルビューティー」、すなわち「東方美人」です。この素晴らしい香りを生かすために使われたのが「クリオロ」のカカオバターで作ったホワイトチョコレート。杏仁に使用されたものと同じですが、こちらは思い切って焙煎を強くして、カカオの酸味を軽減、コクと香りを強めて東方美人茶とのハーモニーを力強く表現。茶葉を生クリームと一緒に煮込むことで、凝縮された「ミルクティー」感の強い仕上がりの生チョコレートが完成しました。





Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁スプレッド
1,300円(税抜) 100g
賞味期限:180日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - ミルク&ビター
1,440円(税抜) 4個入 (ミルク2個・ビター2個)
賞味期限:21日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒(メイクイルーシュ)4個入り
1,650円(税抜) 4個入
賞味期限:60日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 玫瑰露酒(メイクイルーシュ)8個入り
2,930円(税抜) 8個入
賞味期限:60日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - アソートM
2,850円(税抜) 8個入 (ミルク2個・ビター4個・メイクイルーシュ2個)
賞味期限:21日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁(アンニン)
1,450円(税抜) 4個入
賞味期限:14日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 東方美人茶(トウホウビジンチャ)
1,450円(税抜) 4個入
賞味期限:14日
保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - アソート
2,750円(税抜) 8個入 (東方美人茶4個・杏仁4個)
賞味期限:14日
保存方法:冷蔵保存

■ 販売店舗

販売店：**銀座三越 7階 GINZA Sweets Collection**

〒104-8212 東京都中央区銀座 4-6-16

販売期間：2021年1月27日(水)～2021年2月14日(日)

販売店：**聘珍樓横濱本店**

〒231-0023 横浜市中区山下町 149 中華街大通り中央

販売期間：2021年1月27日(水)～2021年2月14日(日) ※休館日あり

予約期間：2021年1月7日(木)～2021年1月26日(火) ※休館日あり

お問い合わせ先：聘珍樓横濱本店

(電話 045-681-3001 受付時間 10:00～17:00)

販売店：**聘珍茶寮 中華街店**

〒231-0023 横浜市中区山下町 143 善隣門隣

販売期間：2021年1月27日(水)～2021年3月14日(日) ※休館日あり

予約期間：2021年1月7日(木)～2021年1月26日(火) ※休館日あり

お問い合わせ先：聘珍茶寮

(電話 045-663-5126 受付時間 11:00～19:00)

販売店：**聘珍樓ショコラ オンラインショップ**

販売期間：2021年1月27日(水)～

予約期間：2021年1月7日(木)～2021年1月26日(火)

URL：<https://www.heichinrou-chocolat.com/>

電話：0120-886-629 (受付時間 9:00～18:00)

FAX：0120-057-662 (24時間受付)

■ 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。

聘珍樓オフィシャルホームページ：<https://www.heichin.com/>

聘珍樓通販サイト：<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/>



聘珍樓 横濱本店



聘珍樓 (明治時代)