

今年の中秋節は「9月10日」です。
「蛋黄奶皇月餅(カスタード月餅)」新発売。

聘珍樓の中秋月餅

HEICHINROU

株式会社聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、本社所在地：神奈川県横浜市）では、「蛋黄奶皇月餅(カスタード月餅)」を2022年8月20日（土）から期間限定で販売開始。

中国では古来より中秋節には月餅をお供えしてお月見をする習わしがあります。家族揃って一切れずつ月餅を分け合い、共に味わうことで一年の無病息災と家内安全がかなうといえます。

中国全土には地方によって様々な月餅がありますが、中でも広東の中秋月餅はその美味しさに定評があり、中国本土のみならずアジア全域で不動の名声を誇ります。

聘珍樓では、お月様に見立てたアヒルの塩漬け卵黄が丸ごと一個入った広東伝統の中秋月餅を昔ながらのレシピに忠実に作り続けています。

今年は新たなラインアップとして「蛋黄奶皇月餅(カスタード月餅)」が仲間に加わりました。こちらの月餅の餡はまさにお月様のような淡い黄色で、カスタード餡の中に粒々感を残して刻んだ塩漬けのアヒルの卵黄が入った小ぶりながらも食べ応えのある月餅です。伝統的な月餅とは趣が異なりますが、香港聘珍樓では今や定番の人気商品です。

今年の中秋は是非聘珍樓の月餅と共に、健やかで実り多い秋をお迎えください。

販売期間： 2022年8月20日（土）～ 期間限定販売

販売店舗： 聘珍樓公式オンラインショップ（2022年6月21日（火）予約開始）、
聘珍樓レストラン全店、聘珍茶寮中華街店、百貨店内聘珍樓全店舗

催事情報： 阪急うめだ本店 地下一階 2022年9月7日（水）～2022年9月13日（火）
（大阪府大阪市北区角田町8番7号）
松屋銀座 地下一階 2022年9月7日（水）～2022年9月13日（火）
（東京都中央区銀座3-6-1）



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10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。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変な習慣とだけ思えば間違いはないかと思えます。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。

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

「蛋黄奶皇月餅（カスタード月餅）」

広東の伝統的な月餅は本来、大きなサイズを皆で切り分けていただくものですが、時代の変化とともに近年香港聘珍樓でも食べきりサイズの中秋月餅が大人気。日本でも今年から、小さなカスタード月餅をお作りすることになりました。小さくても中身は本格派。カスタード餡の中には塩漬けのアヒルの卵黄が、大きめの粒々に刻まれてたっぷり。食べ応えのあるしっかりしたコクが楽しめる味わいに仕上げられています。こちらは中秋の時期だけの限定販売になります。



イメージ写真



「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。



「蛋黃蓮蓉大月餅（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、しっとりとした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。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。

<https://is.gd/Eg7ZUW>



中秋月餅 商品概要

名称 : 蛋黄奶皇月餅 (カスタード月餅)
刻印文字 : 「聘」
内容量 : 34g
販売価格 : 550 円 (税込)
賞味期限 : 常温で 60 日



名称 : 蛋黃豆沙大月餅 (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 : 1,250 円 (税込)
賞味期限 : 常温で 60 日



名称 : 蛋黃蓮蓉大月餅 (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 : 1,250 円 (税込)
賞味期限 : 常温で 60 日



名称 : 蛋黄奶皇月餅 (カスタード月餅) セット
内容 : 蛋黄奶皇月餅 (カスタード月餅) 4 個

販売価格 : 2,558 円 (税込)



名称 : 中秋ギフトセット A
内容 : 蛋黃豆沙大月餅 (塩漬卵黄入 黒あん月餅) 1 個
蛋黃蓮蓉大月餅 (塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅) 1 個

販売価格 : 2,792 円 (税込)



名称 : 中秋ギフトセット B
内容 : 蛋黃豆沙大月餅 (塩漬卵黄入 黒あん月餅) 1 個
蛋黃蓮蓉大月餅 (塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅) 1 個
蛋黄奶皇月餅 (カスタード月餅) 1 個

販売価格 : 3,438 円 (税込)



名称 : 中秋ギフトセット C
内容 : 蛋黃豆沙大月餅 (塩漬卵黄入 黒あん月餅) 2 個
蛋黃蓮蓉大月餅 (塩漬卵黄入 蓮の実あん月餅) 2 個

販売価格 : 5,290 円 (税込)



販売期間 : 2022 年 8 月 20 日(土)~期間限定販売



聘珍樓の月餅（通年販売）のご紹介

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) 960円(税込)
小月餅(65g) 400円(税込)
ミ二月餅(28g) 220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：1,600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(125g) 960円(税込)
小月餅(40g) 400円(税込)
ミ二月餅(20g) 220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：1,600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) 960円(税込)
小月餅(65g) 400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、しっとりとした食感をお楽しみいただけます。

販売価格 : 小月餅(65g) 400円(税込)
ミ二月餅(28g) 220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) 220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：1,500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。



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」

1884年（明治17年）聘珍樓は横浜で産声をあげました。

たくさんの外国船が行き交い、日本で初めての蒸気機関車が煙をあげて走っていた時代です。以来百三十余年。日本に現存する最古の中国料理店として多くのお客様にご愛顧いただいております。「良き人、素晴らしき人が集まり来る館」という「聘珍樓」の名に込められた思いと、お客様にひたすら尽くし、吟味された素材で織りなす料理人たちの真剣勝負の数々。私たちはこれからも、その土地の食材と中国料理の伝統と技をもって、美味しく楽しい料理を提供してまいります。

聘珍樓オフィシャルホームページ： <https://www.heichin.com/>
聘珍樓公式オンラインショップ： <https://www.heichin.shop/>
公式 twitter アカウト： <https://twitter.com/heichinrou>
公式 facebook アカウト： <https://www.facebook.com/heichinrou.official>
公式 Instagram アカウト： <https://www.instagram.com/heichinrou/>