

聘珍樓から新商品！
「杏仁スプレッドシリーズ」
2022年1月26日（水）新発売

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）は、大人気の Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ、「杏仁スプレッド」の新商品を2022年1月26日（水）に新発売いたします。最高級のホワイトチョコレートにフレッシュなマンゴーやベリー、抹茶を練り込んだまったく新しい味わいのスプレッドが登場します。それぞれが、目にも鮮やかな杏仁スプレッドとの二層仕立て。ビジュアルも食感も新次元のチョコレートです。

新商品は全部で三種類です。

・杏仁&ダブルベリースプレッド ・杏仁&マンゴースプレッド ・杏仁&抹茶スプレッド

<販売期間>

銀座三越7階 GINZA Sweets Collection
2022年1月26日（水）から2022年2月14日（月）

聘珍樓横濱本店
2022年1月26日（水）から2022年2月14日（月）

聘珍茶寮中華街店
2022年1月26日（水）から2022年3月14日（月）

聘珍樓オンラインショップ（聘珍ショップーズ）
2022年1月26日（水）から通年販売



聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

・ 聘珍樓ショコラ 新商品

■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -

杏仁&マンゴースプレッド

「杏仁より杏仁らしく」をコンセプトに作りあげられた聘珍樓ショコラ、杏仁スプレッド。この濃厚な味わいに負けずに個性を発揮してくれるのは、南国の風を感じさせる独特の芳香を放つアルフォンソマンゴー。こちら「マンゴーよりマンゴーらしく」をコンセプトに、このスプレッドの影の主演、ホワイトチョコレートの原料であるカカオの生育環境とも呼応する気候で育った果実を使うことで、最高の相性をかなえる新たなスプレッドが生まれました。アルフォンソマンゴーの果汁だけでなく、果肉をふんだんに使うことによって杏仁スプレッドとのテクスチャーのバランスが見事に絡み合い、絶妙な食感をお楽しみいただけます。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -

杏仁&抹茶スプレッド

日本が世界に誇る「宇治抹茶」「宇治」の名は、この地方で採れ加工された茶葉にしか使えません。宇治のある京都は「抹茶」のふるさと。中国から伝わった「茶」の文化を、洗練の極みともいべき「茶の湯」に昇華させたのは京都です。その粋ともいべき「宇治抹茶」は、味も香りも色も格別です。ホワイトチョコレートを作る工程の中で、碾きたての宇治抹茶を丁寧に練り込んで作られたスプレッドは、他の追随を許さないほどの粒子の整った舌触りの滑らかさと色の美しさが特長です。宇治抹茶の上品な香りと、ほんのりビターでまるやかな味わいは、甘くて濃厚な杏仁スプレッドの味わいと決して対立することなく見事に引き立てあいます。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -

杏仁&ダブルベリースプレッド

摘みたての新鮮なイチゴを急速冷凍した後乾燥させた、フリーズドライストロベリーは、ホワイトチョコレートとの相性が良いことで知られています。ここにラズベリーのピューレを加えることで、より複雑な酸味と香りをプラスしました。果実のピューレとチョコレートを混ぜるときは、油分と水分のバランスがとても重要です。ここはまさにショコラティエの腕の見せどころ。見事に溶け合ってくれば、滑らかなスプレッドが仕上がります。

爽やかなベリーの酸味に、ホワイトチョコレートの甘み、そこにエキゾチックな杏仁の香りをプラスすると、まさに華やかさが匂い立つような、最高の風味が生まれます。



※新商品 3 種入りの「杏仁スプレッドギフト」もございます。

・ 聘珍樓ショコラ ラインアップ

■ 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「トリニタリオ」種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、純粹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 - 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）やラブション（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をびったりの、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。



■ 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よっとユーモラスな「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。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 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。パルミトリン酸など、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。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択することにより、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。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 - 聘珍樓ショコラ - 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 - 陳皮 (チンピ)

ショコラティエ松室氏にとっても、全く新しい挑戦となった「陳皮」とチョコレートとの出会い。陳皮は中国ではとても重要な薬膳素材であり、漢方薬として処方されるお薬でもあります。胃腸や喉に溜まった水汚れを除去したり、血管を拡張して血流を良くするペスペリジンという成分が豊富に含まれているため、冷え症はもちろん、近年では動脈硬化や認知症の改善などのアプローチの研究が進んでいます。陳皮は、奥深く高貴な香りが特徴で、聘珍樓では料理にもよく用います。陳皮は年代物であればあるほど、その香りは複雑かつ奥行きを増していくのです。そのまま食せばほのかな苦味がありますし、食感も残ります。松室氏はこれにガーナとベトナムのカカオをブレンド、口どけの滑らかさが最も重要なファクターである「生チョコレート」に、大胆にもヴィンテージの貴重な陳皮を砕いてたっぷり練り込み、さらにココアパウダーにも陳皮の粉を混ぜてチョコレートの表面に振りかけました。陳皮を食べるのが初めて、という方にもその味と香りが存分に体験いただける一粒です。

■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 龍井茶 (ロンジンチャ)

日本では馴染みが薄いけれど、中国では緑茶といえば龍井茶。香り、色、味、姿の全てが素晴らしいことから「四絶」と賞賛され、中国十大名茶のひとつにもあげられています。春に摘んだ茶葉のみを使い、茶葉は蒸さずに釜で炒り水分を飛ばしたあとに、釜に茶葉を押し付けて、龍井茶特有のまっすぐで平らな形に仕上げます。この独特な製茶工程によって生み出される爽やかさと香ばしさを兼ね備えた非常に繊細な香りは、チョコレートにするには難しい素材ですが、フレッシュな生クリームに茶葉を溶け込ませ、さらにココが豊かでフルーティな味わいの「パプアミルクチョコ」を合わせるにより見事に龍井茶の個性を生かし切りました。生チョコレートでしか表現できない龍井茶の味と香りをお楽しみ下さい。

※陳皮と龍井茶は、杏仁、東方美人茶の4種類入り「アソート」をご用意しております。



商品概要



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁&マンゴースプレッド
1,620円(税込) 100g

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁&抹茶spreッド
1,620円(税込) 100g

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁&ダブルベリースプレッド
1,620円(税込) 100g

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁spreッド
1,512円(税込) 100g

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - メイクイルーシュ 4個入り
1,782円(税込) 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 - メイクイルーシュ 8個入り
3,164円(税込) 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 - ミルク&ビター
1,555円(税込) 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 - アソートM

3,078円(税込) 8個入
ミルク2個・ビター4個・メイクイールーシュ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)

1,566円(税込) 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)

1,566円(税込) 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

2,970円(税込) 8個入
杏仁2個・東方美人茶2個・陳皮2個・龍井茶2個

賞味期限:14日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 杏仁スプレッドギフト

4,860円(税込) 3種入
杏仁&マンゴースプレッド(100g)・杏仁&抹茶スプレッド(100g)
・杏仁&ダブルベリースプレッド(100g)

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラギフト -

10,800円(税込・送料込) 6種入
杏仁&マンゴースプレッド(100g)・杏仁&抹茶スプレッド(100g)・メイクイールーシュ(4個入)・ミルク&ビター(4個入)・杏仁(4個入)・東方美人茶(4個入)

賞味期限:商品による 保存方法:冷蔵保存

銀座三越 7 階 GINZA Sweets Collection

販売期間：2022年1月26日(水)～2022年2月14日(月)

〒104-8212 東京都中央区銀座 4-6-16

聘珍樓横濱本店

予約期間：2022年1月6日(木)～2022年1月25日(火)※休館日あり

販売期間：2022年1月26日(水)～2022年2月14日(月)※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 11:00～17:00)

〒231-0023 横浜市中区山下町 149 中華街大通り中央

聘珍茶寮 中華街店

予約期間：2022年1月6日(木)～2022年1月25日(火)※休館日あり

販売期間：2022年1月26日(水)～2022年2月14日(月)※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 11:00～17:00)

〒231-0023 横浜市中区山下町 143 善隣門隣

聘珍樓シヨコラ オンラインショップ

予約期間：2022年1月6日(木)～2022年1月25日(火)

販売期間：2022年1月26日(水)～通年販売

<https://www.heichin.shop/>

電話：0120-886-629(受付時間 9:00～18:00) FAX:0120-057-662(24時間受付)

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/>

聘珍樓通販サイト：<https://www.heichin.shop/>

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/>