

～暑い夏！冷たくさっぱりもよし、ピリ辛でホットもよし～  
横濱一品香 夏のおすすめ「五目たんめん冷製仕立て」と  
「四川雲吞」を 6月6日～期間限定で販売！

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、2022年6月6日(月)より、今年の夏季限定メニュー「五目たんめん冷製仕立て」と「四川雲吞」を期間限定販売いたします。暑い夏を元気に乗り切っていただくため、一日あたり目標摂取量の半分以上の野菜を使用した冷たくさっぱりとしたたんめんと、ピリ辛で食欲を刺激する雲吞を、ぜひご賞味ください。



**五目たんめん  
冷製仕立て**

什景涼麵

**¥890** 税込

すっきりとして旨味に富んだ塩味の冷たいスープにもちもちの平打ち麺と13種の具材で贅沢に仕上げました。野菜たっぷりの冷やしたんめんを是非ご賞味くださいませ。

**横濱一品香 季節限定  
お薦め料理**

創業昭和30年  
横濱一品香  
CHINESE KITCHEN  
横濱たんめん発祥の店

**四川雲吞**

紅油抄手

**¥540** 税込

丁寧に茹でた肉雲吞に、ピリッと辛くて香ばしい四川の麻辣タレをかけました。程よい辛味と痺れが滑らかな雲吞とよく合います。



## ■商品概要



### 五目たんめん 冷製仕立て(税込 890 円)

すっきりとして旨味に富んだ冷製スープに、モチモチの平打ち麺と 13 種の具材をあわせ、贅沢に仕上げた冷やしたんめん。しゃきしゃきとした白菜をはじめ、新鮮な野菜をふんだんに使ったボリューム満点の一品。



### 四川雲吞(税込 540 円)

手包みの肉雲吞を一つ一つ丁寧に茹であげ、ピリッと辛くしびれの効いた四川風の麻辣タレと、香味野菜で仕上げました。口当たり滑らかな肉雲吞を、“麻”(四川山椒の痺れ)と“辣”(唐辛子の辛味)の刺激とともに楽しめる一品。

※夏季限定メニュー販売にあわせて、新たなデザートメニューも販売開始いたします。

◆販売期間:2022 年 6 月 6 日(月)~8 月下旬(予定)

◆販売店舗:保土ヶ谷店、若葉台店、港南台バーズ店、相鉄ジョイナス店、小田急マルシェ町田店、ららぽーと横浜店、上大岡ミオカ店、青葉台店

## ■「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。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。

### <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