

2020年2月26日

招福門株式会社

名店の味をご家庭で 親子で遊びながら簡単調理
横浜・中華街 点心の名店『招福門』
家庭用 肉まん材料キット 2020年3月18日発売

横浜・中華街に全568席を擁する大型広東料理店『招福門』（よみ：しょうふくもん、運営元：招福門株式会社、所在地：神奈川県横浜市中区、以下当店）は、2020年3月18日（水）に、自宅でプロの味を再現できる肉まん材料キット『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素（よみ：すごうま いっぴんでんじゅ にくまんじゅうのもと）』を店舗にて販売開始します。



■ おうちで中華街の味を再現！春休みに・母の日に、親子で美味しい肉まん作り体験を

『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』は、本格点心食べ放題の名店として知られる当店が特製ブレンドした「皮」部分の粉と、味付け済みの肉だねを団子状にしパウチ加工した「餡」のセットです。

ご家庭で肉まんを作ろうとすると、薄力粉や強力粉、イースト菌など様々な材料を用意しなくてはなりません。また肉だねも、いちから作るのとはなかなか手間がかかります。当店は、もっと気軽にご家庭で手作り点心を楽しんでもらえることを目指し、この度の商品開発に至りました。



粉をぬるま湯でこねて、パウチの肉団子を包んで、蒸すだけで完成する『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』は、小さなお子様でも遊び感覚で作ることができます。来たる春休みや、母の日などのイベントデーに、親子で楽しく肉まん作りを体験してみたいはいかがでしょうか。蒸し上げたての肉まんは、フカフカしつりの皮と、ジューシーな肉だねのハーモニーが、ご家族に幸せな美味しさをお届けします。



■肉まん材料キット『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』を使った肉まんの作り方（4 個分）

①ブレンド粉 1 袋（130g）とぬるま湯（約 40℃）45cc をボールに入れよく混ぜます。粉が手につかなくなるまで、10 分程よく練ります。

②練り終わったら生地が乾かないようにラップで包み、室温で 5 分置きます。

③キッチン台に打ち粉（薄力粉・キット材料外）をして、生地を棒状にのばし、4 等分にカットして丸めます。

④カットした生地を手のひらでのばしてから、麺棒を使い生地をゆっくりと回転させながら円形に伸ばします。

生地中央に丘が残るようなイメージで厚くし、フチを薄めに伸ばすことで、仕上がり時に皮の厚みが均一になります。

⑤手のひらに生地をのせ、中心に肉団子をのせます。親指を支点に、親指と人差し指でフチを引き寄せながら時計回りにつまみ、ヒダを作ります。

⑥成型した肉まんを付属の敷紙（つるつるの方が上）にのせてセイロに移します。

生地が乾燥しないようにかるく湿らせたキッチンペーパーをかけて室温で約 15 分置きます。

※蒸し上がると饅頭は膨らむので、くっつかないように十分に間隔を空けて置きます。

⑦蒸気の上がつた蒸し器に、キッチンペーパーを外した⑥を乗せ、蓋をして強火で約 8～10 分間蒸します。

※たっぷりの量のお湯で蒸しましょう。

⑧おいしい肉まんの完成です！温かいうちにお召し上がりください。

作り方は、YouTube【横浜中華街招福門】チャンネル内

『肉まん体験キット レシピ動画』でも、解説動画を公開しています

<https://www.youtube.com/watch?v=hyFVTMfJ1wo>

■『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』商品詳細

商品名： 凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素

内容量： 肉まん 4 個分（ブレンド粉 130g 肉団子 20g×4 個）

販売価格： 1,500 円(税別)

原材料名： 小麦粉（アメリカ・カナダ他）、豚肉（国産・カナダ・スペイン他）、砂糖（オーストラリア・タイ他）、筍、ラード（豚肉を含む）、玉葱、醤油、蠟油、椎茸、慈姑、澱粉、イースト、乾燥卵白、胡麻油、生姜、酒、塩、小麦たんぱく、脱脂粉乳、味醂、胡麻、小麦繊維、調味料（アミノ酸等）、膨張剤、粉末油脂（豚肉を含む）、トレハロース、粉末スープ（豚肉を含む）、カラメル色素、酸味料（原材料の一部に小麦、卵、乳、ごま、大豆を含む）

賞味期限： 3 カ月

保存方法： 高温多湿及び直射日光を避けて常温で保存して下さい
製造販売元： 招福門株式会社 神奈川県横浜市中区山下町 81-3
製造国： 日本
販売： 横浜中華街 招福門 売店(1F)

【招福門 横浜本店について】

横浜中華街の南門シルクロード中央に位置する、地下 1 階から 6 階まで総席数 550 席を誇る大型広東料理店です。本場香港の点心師手づくりの香港飲茶食べ放題フロア『點心酒家』（てんしんしゅか）、フカヒレ料理を中心とした本格広東料理のメインダイニングフロア『魚翅酒家』（ゆうちいしゅか）、ヌーベルシノワを具現化し「体にやさしい」をテーマに考案したオーダー式食べ放題フロア『美食同源』（びしょくどうげん）があります。また、3～5 階には、大小様々な個室を 12 部屋ご用意しております。ご家族での団欒から大切なお客様とのご会食、大人数でのご宴会までシーンに合わせて、フレキシブルにご利用いただけます。お料理は多彩な広東料理のフルコースをご予算に合わせてお選びいただけます。



【当社概要】

法人名： 招福門株式会社
代表： 代表取締役 勝田 俊也
所在地： 横浜本店
〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 81-3
電話： 045-664-4141
設立： 1998 年 9 月 28 日
資本金： 9,000 万円
従業員数： 97 名(令和 2 年 1 月 現在)
事業内容： 中国料理を主とする飲食物の製造及び販売、その他
ホームページ： 招福門 <http://www.shofukumon.com>
オフィシャルネットショップ： <https://shofukumon.shop-pro.jp/>

本リリースに関するお問合せ

招福門株式会社 広報事務局
担当：黒田（携帯 080-4900-7949）
TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788
e-mail：pr@netamoto.co.jp