

2021年(令和3年)10月26日

中華の新時代を開く名店監修で「よだれ鶏」が麺料理に変身!?
鶏の旨みに醬のコクが効いたピリ辛スープが楽しめる本格カップめん

明星 中華三昧タテ型 スーツァンレストラン陳 よだれ鶏麺

2021年11月22日(月) 全国で新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、タテ型カップめん「明星 中華三昧タテ型 スーツァンレストラン陳 よだれ鶏麺」を、2021年11月22日(月)に全国で新発売します。



「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、2021年10月に40周年を迎えた、本格中華の味わいが楽しめるロングセラーブランドです。

今回、中華三昧のおいしさをご自宅やオフィスで手軽に味わえるタテ型カップめんシリーズから、中華料理の新定番として人気の「よだれ鶏」*の味わいをアレンジした、ピリ辛風味の新メニューを発売します。

四川料理の名店「四川飯店」の系列で、伝統と革新の技が光る注目のモダンチャイニーズレストラン「スーツァンレストラン陳」監修の下、鶏の旨みに醬(ジャン)のコクを重ねた「よだれ鶏」の味わいをカップめんにもアレンジしました。

中華三昧ならではのつややか凜麺(りんめん)、3種の醬(豆板醬、甜麵醬、XO醬)と黒酢が織りなすコクと辛みのスープ、やわらかい食感の蒸し鶏を合わせた新しいピリ辛味です。

※「よだれ鶏」は、中国・四川料理の一つで、風味豊かな辛いソースをかけた鶏肉の冷菜です。「思い出すだけでよだれが出る」ほどクセになる味わいがあるのがその名の由来といわれ、近年では中華料理店以外でも提供される機会が増えた中華の新定番メニューです。

■ 商品の特長

め	ん	つややかな見た目と、中までギュッと詰まって弾力のあるノンフライ麺「つややか凜麺」です。	
ス	ー	プ	チキンをベースに生姜で味を調えた、酸味と辛みの調和が楽しめる「よだれ鶏」のタレをイメージしたスープです。醤油ダレに黒酢と豆板醤、XO醤、甜麺醤を加えた別添の液体スープでコクを与えます。
か	や	く	蒸し鶏とネギ、味のアクセントにもなるごまを組み合わせました。

■ 商品の概要

商 品 名	明星 中華三昧タテ型 スーツァンレストラン陳 よだれ鶏麺
内 容 量	64g(めん 47g)
J A N コ ー ド	4902881452922
荷 姿	64g×12 入=1 ケース
希 望 小 売 価 格	193 円(税別)
発売日及び発売地区	2021 年 11 月 22 日(月) に、全国で新発売

■ 監修店について

<中国料理「szechwan restaurant 陳」>

有名店「四川飯店」系列で、渋谷、名古屋、高松、横浜の国内 4 店舗を展開する、ジャンルにとらわれない料理長の斬新なアイデアを織りまぜた四川料理が人気のレストランです。渋谷セルリアンタワー東急ホテル内の「スーツァンレストラン陳 渋谷」では、数々のコンクールで入賞実績のある若き才能、井上シェフが腕を振るっています。