

厨房から食卓へ直送
聘珍樓人気ベスト5メニュー

「至高のお取り寄せグルメ」新発売！

2021年7月2日(金)からご注文受付開始

HEICHINROU

この度、聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、1884年（明治17年）創業）では、厨房から食卓へ、作りたての味を真空冷凍でお届けする、「至高のお取り寄せグルメ」を開始致します。

「コロナ禍で聘珍樓に行きたいけれど行かない！」というご常連のお客様に向けて、聘珍樓ではこの1年ほど、今まで行っていなかったテイクアウトやデリバリーサービスを始め、ご好評をいただいております。今回は長い準備期間を経ていよいよ、より遠方のお客様にも、厨房で作りたてのレストランの味をそのままお楽しみいただけるよう、シェフが作った料理をその場で真空冷凍、梱包しご家庭に直送するシステムを構築いたしました。

ご家庭ではお湯で温めるだけで、レストランと同じクオリティの豪華なメニューがお楽しみいただけます。特別な日の食卓に、友人と集うホームパーティーに、大切な人への贈り物に、そして頑張った自分へのご褒美に。聘珍樓が自信を持ってお届けする至高のラインアップ、5種類の人気メニューは、ご家庭の食卓を華やかな聘珍樓のテーブルに変身させます。

※調理には化学調味料や添加物は使用しておりません。

聘珍樓の安全安心への取り組みに関しては聘珍樓オフィシャルサイトをご確認ください。

聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

※一つずつ手作りするため、数量限定の完全受注生産になります。

聘珍樓オンラインショップ「<https://heichinrou-frozen-meals.com/>」

2021年7月2日（金）よりご注文承ります。

2021年7月24日（土）から出荷開始。



聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

商品概要



極上フカヒレの姿煮込み 红烧大排翅 包装容量 550g
(フカヒレ・スープ)

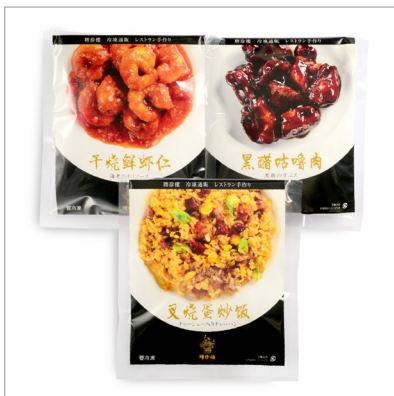
価 格：22,000 円 (税込)

賞味期限：30 日

保存方法：冷凍保存

販 売 数：木曜日出荷 限定 10 点・土曜日出荷 限定 10 点

※特製桐箱入り



A セット

海老のチリソース (干烧鲜虾仁) 包装容量 300g

黒酢のすぶた (黒醋咕嚕肉) 包装容量 200g

チャーシュー入りチャーハン (叉烧蛋炒饭) 包装容量 370g

価 格：7,600 円 (税込)

賞味期限：30 日

保存方法：冷凍保存

販 売 数：木曜日出荷 限定 10 セット



B セット

海老のチリソース (干烧鲜虾仁) 包装容量 300g

黒酢のすぶた (黒醋咕嚕肉) 包装容量 200g

チャーシュー入りチャーハン (叉烧蛋炒饭) 包装容量 370g

牛スネ肉のカレー煮込み (咖喱焖牛腩) 包装容量 370g

価 格：9,600 円 (税込)

賞味期限：30 日

保存方法：冷凍保存

販 売 数：土曜日出荷 限定 10 セット

- 調理から、真空冷凍、梱包まで店内で一つ一つ手作りの為、各出荷日に限定数出荷の完全受注制となります。
- 冷凍便にてお届けします (送料別)。





極上フカヒレの姿煮込み 红烧大排翅

繊維が太く肉厚の希少なヨシキリザメの尾びれだけを、一羽丸ごとの鶏をじっくり煮込んだ白湯と、金華ハムをふんだんに使用した澄んだ蒸しスープを合わせた特製のタレに絡ませ、とろとろに仕上げたまさに至高の一品。肉厚のフカヒレならではの歯触りと、芳醇で重厚なスープのおりなすハーモニーはまさに唯一無二。聘珍樓の伝統と技の粋を極めたシグネチャーメニューです。



海老のチリソース 干焼鮮虾仁

龍蝦頭(読み:ロンハータウ、ロブスターの頭をオープンで焼き、香味野菜と共に水から強火で炊いて取ったスープのこと)と、厨房で丁寧に裏漉しした新鮮なトマトピューレの酸味のバランスが絶妙なチリソースを、大ぶりですくすくした食感のエビにたっぷり絡めました。聘珍樓で最も人気のあるメニューのひとつです。



黒酢のすぶた 黒醋咕嚕肉

中国浙江省の黒酢のコクのある酸味を生かした聘珍樓特製のシグネチャーメニューです。濃厚かつ爽やかな黒酢のソースが、厚切りなのに柔らかい、絶妙な食感の豚肉にしっかりと絡んだ、ご飯にも合う一品です。



牛スネ肉のカレー煮込み 咖喱焖牛腩

咖喱(読み:カリ)は聘珍樓の隠れた人気メニュー。長年メニューには載っていませんでしたが、常連さんたちにはよく知られた裏メニューでした。「中国料理でカレー?」と不思議に思われるかもしれませんが、実は中国でもカレーはポピュラーです。特にトロトロ、クニクニ食感の牛腩(読み:ガウナム)咖喱(読み:カリ)は大人気。聘珍樓では独特な配合の香辛料と香味野菜、中国料理の厨房ならではの湯(読み:トン、スープのこと)をベースに、たっぷりの国産牛肉をじっくりと煮込んだ特製のカレーをお届けします。



チャーシュー入りチャーハン 叉烧蛋炒饭

広東料理の原点ともいべき数ある焼味(読み:シューメイ)の中でも最も知られているチャーシュー。聘珍樓では伝統的な縦型の窯に豚の肩ロースを吊るし、一本一本丁寧に焼き上げています。チャーシューに使うのは門外不出の秘伝のタレ。他にはない美味しさを、香ばしいネギの香りと共に炒飯でお楽しみください。

販売店舗

聘珍樓オンラインショップ

注文受付開始：2021年7月 2日（金）

出荷開始：2021年7月24日（土）

U R L：https://heichinrou-frozen-meals.com/

電 話：0120-886-629（受付時間9：00～18：00）

F A X：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/

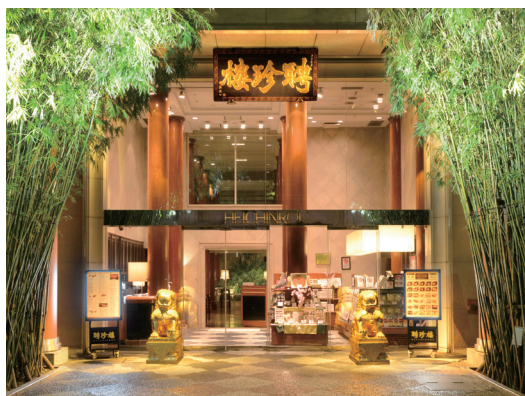
聘珍ショップーズ：https://heichin-shoppers.jp/

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 横濱本店



聘珍樓（明治時代）