

## ～横濱一品香の本格料理を、ご家庭でより手軽に～ 3月よりオンラインショップのメニューを一新！ 新しい点心メニューや逸品メニューも新登場

株式会社一品香(いっぴんこう、本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長:鳥生恒平)が運営する昭和30年創業の横濱たんめん発祥の店「横濱一品香」は、店舗で長年愛されている中華惣菜や点心の合計約15品を、2022年3月1日(火)より順次、オンラインショップで発売開始いたします。



横濱一品香は、戦後満州から引き揚げてきた料理人が現地の大陸料理の味を再現した『横濱たんめん』発祥の店。白菜を使った優しい味はすぐに人々の心をつかみました。そこから、徐々に中国大陸料理などのメニューも加わり、現在では横浜中華の老舗として、2世代3世代にわたって通い続けてくださるお客様も多くいます。横濱一品香の味をご自宅でも楽しんでいただきたい、という想いから、オンラインショップで中華惣菜と点心の取り扱いを開始することとなりました。



まず、3月1日(火)よりラインナップに加わったのは、こだわり餃子、手仕込み焼売など、店舗でも人気のメニューです。10個～72個まで(こだわり餃子は12個/36個/72個、焼売は10個/50個、春巻は10本/20本)、それぞれ個数の選べる冷凍品をご用意。必要な数だけ調理をすれば、毎日の食卓が華やかになる商品です。



**1. 一品香特製酢豚 税込 594 円**

ケチャップベースの、昔ながらの甘酢ソース。一品香のお店でも大人気の逸品。

**2. 一品香チンジャオロースー 税込 594 円**

シャキシャキとした竹の子がたっぷり。白いご飯にも、お酒のお供にもぴったり。

**3. 一品香ホイコーロー 税込 594 円**

特製の甜面醬で炒めたホイコーロー。優しい辛味で、ご飯が進むこと間違いなし。

**4. 一品香海老のチリソース煮 税込 594 円**

中華の海老料理の中でも、一品香のお店でも大人気。

**5. 一品香麻婆豆腐 税込 594 円**

じっくり炒めた肉味噌が決め手。干し海老や味噌の香りに、四川花椒のシビレとほどよい辛さの辣油をあわせて。

※上記 1~5 の商品は全て、3 月 7 日(月)に新発売。



**五彩小籠包(5 種の彩りショーロンポー)**

5 個入り:税込 1,026 円

5 個入り・蒸し器:税込 2,322 円

※蒸し器はご自宅の鍋の大きさに合わせて、径を調節できるものになります。左写真のせいろではありません。

5 色の彩り豊かな小籠包セットを、華やかな食卓の演出にぜひ。白は豚肉、赤は唐辛子入り、黄は蟹味噌入り、緑は海老とほうれん草、黒はカレー風味です。

※3 月 14 日(月)に新発売。



**6. 海老蒸し餃子(10 個入り) 税込 1,728 円**

モチモチの皮に、プリッとした海老の餡。飲茶といえばこれ!な逸品。

**7. 職人手仕込み大粒肉雲吞(10 個入り) 税込 864 円**

一粒約 20g。ゆっくりと茹でていただくと、適度に厚みを持たせた滑らかな皮が、より一層引き立ちます。

**8. 職人手仕込み大粒海老雲吞(10 個入り) 税込 994 円**

一粒に海老が丸々1 匹分。絶品たんめんのにのせれば、海老雲吞たんめんんに。

**9. 割包(ワリパン)(5 個入り) 税込 994 円**

料理をはさんだり、練乳をつけて食べたりと、ご家族での楽しい食卓におすすめしたい、ほんのり甘い素朴な蒸しパン。

**10. 中華ちまき(5 個入り) 税込 1,296 円**

素材の旨味をぎゅーッと蓄えたもち米が美味しい、五目入りの中華ちまき。ご自宅飲茶に最適。

**11. 手仕込み海老焼売(10 個入り) 税込 1,296 円**

ムチムチとした豚肉の旨味と、ぶりぶりの海老の食感をギュッと閉じ込めた焼売。一つ一つ手包みしています。

※上記 11 の商品は 3 月 1 日(火)に販売開始。6~10 は、3 月 14 日(月)に新発売。

■販売サイト(一品香 公式オンラインショップ): <https://www.ippinko.jp/shop/products/list.php>

■「横濱一品香」とは

1955 年創業。横浜の野毛にて、わずか 3 坪、カウンター9 席の小さなお店でスタートしました。現在、国内 10 店舗(2022 年 2 月末現在)を展開。創業の精神である「一品一品に真心を込めて最高の味に徹しよう」の下、名物「元祖絶品たんめん」は、横浜で半世紀以上愛されてきた逸品です。この伝統と味を守り続けると共に、「+ &」の発想で、これからもお客様から愛される料理と食シーンを提供しつづけてまいります。

・一品香公式 WEB サイト: <https://www.ippinko.jp>

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社イトアンドホールディングス

マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp