

バレンタインデーに向けての新作
Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -
「薬膳アソート」「クッキーサンド杏仁」「クッキーサンドマンゴー」を
一部催事と公式オンラインショップなどで
2024年1月24日(水)新発売!

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、広東料理における「薬食同源」のセオリーに則った、生薬を使わない食養生を提唱、シグネチャーである「聘珍樓アンチエイジング薬膳 プレミアム壺蒸しスープ」を柱に、「アンチエイジング薬膳」「薬膳アフタヌーンティー」などをレストランを中心に展開しております。この度は、バレンタインシーズンに向け「薬膳」をテーマにした「薬膳アソート」「クッキーサンド杏仁」「クッキーサンドマンゴー」を新たに発売いたします。

自由が丘の「マジドゥショコラ」ショコラティエの松室和海さんと聘珍樓のコラボレーションにより紡ぎ出されたカカオと薬膳素材の繊細なマリージュ。ここでしか味わえない唯一無二のチョコレートが生まれました。

2024年の聘珍樓ショコラ新作

「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - 薬膳アソート」

のフレーバーは以下の4種類。

1. 杏仁 × ゴジベリー
2. 陳皮 × サンザシ
3. シナモン × ドライアップル
4. 山椒 × 緑山椒

「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - クッキーサンド」

のフレーバーは以下の2種類。

1. 杏仁
2. マンゴー



<販売店舗>

そごう横浜店 CHOCOLATE PARADISE

2024年1月24日(水) ~ 2024年2月14日(水)

聘珍茶寮中華街店

2024年1月24日(水) ~ 2024年3月14日(木)

聘珍樓公式オンラインショップ(聘珍ショップーズ)・日比谷聘珍樓・大阪聘珍樓

2024年1月24日(水) ~ 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 - 薬膳アソート



杏仁 × ゴジベリー

今回ショコラティエの松室さんが大事にしたのは「杏仁のフレーバー、そしてその先にある薬膳素材としての力」をどれだけ邪魔しないでカカオと添わせるか、でした。そのために選んだのはカカオの原種であるクリオロ。カカオ全体の生産量の1%にも満たない希少なカカオです。風味は繊細そのもの。杏仁という素材を存分に生かし切ったデリケートでスッキリした味わいのボンボンショコラに仕上がりました。



陳皮 × サンザシ

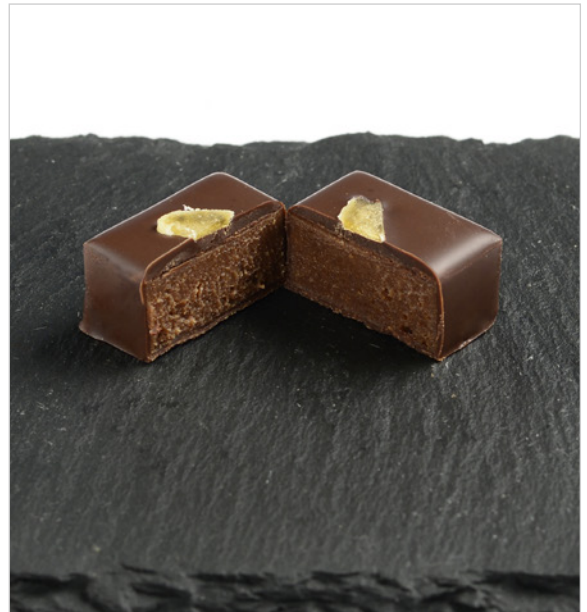
陳皮をショコラと合わせることは、松室さんにとっても新しい挑戦でした。聘珍樓とのコラボレーションがなかったら出会うことがなかったであろう陳皮。日本ではあまり馴染みがありませんが、中国では、芳香健胃の作用があると言われ、膨満感、胸苦しさを緩和し、胃腸の働きを良くして消化不良を改善する漢方薬として珍重されています。同じ柑橘の皮ではありますが、オレンジピールとは全く異なる神秘的で奥深い香りを持つこの素材をカカオと添わせることにより、更なる奥行きと魅惑的なフレーバーを見事に引き出しました。



シナモン × ドライアップル

シナモンは古くからの薬膳素材の一つですが、世界中で最も愛されているスパイスでもあります。薬膳では「体の陽気を補う」と言われていて、体を芯から温める力があるとされています。現代の研究では末梢血管拡張作用に優れ、指先や足先の血流を高め、毛細血管を強くする働きがあることがわかっています。

松室さんのシナモンに対するアプローチは「より粒子を細かくすることによって粘度を高め、ミルクチョコレートを合わせることによって余韻が長く口の中に残るようにする」というもの。ミルクを練った時の、少しずつキャラメル化していくようなテクスチャー、「温かみ」がシナモンの風味、ひいては薬効までもをより高みに引き上げる、そんなボンボンショコラが誕生しました。



山椒 × 緑山椒

山椒は痺れるようなピリピリ感がとても刺激的なスパイスですが、薬膳素材としても知られています。中国では古来冷えによる腹痛を緩和する、胸のつかえをとる薬としても用いられてきました。日本でもうなぎの蒲焼には山椒は欠かせませんよね。さてショコラとの相性はどうでしょう？松室さんが山椒という素材と対峙するにあたって最も大切にしたのは「すっきりとした、まるでハッカのような抜け感」だそうです。「山椒をチョコレートに入れる」のではなく「山椒にチョコレート添わせる」というのが松室さんの考え方。あくまで薬膳素材としての山椒の力を邪魔しないように、そしてなめらかな食感でまとめられることを意識して完成したボンボンショコラです。



■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - クッキーサンド

杏仁

松室さんと聘珍樓のこれまでのコラボレーションにおいて、最も登場頻度の高い薬膳素材、「杏仁」。今年はボンボンショコラと同時に、クッキーサンドとしても新作で登場します。クッキーサンドでは、ボンボンショコラよりもっと杏仁の風味を力強く表現することを松室さんは目指しました。クッキーは食感が強いので、そこに負けないように、選ぶカカオも「よりコントラストのはっきりしたものを」選びました。「杏仁そのものより杏仁らしく」をテーマに作られた全く新しいフレーバーのクッキーサンドです。



マンゴー

マンゴーは抗酸化作用に優れた「ミラクルフルーツ」として知られています。非常にみずみずしい果肉のため、フレッシュな状態でチョコレートと合わせるのはとても技術を要します。一度コンフィチュールにしたマンゴーを大きめの塊に刻んで、酸味と甘さのバランスを考えながら、添わせるカカオの焙煎の度合いや、品種の組み合わせを決めていきます。「最初にマンゴーありき」で考え抜かれたマンゴーショコラ。こちら松室さんはマンゴーという薬膳素材のパワーを最大限引き出すことに神経を使ったそう。フレッシュな果実味を感じられるぎりぎりの柔らかさでマンゴーショコラを仕上げ、クッキーに挟み絶妙な食感を生み出しています。



「クッキーサンド杏仁」2個と「クッキーサンドマンゴー」2個が入った「クッキーサンド ギフト」もご用意しております。



聘珍樓ショコラ ラインアップ

■ Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ - メイクイルーシュ

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メイクイ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メイクイ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。) このメイクイルーシュは、広東では古来より、叉焼 (チャーシュー) やラブチョン (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、メイクイルーシュとチョコレートを合わせた大人の贅沢なひとときにぴったりの、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メイクイルーシュをより引き立て、「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」というご要望に応えて、厳選された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ょっとユーモラスな「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「Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ -アソートM」もございます。



■ 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 - 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。



「杏仁スプレッド」と「杏仁&ダブルベリースプレッド」が入った「杏仁スプレッドギフト」もご用意しております。





Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ- 薬膳アソート

3,000円(税込) 8個入

杏仁2個、陳皮2個、シナモン2個、山椒2個

賞味期限:60日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ- クッキーサンド 杏仁

842円(税込) 1個入

賞味期限:50日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ- クッキーサンド マンゴー

842円(税込) 1個入

賞味期限:50日 保存方法:冷蔵保存



Heichinrou Chocolat - 聘珍樓ショコラ- クッキーサンドギフト

3,585円(税込) 4個入

クッキーサンド杏仁2個、クッキーサンドマンゴー2個

賞味期限:50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

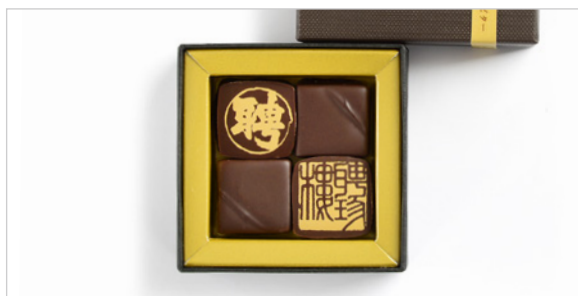
賞味期限:60日 保存方法:冷蔵保存



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:50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

メイクイルーシュ2個、ミルク2個、ビター4個

賞味期限:50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

1,512円(税込) 100g

賞味期限:240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- 杏仁スプレッドギフト

3,456円(税込)

杏仁スプレッド(100g)1個、

杏仁&ダブルベリースプレッド(100g)1個

賞味期限:180日 保存方法:冷蔵保存

■ そごう横浜店 CHOCOLATE PARADISE

2024年1月24日(水)～2024年2月14日(水)
横浜市西区高島2-18-1 8階催会場

■ 聘珍茶寮中華街店

2024年1月24日(水)～2024年3月14日(木)
横浜市中区山下町143 善隣門隣
電話 045-663-5126

■ 聘珍樓公式オンラインショップ(聘珍ショップーズ)

2024年1月24日(水)～通年販売
<https://heichin-shoppers.jp/>
電話：0120-886-629

■ 日比谷聘珍樓

2024年1月24日(水)～通年販売
東京都千代田区内幸町2-2-2 富国生命ビル28F
電話：03-3508-0555

■ 大阪聘珍樓

2024年1月24日(水)～通年販売
大阪府大阪市北区梅田1-8-16 ヒルトンプラザイースト7F
電話：06-6345-5022

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：横浜市港北区新横浜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)創業。聘珍樓は2024年1月に創業140周年を迎えます。横浜で産声をあげた当初は、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。以来百四十年、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Xアカウント : <https://x.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/>

聘珍樓公式LINEアカウント : @heichinrou



聘珍樓菓膳部公式LINEアカウント : @heichinrou_yakuzen

