

～秋の旬の食材を、一品香の秋季限定メニューで～
秋鮭を使った特製の雲吞(ワンタン)!
9月9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9月9日(金)より、今年の秋季限定メニュー「濃厚黒醤油の秋鮭雲吞(あきさけワンタン)たんめん」と「十種具材の餡かけチャーハン」を期間限定販売いたします。

「秋鮭雲吞」は、旬の食材を職人こだわりの「手包み雲吞」でお届けしたいという想いから開発した逸品です。魚を具に使用した雲吞は一般的ではないものの、仕込みやつなぎの配合を工夫し、旬を迎えた秋鮭の風味や食感を生かして仕上げました。一品香ならではの職人技でお届けする秋の味覚を、ぜひご賞味ください。



■商品概要



濃厚黒醤油の秋鮭雲呑たんめん(税込 980 円)

秋鮭の身を、ほどよくのった脂とともにじっくりと混ぜた餡を、滑らかな自家製の皮で包んだのが一品香特製「秋鮭雲呑」。「秋鮭雲呑」を秋野菜たっぷりのたんめんにあわせ、黒醤油で仕上げたスープと、秋鮭の風味が絶妙に調和した一品です。



十種具材の餡かけチャーハン(税込 980 円)

かぼちゃ、レンコン、茄子などの秋野菜や、ごろっと大きな海老や鶏肉など十種の具材を、中国料理の高級調味料である XO 醤で餡に仕上げ、パラッと炒めたチャーハンにあわせました。具材の豊かな食感が楽しめる餡かけチャーハンです。

◆販売期間:2022 年 9 月 9 日(金)~11 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

※青葉台店では販売いたしません。

■「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