

2019年5月23日

四川飯店 統括料理長 鈴木広明監修 本格中華 ポイルで簡単に 「麻婆茄子」「水餃子」を新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、2019年6月1日より四川飯店統括料理長 鈴木広明氏監修の「麻婆茄子」「水餃子」を発売します。ポイルするだけの簡単調理で、本格中華料理店さながらの味をご家庭で気軽にお召し上がりいただけます。時短・簡便はもちろん、美食志向ニーズに応えた商品です。



① 四川飯店統括料理長監修 麻婆茄子

② 四川飯店統括料理長監修 水餃子

<既存品:四川麻婆豆腐>

発売日	2019年6月1日
発売地区	全国
内容量	① 180g ②255g
希望小売価格	オープン価格
保存温度	-18℃以下

ポイント1 四川飯店統括料理長 鈴木広明氏監修

鈴木氏の指導のもと、こだわりの調味料や香辛料を使い、これが冷凍食品?!とってしまうほど、風味豊かで本格的な味を再現しています。

「麻婆茄子」は、茄子と粗挽き肉をたっぷり使い、トウチ・自家製甜麵醬・自家製炒辣豆板醬で、ご飯によく合うコクのある辛さに仕上げました。

「水餃子」の中具は、山椒のピリリとするしびれと自家製醬と一味唐辛子の辛みが特長です。

ポイント2 ポイルするだけの簡単調理

調理方法は、麻婆茄子は内袋のまま湯煎、水餃子は鍋で茹でるだけの簡単調理です。冷凍庫にストックでき、食べたいときにさっと簡単に1人前の本格中華を夕食やおつまみとしてお楽しみいただけます。

■鈴木広明氏 プロフィール



1964年生まれ 静岡県出身
1982年 赤坂四川飯店に入社。
日本に四川料理を広めた陳建民氏のもとで修行を積む。1992年より池袋四川飯店料理長を務め、2001年には赤坂店料理長、2017年に四川飯店統括料理長に就任

本リリースに関するお問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 総務部広報室 篠原、板倉 Tel 03-5723-6889 e-mail press@yonekyu.co.jp
商品に関するお問い合わせ先	米久株式会社 お客様相談室 Tel 0120-409109
米久ホームページ URL	http://www.yonekyu.co.jp/