

2020年4月2日

招福門株式会社

新型コロナウイルス感染拡大防止対策で外出自粛の今だからこそ  
自宅で楽しめる！プロの味

**横浜中華街 招福門『21周年記念通販限定セット』**

**4月2日(木)から発売開始**

～「蒸す」を身近にプロジェクト第1弾～

横浜中華街に全550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）では、本日2020年4月2日（木）に創業から21年を迎えました。それを記念して同日から、広東料理の基本である「蒸す」という調理法の手軽さと素晴らしさを改めて知ってもらうための第1弾企画として、ネットショップ限定で『21周年記念通販限定セット』を発売します。



#### ■簡単で合理的！素材本来の美味しさを引き出す「蒸し料理」

「食は広州にあり」と言われたほど、料理が発展した広東。中国南部の温暖な気候のため、食材のバリエーションが豊富で、中華料理の中でも素材の持ち味を生かしたあっさりとした味付けの広東料理は、世界中で広く愛されています。

その調理の特徴は「蒸す」こと。水を沸騰させた水蒸気の熱で材料を加熱する調理法「蒸す」というシンプルな調理法は、火当たりが弱いので素材の流出が少なく、ふっくらと軟らかく仕上がり、形が崩れる心配もありません。水の中で加熱しないので、たんぱく質やビタミンなど栄養素の損失も少なく、うまみが溶け出すことも少ない素材の美味しさを引き出す合理的な調理方法です。

21周年を迎えた当店では、この「蒸し料理」という食文化をもう一度見直し、一人でも多くの方の日常に取り入れてもらえるような「ミールキット」を今後展開していく予定です。その第1弾が、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）」1箱と、当店の人気No.1點心「小籠包」1袋、直径約30cmある大型の「せいろ」をセットにした『21周年記念通販限定セット』（税別¥6,200相当⇒21周年記念価格：送料込み、税別¥5,000）です。

同セットの『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』は、本格點心食べ放題の名店として知られる当社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」がセットになった材料キットです。「自宅で楽しみながら手づくり點心を作っていただきたい」と、2年かけて開発してきた中、新型コロナウイルス感染の防止対策として外出自粛が続いていることを受け、2020年3月18日（水）から販売を開始しました。粉をぬるま湯でこねて生地にして、パウチの肉団子を包んで成形した肉まんを付属の「せいろ」で蒸すだけで、手づくり感覚の肉まんが作れます。1箱で4つ作れる肉まんがちょうど収まる大きな「せいろ」は、フライパンの上にセットするのにぴったりな大きさです。

また、「小籠包」は「せいろ」で蒸すだけでプロの味が楽しめます。中からじゅわっと熱々のスープがあふれ出し、口いっぱいそのジューシーな美味しさが広がります。

「蒸す」ための「せいろ」が1つあるだけで、料理のレパートリーの幅が格段に広がっていきます。「せいろ」に食材をのせて蒸すだけで1品完成です。この機会にぜひ、気軽に「蒸す」という調理法を体感して、もっと日常に取り入れてください。当店では、今後、今まで面倒だと思っていた「蒸し料理」が気軽に作れることをもっと知っていただくために、こだわりの国産素材を使った、ホームパーティーなどにも華を添えるような豪華なメイン料理が作れる、「蒸し料理専用のミールキット」を展開していく予定です。

### 【21周年記念通販限定セット概要】

- 商品名： 21周年記念通販限定セット
- 内容量： ・『淒旨！逸品伝授・肉饅頭の素』：肉まん 4個分（ブレンド粉 130g 肉団子 20g×4個）×1箱  
・『小籠包』：10個入り  
・せいろ（サイズ：直径約30cm）×1つ
- 販売価格： 5,000円（税別） ※送料込み【クール便（冷凍）での発送となります】
- 原材料名： 『淒旨！逸品伝授・肉饅頭の素』：  
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、蠔油、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）  
『小籠包』：  
豚肉（カナダ、国産、メキシコ）、小麦粉（アメリカ他）、豚背脂（国産）、寒天、ゼラチン（牛由来）、砂糖、醤油、ラード（豚由来）、オイスターソース、胡麻油、生姜、酒、塩、小麦たんぱく、乾燥卵白、山芋、胡椒、小麦繊維、乾燥スープ（乳、鶏肉を含む）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料
- 賞味期限： 『淒旨！逸品伝授・肉饅頭の素』：3ヶ月／『小籠包』：30日間（冷凍）
- 保存方法： 『淒旨！逸品伝授・肉饅頭の素』：高温多湿及び直射日光を避けて常温で保存して下さい  
『小籠包』：冷凍保存-18℃
- 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（せいろ以外）／中国（せいろ）
- 販売： 横浜中華街 招福門 オフィシャルネットショップ：<https://shofukumon.shop-pro.jp/>



『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』の作り方は、商品 HP でも解説動画でご覧いただけます。

『凄旨！逸品伝授・肉饅頭の素』HP : <https://shofukumon.shop-pro.jp/?pid=149391117>



## 【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／横浜事務所

〒231-0023 神奈川県横浜市中区山下町 81-3

座間点心工場

〒252-0003 神奈川県座間市ひばりが丘 3-62-22

電話： 045-664-4141

設立： 1998 年 9 月 28 日

資本金： 9,000 万円

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：小野（携帯 090-4948-0868）／黒田（携帯 080-4900-7949）

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

e-mail：[pr@netamoto.co.jp](mailto:pr@netamoto.co.jp)