



平成 29 年 1 月 17 日

**【スリーエフ】 行列が出来る老舗店とコラボ
横浜中華街「横浜大飯店」監修の本格中華8品
1月24日(火)より順次発売**

株式会社スリーエフ（横浜市中区、社長：山口浩志）は、横浜中華街で行列が出来る老舗店『横浜大飯店』監修のお弁当、おにぎり、麺類などの本格中華8品を1月24日（火）より順次発売します。



◆創業 1962 年 横浜中華街の老舗『横浜大飯店』

横浜中華街の善隣門角に建つ横浜大飯店は、飲茶からコース料理まで楽しめる本格中国料理のレストランです。広東料理を中心に、中国四大料理（広東料理・上海料理・四川料理・北京料理）の人気料理が勢揃い。広東・上海・四川・北京とも、それぞれ専門の料理人が腕をふるう本格的な中国料理が味わえます。今回、スリーエフでは横浜大飯店監修のもと、実際に店舗で提供されているメニューの再現を目指して、お弁当、おにぎり、麺類など8品の商品開発を行いました。

◆商品概要

<1月24日(火)発売商品>

・四川風麻婆豆腐丼 480円(税込み)

唐辛子の辛さと花椒のしびれる刺激が絶品。豆腐は絹豆腐を使用し、なめらかな食感がソースを引き立てます。

※「ローソン・スリーエフ」店舗でも販売します。



・油淋鶏弁当 565円(税込み)

香酢の酸味と香味野菜の旨味がきいたバランス良いタレの油淋鶏です。鶏竜田は鶏モモ肉を使用し、2度揚げしています。

※「ローソン・スリーエフ」店舗でも販売します。



<1月25日(水)発売商品>

・黒炒飯 450円(税込み)

オイスターソースの旨味と老抽(ロウチュウ)のつや感を活かした炒飯です。鶏そぼろを加えて旨味・食感をプラスしました。仕上げにはネギ油を使用して風味を出しています。



・おにぎり 黒炒飯 138円(税込み)

黒炒飯をおにぎりにしました。オイスターソースの旨味と醤油感が絶妙なバランスです。



・五目あんかけ焼そば 540円(税込み)

ごま油をきかせ風味豊かに仕上げた中華あんが決め手の焼そばです。具材にはキャベツ・白菜・たけのこ・しいたけ・もやし・玉ねぎ・きくらげ・えび・いか・豚肉などを使い、具沢山の仕上がります。



<1月31日(火)発売商品>

・回鍋肉弁当 565円(税込み)

甘味噌の奥深い風味が香る特製甜麺醬をベースに、豆板醬やラー油でほのかな辛味に仕上げた回鍋肉です。キャベツ・長ねぎ・しいたけも炒めました。
※「ローソン・スリーエフ」店舗でも販売します。



<2月1日(水)発売商品>

・上海風焼そば 450円(税込み)

香ばしい醤油味にコクのあるオイスターソースをきかせて甘めに味付けした焼そばです。具材には細切り豚もも肉・ニラ・キャベツ・もやし・人参を盛り付けました。



・レンジ 担々麺 598円(税込み)

芝麻醬(チーマージャン)・甜麺醬・マラー醬を使用した辛味のあるつゆが特徴の担々麺です。甜麺醬・ラー油で味付けをした豚ひき肉をたっぷりトッピングしました。

