

聘珍樓の「中秋月餅」

今年の中秋節(中秋の名月)は「9月21日」です。

広東伝統のお月見菓子、満月に見立てたアヒルの塩漬け卵黄入りの「中秋月餅」を
香港聘珍樓と同時に限定発売！

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)では、蛋黄豆沙大月餅(塩漬卵黄入黒あん月餅)と蛋黄蓮蓉大月餅(塩漬卵黄入蓮の実あん月餅)を2021年9月1日(水)から販売開始。

2021年9月21日(火)の「中秋節」に合わせ、この時期ならではの「塩漬卵黄入り大月餅」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2021年9月1日(水)より販売開始。

2021年9月1日(水)～2021年10月31日(日)

聘珍樓通販サイト・聘珍ショッパーズ(予約開始 2021年8月16日(月))、
聘珍樓レストラン全店、聘珍茶寮全店、百貨店内聘珍樓全店舗にて販売致します。

また、2021年9月15日(水)から9月21日(火)の期間、松屋銀座地下1階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9月21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はないかと思います。

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。

香港聘珍樓で毎年ご好評をいただき完売している限定のギフトボックスで、香港の伝統に則った豪華な贈答用中秋月餅ギフトセットを、日本で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。

「蛋黄豆沙大月餅（塩漬卵黄入 黒あん月餅）」

聘珍樓の月餅の皮は、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大サイズです。



「蛋黄蓮蓉大月餅（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あんです。日本ではあまり馴染みのない餡ですが、しっとりと滑らかな食感は蓮の実あんならではの。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。蓮の実あん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大サイズ。こちらも中秋限定のお品になります。





旧暦では、7月8月9月が秋です。その真中の8月15日を中秋と呼びます。

中秋の儀式は、古くは秦の時代から行われていました。

古来より蘇東坡、李白、杜甫など中国の詩人たちが、月を見て数々の名詩を残しています。

また、月にまつわるおとぎ話、と言ったら日本では「竹取物語」が有名ですが、中国では中国六朝時代の短編小説集「搜神記」の中にも記されている物語「嫦娥奔月（じょうがほんげつ）」が今も人々を魅了してやまない、月宮にまつわるミステリーとして有名です。この話は、月に去ってしまった恋人をずっと忘れられずに、満月の夜になるとお菓子や果物を供えて帰りを待ち望んでいる英雄が主人公です。輝く月の光は、人を太古の記憶に誘います。



家族や友人や恋人だけではなく、距離を超えて、時には千年の時すらも越えて、誰かが、どこかで、同じ月を見ている。繋がっている、繋がっていく。

そんな事に思いを馳せながら、月を愛で、この夜が平和であることに感謝しつつ、満ち足りた思いで月餅をいただくのが中秋です。

中秋月餅は、一緒に食べる人数分に切り分けていただきます。

大切な誰かと一緒に、同じ月を見ながら、月餅を分け合って食べる幸せは、中秋ならではのものです。

その人がたとえどんなに遠くにいたとしても、想いは空間や時間をも超えて、気ままに夜空を駆け巡ります。

月の輝く夜には、様々な奇跡があなたを待っていることでしょう。



詳しい聘珍樓中秋ストーリーは、聘珍樓 HP にてご紹介中です。



中秋月餅 商品概要

名称 : 「**蛋黄豆沙大月餅**」(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 : 1,180円 (税込)
 賞味期限 : 常温で60日



名称 : 「**蛋黄蓮蓉大月餅**」(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 : 1,180円 (税込)
 賞味期限 : 常温で60日



名称 : **中秋ギフトセット 40**
 内容 : 「**蛋黄豆沙大月餅**」(塩漬卵黄入 黒あん月餅) 2個
 「**蛋黄蓮蓉大月餅**」(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 : 5,000円 (税込)



名称 : **中秋ギフトセット 30**
 内容 : 「**蛋黄豆沙大月餅**」(塩漬卵黄入 黒あん月餅) 1個
 「**蛋黄蓮蓉大月餅**」(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 : 4,000円 (税込)



名称 : **中秋ギフトセット 20-A**
 内容 : 「**蛋黄豆沙大月餅**」(塩漬卵黄入 黒あん月餅) 1個
 凍頂烏龍茶 1個
 販売価格 : 3,000円 (税込)



名称 : **中秋ギフトセット 20-B**
 内容 : 「**蛋黄蓮蓉大月餅**」(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 : 3,000円 (税込)



※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。

※贈答用の紙袋も有料にてご用意しております。

販売期間 : 2021年9月1日(水)~2021年10月31日(日)



写真はイメージです

名称：「豆沙（黒あん）」
 特長：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こし餡です。

販売価格：大月餅(170g) 880円(税込)
 小月餅(65g) 380円(税込)
 ミ二月餅(28g) 200円(税込)

賞味期限：常温で60日
 ※「豆沙小月餅（黒あん）」4個入りギフト：1,500円(税込)



名称：「栗蓉（栗あん）」
 特長：クラッシュした栗の粒を満遍なく入れ、クリーミーでなめらかな餡に仕上げています。

販売価格：大月餅(170g) 880円(税込)
 小月餅(65g) 380円(税込)
 ミ二月餅(28g) 200円(税込)

賞味期限：常温で60日
 ※「栗蓉小月餅（栗あん）」4個入りギフト：1,500円(税込)



名称：「五仁（7種の実入）」
 特長：素材が分かるように中の具材は大きめにしました。噛めば噛むほどに違った食感と香りが楽しめます。

販売価格：大月餅(170g) 880円(税込)
 小月餅(65g) 380円(税込)

賞味期限：常温で60日



名称：「蓮蓉（蓮の実あん）」
 特長：蓮の風味が出るように艶々に練り上げた餡は、しっとりとした滑らかな食感をお楽しみいただけます。

販売価格：小月餅(65g) 380円(税込)
 ミ二月餅(28g) 200円(税込)

賞味期限：常温で60日



名称：「胡麻（胡麻あん）」
 特長：粒の白胡麻と練り黒胡麻を練り込んだ餡は、胡麻の風味をたっぷりと感じられます。

販売価格：ミ二月餅(28g) 200円(税込)

賞味期限：常温で60日



※「豆沙ミ二月餅（黒あん）」2個、「栗蓉ミ二月餅（栗あん）」2個、「胡麻ミ二月餅（胡麻あん）」2個入りギフト：1,300円(税込)

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



聘珍樓横濱本店明治期



聘珍樓横濱本店