

2019年(令和元年)9月10日

手軽に本格中華麺が味わえるロングセラーブランド「明星 中華三昧」
日本を代表する中華の名店とのコラボによりさらに進化

明星 中華三昧

あかさかりきゆう ちゅうごくりょうりぺきん かおりしお
赤坂璃宮 広東風醤油/中国料理北京 北京風香塩
/四川飯店 四川風味噌

2019年10月7日(月) 全国でリニューアル発売

明星食品株式会社(社長:三浦善功)は、袋めん「明星 中華三昧」シリーズの「広東風醤油拉麵」、「北京風塩拉麵」、「四川風味噌拉麵」の3品を、「赤坂璃宮 広東風醤油」、「中国料理北京 北京風香塩」、「四川飯店 四川風味噌」として、2019年10月7日(月)に全国でリニューアル発売します。



「明星 中華三昧」シリーズは、高級袋めんの先駆けとして1981年に誕生した、本格中華が手軽に楽しめるロングセラーブランドです。

発売当時から定評のあるノンフライ麺を粉の配合から見直し、さらなる圧倒的なコシと弾力を持つ麺へ改良しました。加えてスープは、広東、北京、四川料理の各中華の名店とコラボし、各店の匠の技でさらにコクと奥深い味わいのあるスープに進化させました。

「明星 中華三昧 赤坂璃宮 広東風醤油」は、広東料理の代表格「赤坂璃宮」オーナーシェフ 譚彦彬(たんひこあき)氏監修のもと、肉の旨みをアップさせ、XO醬とオイスターソースを増量し、コクがありながらキレの良い味わいをお楽しみいただけます。

「(同) 中國料理北京 北京風香塩」は、北京宮廷料理の名店「中國料理北京」総料理長 小峯 慎志(こみねまさし)氏監修のもと、ホタテ・蝦醬(エビジャン)など海鮮の旨味をアップさせ、ネギ油で香りよく仕上げました。

「(同) 四川飯店 四川風味噌」は、日本の四川料理の草分け「四川飯店」グループ統括料理長 鈴木広明(すずきひろあき)氏監修のもと、四川料理ならではの豆板醬(トウバンジャン)の香りと、甜麵醬(テンメンジャン)・豆鼓醬(トウチジャン)などでコクのある味わいに仕上げました。

■ 商品の特長

- め ん (3品共通) : 芯のしまり感と硬さ、透明感をアップさせた、中華三昧ならではのノンフライ麺です。粉から配合を見直し、麺にさらなるコシと弾力が生まれました。

< 明星 中華三昧 赤坂璃宮 広東風醬油 >

- ス ー プ : XO醬とオイスターソースを増量、甘さをコントロールしつつ、白コショウを効かせることで、キレのあるスープに仕上げました。飲むほどに、XO醬の旨みとオイスターソースのコクが感じられます。

< 明星 中華三昧 中國料理北京 北京風香塩 >

- ス ー プ : ホタテや蝦醬を増やし海鮮の旨みをアップさせ、さらにネギ油を増やして特徴を出しました。飲むほどに、海鮮の旨みとネギ油の香りがしみ入ります。

< 明星 中華三昧 四川飯店 四川風味噌 >

- ス ー プ : 3つの醬(甜麵醬・豆鼓醬・豆板醬)と香味野菜が織りなすコク、豆板醬の香りが際立つ味噌スープです。特に、豆板醬の香りにこだわりました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 中華三昧 赤坂璃宮 広東風醬油	明星 中華三昧 赤坂璃宮 広東風醬油 3食パック
内 容 量	104g(めん80g)	104g(めん80g)×3食
JANコード	4902881054737	4902881054744
荷 姿	104g×24入×2ケース=1梱	(104g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
商 品 名	明星 中華三昧 中國料理北京 北京風香塩	明星 中華三昧 中國料理北京 北京風香塩 3食パック
内 容 量	103g(めん80g)	103g(めん80g)×3食
JANコード	4902881054751	4902881054768
荷 姿	103g×24入×2ケース=1梱	(103g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
商 品 名	明星 中華三昧 四川飯店 四川風味噌	明星 中華三昧 四川飯店 四川風味噌 3食パック
内 容 量	103g(めん80g)	103g(めん80g)×3食
JANコード	4902881054775	4902881054782
荷 姿	103g×24入×2ケース=1梱	(103g×3食パック)×8入 ×2ケース=1梱
希望小売価格	150円(税別)	450円(税別)
発売日及び発売地区	2019年10月7日(月)に、全国でリニューアル発売	

■ コラボ店について

【広東名菜 赤坂璃宮】譚彦彬氏が「医食同源」を理念に掲げて1996年に創業。スパイスや油をさりげなく控え、国産の素材をメインに使い、やさしく穏やかな味を演出します。赤坂本店・銀座店・新百合丘店(ホテルモリノ内)の3店舗。

【中國料理 北京】「色香味俱全」(スーシャンウェイチュウチェン:眺めて美しく、芳香に満ち、味は天下一品)を理念とし、宮廷料理としての歴史と伝統を誇りにした料理を供します。帝国ホテル店・芝パークホテル店・名古屋観光ホテル店の3店舗。

【赤坂 四川飯店】陳建民氏が創業し、その味を三十の調理技法(建民川菜三十式)で守り、現在は陳建太郎氏が3代目オーナーシェフを務め、国内外で四川料理をさらに広めています。調味料や香辛料づくりに伝統の技が光ります。赤坂四川飯店をはじめ、全国に15店舗を展開。