

## 東京で唯一、本物の京中華が味わえるお店「京都鳳焼売」

### ～品川区戸越銀座に12月21日オープン～

京都で40年以上京中華（※）にこだわり続けた料理人とその後継者が、試行錯誤して作り上げた手作り・保存料不使用・国産豚肉100%にこだわった焼売（シュウマイ）の専門店を、東京・戸越銀座の地にオープンします。

「きょうから、幸せ」を合言葉に、お客様をはじめ当店に関わる全ての方が今日から幸せになっていただく事、「京中華」から幸せを発信することを目標にしております。京料理の中の一つの 카테고리とも言える「京中華」を2020年のオリンピックを控える東京に出店することで全国全世界に幸せを広めていきます。

※京中華…大正13年（1924年）に「支那料理ハママラ」の料理長高華吉氏が京都に持ち込み、祇園で育ったにんにく控えめ、油控えめ、香辛料少な目の中華料理。姜尚美さんの著書「京都の中華」の中で、京都の老舗料亭「菊乃井」三代目の村田吉弘氏も京中華は他と違いあっさりしていて、毎日でも食べることが出来る料理と語っています。



鳳焼売：2個 190円～

鳳焼売（紅）：2個 200円～

鳳焼売（京甘酢）：2個 220円～

※価格はすべて税込価格となります。

鳳焼売のベースとなった焼売は、京中華の開祖高華吉氏が2店舗目を開いた人気店「第一樓」の大人気商品です。毎日お店がオープンすると焼売のテイクアウトには行列ができ、周りの中華料理屋さんが味を盗みにお客様に紛れて買いに来店するほどの人気がありました。

#### こだわりポイント1：味へのこだわり

ジューシーなのにくどくない。この繊細な味を求めていきついたのは、国産豚100%の豚ひき肉と、極限まで減らしたつなぎです。

#### こだわりポイント2：食感へのこだわり

京都特産「九条葱」と淡路島産「玉葱」を使うことで、葱のシャキッとした食感と、他のシュウマイでは味わえないフワッとしながらも食べ応えのあるつなぎの少ないお肉の食感のハーモニーが味わえます。

### こだわりポイント3：香りへのこだわり

素材、そして素材の下味が蒸されて一体化した時に醸し出す香りとコクが口の中に広がります。

### こだわりポイント4：後味へのこだわり

京中華が他の中華料理と一線を画するのがこの後味へのこだわりです。あっさりしていながら後に引くお味。何度でも食べたくなる他では味わえない後味です。

焼売以外のメニュー

## 京中華名物カラシソバ 830円（税込）



京都では、「ローメン」「エビカシワソバ」「からし入りそば」とも呼ばれ親しまれているお料理です。茹でた中華麺に下味をつけた練り和辛子をタップリ絡め、当店独自の餡と国産しいたけ、国産たけのこの等の国産野菜、エビがのった京中華にしかない「餡かけ汁なしラーメン」です。口に入れる前の和からしのつんとした刺激と、口に入れた後の思いのほか辛くない優しい味が絶妙な一品となっております。

#### 【お問い合わせ先】

京都鳳焼売（住所：東京都品川区平塚 1-8-1）

定休日：毎週水曜日

※その他の休みはホームページをご参照下さい。

営業時間：11:30～20:30 ※無くなり次第終了

電話：050-5437-5195

担当者：大谷 豊孝

E-mail：to.otani@syu-mai.com



【店舗ご案内図】