

～桜色のぷりぷり海老に、春を彩る旬野菜～ 横濱一品香の春季限定たんめん 3月13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、2023年3月13日(月)より、今年の春季限定メニュー「海老と蒸し鶏の春野菜あんかけたんめん」と「春の旬野菜と海老雲呑の雲呑たんめん」を販売いたします。

創業時からの看板商品であるたんめんが、桜を思わせる色鮮やかな海老や春野菜を主役に、春仕様となって登場いたします。海鮮の具材に合うように、魚醤などを配合した伝統の塩ダレを、両商品で使用しております。横濱一品香ならではの職人技がお届けする春の味覚を、ぜひご賞味ください。

■商品概要



海老と蒸し鶏の春野菜あんかけたんめん(税込 1,180円)
柔らかくしっとりとした蒸し鶏に、アスパラや菜の花などの春野菜、桜色にゆで上げた海老を添えました。塩餡かけで、あっさりとした風味良く仕上げた一品。



春の旬野菜と海老雲呑の雲呑たんめん(税込 1,180円)
ぷりぷり大粒の海老を職人が一つ一つ手包みした海老雲呑に、旬野菜をあわせました。菜の花のほろ苦さや、春キャベツの柔らかな甘みが溶け込んだスープが、春の足音を感じさせてくれる一品。

◆販売期間：2023年3月13日(月)～5月下旬(予定)

◆販売店舗：保土ヶ谷店、若葉台店、港南台バース店、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(青葉台店では「海老と蒸し鶏の春野菜あんかけたんめん」のみ販売)

■「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