



明星食品

# NEWS RELEASE

2024.11.5

明星の本気(マジ) 中華！四川料理の老舗「四川飯店」監修の麻婆豆腐麺。

しびれる辛さと花椒の華やかな香りが、寒い季節にしみる…

「明星 中華三昧タテ型 四川飯店 麻婆豆腐麺」を2024年11月25日(月)に新発売

明星食品株式会社(社長:豊留昭浩)は、カップめん「明星 中華三昧タテ型 四川飯店 麻婆豆腐麺」を、2024年11月25日(月)に全国で新発売します。

麻婆豆腐の基本具材「ひき肉・豆腐・ねぎ」の3種が入った  
コクと辛さが絶妙なバランスの麻婆豆腐麺



「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。今回は東京・赤坂に本店を構える四川料理の草分け的存在の名店である「四川飯店」の監修により「麻婆豆腐麺」を仕立てました。

四川飯店の麻婆豆腐は辣油・花椒(ホアジャオ)のほど良い辛さと広がる香りが特長です。本商品も、スープは豚と味噌をベースに、赤唐辛子と花椒でアクセントをつけた、辛みとしびれが効いたコクのある麻辣スープになっています。また、ひき肉・豆腐・ねぎが具材として入っています。ローストした唐辛子と花椒が華やかに香る辣油を仕上げに入れると、表面はなめらかで中心はしっかりとした食感のノンフライ麺と絶妙に絡む本格的な味わいが楽しめます。

上質な中華を印象付けるボルドー色のパッケージで、本気(マジ)中華を味わってください。

### ■商品特長

- 麺：表面はなめらかで、中心はしっかりとした食感のノンフライ麺。
- スープ：豚と味噌をベースに、赤唐辛子と花椒でアクセントをつけた、辛みとしびれが効いたコクのある麻辣スープ。
- 別添：ローストした唐辛子と花椒の華やかな香りが特長の辣油。
- 具材：ひき肉、豆腐、ねぎ。

### ■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 建民氏による創業時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。

### ■商品概要

商品名	明星 中華三味タテ型 四川飯店 麻婆豆腐麺
内容量	64g(めん 47g)
JAN コード	4902881457392
荷姿	64g×12 入=1 ケース
希望小売価格	236 円(税別)
発売日	2024 年 11 月 25 日(月)
発売地区	全国