

「レストランの味をそのまま食卓へ」
聘珍樓トップシェフによる手作り。
本場の広州名菜の数々がレンチン一つで手軽に再現できる冷凍惣菜。
2023年4月28日(金)6種類同時に新発売！

創業 1884 年 (明治17年)、聘珍樓 (読み：ヘイチンロウ、本社所在地：神奈川県横浜市)。

130余年にわたり横浜中華街にあった聘珍樓横濱本店がコロナ禍の中クローズしたのが2022年5月。横濱本店の厨房にて長年腕を振るっていた料理長の北見潔を中心に、メニュー開発及び研究の拠点となる「聘珍樓都筑サテライトキッチン」が設立されたのは、その約半年後のことでした。

サテライトキッチンの設立により、従来の営業が忙しく、スペースにも時間にも制限のあったレストラン厨房環境では成しえなかった、メニューの研究、試作を重ねることが可能となり、高性能な冷凍装置も設置できるようになりました。加えて、1988年より店舗展開している本場「香港聘珍樓 (現在4店舗展開)」との連携による伝統的な広東の食文化をふまえたレシピ開発や交流も、サテライトキッチンを拠点に盛んに行われるようになりました。

アフターコロナの生活様式の変化に、料理店としてのゆずれない水準を保ちつつ対応する準備が、ようやく整いました。

サテライトキッチンにて、当社の誇るトップシェフが手作りした広州名菜の数々を、聘珍樓のテーブルについているのと変わらない美味しさでご家庭にお届けいたします。

今回新発売となった広州名菜は6種類。

- 窯焼きチャーシュー ● スペアリブの豆豉(トウチ)蒸し ● 大根もち
- 咸鱼(ハムユイ)、豚挽き肉ご飯 ● スペアリブの豆豉(トウチ)ご飯 ● 窯焼きチャーシューご飯

いずれも、香港聘珍樓で一二を争う人気アイテムを揃えました。「ガチ中華」ファンの皆様も大満足のラインナップとなっております。

発売日：2023年4月28日(金)



商品概要

名称：**窯焼きチャーシュー**

価格：3,960円（税込）

内容：440g（220g 2本入り）

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特長：「広東料理の粋は焼き物にあり」と古来より言われています。香港の広東料理店には「焼き方（焼味師傅）」という焼き物専門の廚師がいます。広東式の窯（太空爐）は中国全土でも最も評価が高く、歴史も古い、肉焼き用の窯です。世界中にはさまざまな窯がありますが広東式は世界一の誉が高いため、広東料理の焼き物「焼味（シュウメイ）」も世界一、ということになります。

「聘珍樓都筑サテライトキッチン」には高さ150センチ、直径88センチの香港製の本格焼き窯（太空爐）があり、一度に24本ほどのチャーシューを焼くことができます。窯の温度は450度にも達し非常に高温です。上部に吊るされた肉を、遠火の直火で素早く焼き上げることによって、余分な脂は下に落ち、表面は焦げるくらいこんがり、中は肉汁を閉じ込められた大変ジューシーで理想的な仕上がりが実現できます。焼き上がりを迅速に冷凍しお届けするため、レストランで召し上がっていただくのと遜色のない風味を楽しんでいただけます。



名称：**スペアリブの豆豉（トウチ）蒸し**

価格：1,500円（税込）

内容：250g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特長：本当に肉が大好きな香港人は言います（ちなみに「肉」といえば中国では豚肉のことです）「肉は骨つきに限る」と。これは鶏や魚も同様で、アタマと骨がついていないと、魚も鶏もご馳走にはなりえません。日本ではお刺身にしてもお肉にしても、食べやすいように骨や筋は丁寧に取り除くのが良いとされています。でもやはり、豚肉は骨の周りの肉が一番美味しい、と考える人も最近が増えてきているのではないのでしょうか。広東料理には欠かせない黒豆の発酵調味料豆豉やニンニクの香りと共に蒸しあげた骨付きスペアリブは、食べ応え満点。香港の国民食とも言える一品をご家庭で大胆に骨ごと味わってみてください。



名称：**大根もち**

価格：1,080円（税込）

内容：350g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特長：蘿白糕（ローパッコウ）は「年糕（ニンコウ）」と並んで毎年お正月に食べる縁起物のお餅の一種です。これを食べると、運気が上昇するという意味があります。本来は年に一度のご馳走ですが、あまりに人気があるのでいつの間にか一年中食べるようになってしまった飲茶に欠かすことのできない一品です。日本でも「大根もち」としておなじみですね。香港では家庭でもよく作られますが、日本ではほとんど手に入らない「ラブション（中国式のソーセージ）」と「干しエビ（蝦米：ハーマイ）」などの具材が入るので難易度高めです。今まで蘿白糕は冷凍すると食感が微妙に変わってしまうので、作り立てを食べるしかなかったのですが、研究を重ねた結果、厨房で出来立ての蘿白糕と同じ美味しさをご家庭でも電子レンジでお楽しみいただけるようになりました。仕上げにフライパンで焼き目がつくまで両面を焼いてください。



商品概要

■ 香港式丼ぶりご飯三種

香港で特に人気のご飯といえば「煲仔飯（ポウチャイファン）」日本でもこの頃少しだけ見かけるようになりました。要は土鍋で直炊きした炊き込みご飯のことです。具材はそれぞれ数限りないバリエーションがありますが、今回は代表的な三種類を。本品は国産のピカピカのササニシキを使っているし、土鍋で一炊く炊いていないので本場の「ポウチャイファン」とは趣が違いますが、美しい仕上がりで上品な風味はまさしく聘珍樓流です。

名 称：**咸鱼（ハムユイ）、豚挽き肉ご飯**

価 格：1,480円（税込）

内 容：280g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：広東でご飯のお供といえばこれ。「咸鱼（ハムユイ）」です。日本では一般的ではありませんが、強いていえば「くさや」の親戚です。塩漬けにして発酵させたイシモチなどの魚を天日で干したものです。「これがあればご飯が何膳でも食べられるので危険」と香港人は言います。家で本当にしょっちゅう作るおかげがこの「咸鱼蒸肉餅（ハムユイチェンヨッパン）」。歯応えを残すために包丁で荒く刻んだ豚肉に咸鱼をまぜ、強い蒸気で一気に蒸しあげます。簡単な家庭料理ですが火加減と挽肉の包丁技はまさしく一流料理人の証。ご飯に染み込んだ咸鱼の香りと蒸した豚の肉汁がたまらない一品です。



名 称：**スペアリブの豆豉（トウチ）ご飯**

価 格：1,480円（税込）

内 容：280g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：豆豉（トウチ）の香りを嗅ぐと、強烈に香港に行きたくなります。豆豉は広東料理には欠かせない調味料です。日本の「大徳寺納豆」と少し似ています。黒豆を塩水に漬けて発酵させたものです。豆豉をニンニクや唐辛子と共に、「骨付きの豚肉（排骨：パイコー）」に混ぜ込んで蒸しあげた料理「スペアリブの豆豉（トウチ）蒸し」は、香港の飲茶には絶対に欠かせない一品です。蒸した豚肉からは、美味しい肉汁が溢れ出します。これを残さず炊き立てのご飯に染み渡らせて、豆豉の馥郁たる香りと共にハフハフいただきます。



名 称：**窯焼きチャーシューご飯**

価 格：1,480円（税込）

内 容：280g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：聘珍樓自慢の本格焼き窯（太空爐）。なんでも焼き窯のルーツは1000年以上前の南京にたどりつくとか。インドのタンドール窯とどっちが古いのでしょうか？気になります。香港人は「チャーシューはこの窯で焼かないとチャーシューとは言わない」のだそうです。チャーシューは家庭では作りません。専門店で焼きたてを買って帰ってきたら、ただちにひと口大に切って、滴る油ごと炊き立てのご飯に乗せて掻きこむ。香港での最高の楽しみの一つです。ちょっと甘じょっぱいタレを少しかけていただくのが香港式。



※「聘珍樓都筑サテライトキッチン」では、冷凍ご飯を解凍、加熱した時に炊き立て状態を再現できるように研究を重ねました。だからいつでも土鍋ご飯さながらのピカピカで旨味たっぷりの香港式丼ぶりご飯を楽しんでいただけます。

取扱い店舗

● 期間限定 2023年5月3日(水)～2023年5月9日(火)

・松屋銀座 東京都中央区銀座3-6-1 B1F

※一部新商品を含むシェフ手作り冷凍惣菜の他、冷凍点心、肉まんなどを販売致します。

また、5月5日の「端午の節句」に向けてシェフが手作りした粽も冷凍にして発売致します。一つ一つ竹の皮で包んだ
広東伝統の「肉粽(にくちまき)」大小二種類と、笹の葉で包んだ「なつめ」「あざり」「干し貝柱」「椎茸」「桜えび」
の五色の粽(ちまき)と新商品の「うなぎちまき」も販売致します。

● 通年販売

・聘珍茶寮 横浜中華街店 横浜市中区山下町143(中華街善隣門隣)1F 売店 TEL.045-663-5126

・聘珍樓 阪急百貨店 うめだ本店 大阪府大阪市北区角田町8-7 B1F TEL.06-6313-7660(直通)

・聘珍樓 福岡三越 福岡県福岡市中央区天神2-1-1 B2F TEL.092-726-6170(直通)

・聘珍樓 東武百貨店 船橋店 千葉県船橋市本町7-1-1 B1F TEL.047-425-2211(代表)

・聘珍樓 藤崎本館 宮城県仙台市青葉区一番町3-2-17 B1F TEL.022-215-4088(直通)

・聘珍樓 そごう横浜店 神奈川県横浜市西区高島2-18-1 B2F TEL.045-465-2219(直通)

※シェフ手作り冷凍惣菜取り扱い商品は店舗により異なります。

・聘珍樓公式オンラインショップ <https://heichin-shoppers.jp/> TEL.0120-886-629



パッケージイメージ



サテライトキッチン チャーシュー

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 横浜市長北区新横浜2-2-8 アーバンセンター新横浜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。

聘珍樓公式HP : <https://www.heichin.com/>

聘珍樓公式オンラインショップ : <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/>