

**2024.7.26**

**独自の製麺技術でつるみと弾力の感動食感に！**

**明星の“本気(マジ)中華”をお試しあれ。**

**「明星 中華三昧」4品を2024年8月19日(月)にリニューアル発売、**

**「明星 中華三昧 重慶飯店 麻辣火鍋麵」を同日新発売**

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、袋めん「明星 中華三昧 榮林 酸辣湯麵(スーラータンメン)」「(同) 赤坂璃宮 広東風醬油」「(同) 中國料理北京 北京風香塩(ぺきんふうかおりしお)」「(同) 四川飯店 担々麵」を、2024年8月19日(月)に全国でリニューアル発売し、併せて「(同) 重慶飯店 麻辣火鍋麵(まーらーひなべめん)」を新発売します。

**「見た目」と「コシ」に磨きをかけ、麵が本格的に進化  
名だたる中華の名店の味わいをご家庭で**



「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、本格的なおいしさが楽しめるロングセラーブランドです。

今回、明星食品の独自の製麺技術を用い、「見た目(透明感)」と「コシ」で中華三昧らしさに磨きをかけ「つるみと弾力の感動食感」の麵を実現しました。これにより「広東風醬油」「北京風香塩」「麻辣

火鍋麵」は、透明感がありつるつるとなめらかな表面に、弾力やコシを感じられる麺になり、「酸辣湯麵」「担々麵」は、やわらかでなめらかな表面に弾力や歯切れの良さを感じられる麺になりました。

またデザインは、「中華三昧」のロゴを大きく配置することでブランド訴求を強めつつ、おいしさを直接的に伝えるシズル画像を大きくすることで、視覚的にもよりおいしさを感じられるようにしました。

新発売の「明星 中華三昧 重慶飯店 麻辣火鍋麵」は、前回 2021 年の発売以降、お客様からの再販リクエストが多かった商品です。野菜と煮込んで味わう、赤味噌ベースに鶏と牛の旨みや香味野菜、香辛料を効かせた辛みと旨みがクセになる味わいです。

さらに麺が本格的になって、より本格中華の味わいになった明星の“本気(マジ)中華”を、ガチで味わってみてはいかがでしょうか。

## ■商品特長

### 明星 中華三昧 榮林 酸辣湯麵

麵：表面はしなやかで中心は弾力があり、歯切れのいいノンフライ麵。

スープ：鶏をベースに香酢の酸味と辣油の辛みを絶妙なバランスで効かせ、ごま油の香ばしい風味で仕上げたコクのある酸辣湯。

### 明星 中華三昧 赤坂璃宮 広東風醤油

麵：しっかりとした弾力と透明感のあるノンフライ麵。

スープ：鶏をベースに旨みの強い X0 醬やオイスターソースを合わせた醤油スープに、ごま油とチキンオイルが香ばしい醤油タレで仕上げた広東風醤油スープ。

### 明星 中華三昧 中國料理北京 北京風香塩

麵：しっかりとした弾力と透明感のあるノンフライ麵。

スープ：鶏をベースにホタテや蝦醬(シャージャン)、魚醬(ぎょしょう)で仕立てた奥深い味わいのスープに、チキンオイル、ごま油、ねぎ油を合わせた北京風塩スープ。

### 明星 中華三昧 四川飯店 担々麵

麵：表面はしなやかで中心は弾力があり、歯切れのいいノンフライ麵。

スープ：豚をベースに醤油、味噌、香味野菜を加え、豆板醬、ねりごまを合わせた濃厚なタレに、ごま油とラー油をベースに花椒の香りを効かせたオイルを合わせた担々スープ。

### 明星 中華三昧 重慶飯店 麻辣火鍋麵

麵：しっかりとした弾力と透明感のあるノンフライ麵。

スープ：赤味噌をベースに鶏と牛を加えたスープに、花椒、カルダモン、シナモン、クミンを加え、甜麵醬(テンメンジャン)、豆板醬、豆鼓醬(トウチジャン)のタレに牛脂ベースのオイルを合わせた濃厚な火鍋スープ。

## ■ 監修店

### 榮林

創業 1956 年、東京・赤坂で開業した老舗中国料理店で、現在は神楽坂に店を構えており、最高級の素材を使った伝統のある料理が人気です。数ある人気料理の中でも特に有名なのが「酸辣湯麺（スーラータンメン）」。麺好きな料理長が「まかない」として創作した料理をメニュー化したもので、今では榮林の名物メニューとなっています。

### 赤坂璃宮

1996 年に譚 彦彬氏が創業した広東料理店の代表格。「医食同源」を理念に掲げ、スパイスや油をさりげなく控え、やさしく穏やかな味を演出します。焼物、フカヒレ、海鮮料理を看板とし、肉の旨みの引き出し方に匠（たくみ）の技が光ります。

### 中國料理北京

創業 1960 年、日本のホテル内初の高級中華料理レストランとして、芝パークホテルにオープン。「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。

### 四川飯店

創業 1958 年、東京赤坂に本店を構える、日本における四川料理の草分け的存在。陳 建民氏が創業した、その味と調理技法を守り続けています。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おり、調味料や香辛料づくりに伝統の技が光ります。

### 重慶飯店

創業 1959 年、横浜中華街に開業した四川料理の名店です。本場中国のさまざまな香辛料と多種多様な醤を駆使した、香り高くコクと辛みが特徴の料理が味わえます。華やかな香りと辛さの麻婆豆腐、絶妙なしびれと辛さの麻辣火鍋などが人気です。

■商品概要

商品名	明星 中華三味 榮林 酸辣湯麵	明星 中華三味 赤坂璃宮 広東風醬油
内容量	103g(めん 70g)	104g(めん 80g)
JAN コード	4902881053655	4902881054737
荷姿	103g×24 入×2 ケース=1 梱	104g×24 入×2 ケース=1 梱
希望小売価格	183 円(税別)	
発売日	2024 年 8 月 19 日(月)	
発売地区	全国	

商品名	明星 中華三味 中國料理北京 北京風香塩	明星 中華三味 四川飯店 担々麵
内容量	103g(めん 80g)	103g(めん 70g)
JAN コード	4902881054751	4902881055826
荷姿	103g×24 入×2 ケース=1 梱	103g×24 入×2 ケース=1 梱
希望小売価格	183 円(税別)	
発売日	2024 年 8 月 19 日(月)	
発売地区	全国	

商品名	明星 中華三味 重慶飯店 麻辣火鍋麵	
内容量	102g(めん 80g)	
JAN コード	4902881055970	
荷姿	102g×24 入×2 ケース=1 梱	
希望小売価格	183 円(税別)	
発売日	2024 年 8 月 19 日(月)	
発売地区	全国	