

報道関係各位

個性豊かな3つの夏の美味しさ

ふかひれ入り、エビチリソース、三色麺・・・

冷麺フェスタ

6月1日(木)～8月31日(木)

株式会社東天紅

株式会社東天紅(東京都台東区、代表取締役社長 小泉和久)は、2006年6月1日(木)から8月31日(木)の期間、暑い季節に東天紅ならではの個性豊かな冷麺を楽しんでいただく、「冷麺フェスタ」を全23店舗で実施いたします。

この度ご賞味いただけるのは、以下の3種の冷麺です。

・「**ふかひれのサラダ風冷麺** ～特製の辣甫醬(ラーブージャン)入り三色ダレで～」

・・・コラーゲンたっぷりの食材とシャキシャキ野菜たっぷりの、お肌と体にうれしい冷麺

・「**エビチリとグリーンリーフのさっぱり冷麺**」

・・・中国料理の定番を冷麺で食する新提案。グリーンサラダとピリ辛のエビチリをすっきりとした味わいに

・「**東天紅特製三色冷麺**」

・・・20年以上愛され続けている、東天紅の夏の風物詩。彩り豊かな、目にも楽しい冷麺

暑い夏にうれしい、新しい2品と伝統の1品、個性豊かな3種類から、お好みで味わっていただけます。

辣甫醬(ラーブージャン)

東天紅オリジナルのピリ辛ソース。パイナップル、ネギ、生姜、豆板醬(トウバンジャン)、玉ネギ、唐辛子、山椒・・・様々な野菜や香辛料が生み出す、風味豊かで味わい深い辛味が魅力です。

中でも、「ふかひれのサラダ風冷麺」は、美肌効果のあるコラーゲン豊富な鮫の胸びれを清湯スープで蒸しあげた ふかひれの刺身、鮫の表皮と肉の間にある、コラーゲン豊富でコリコリとした食感の魚皮(ユイピー)、暑い季節にほてった体を冷やす働きがある夏野菜のきゅうり、赤ピーマンを初めとする シャキシャキ野菜 がたっぷり入っています。香ばしい風味の胡麻ダレ、さっぱり味の醤油ダレに入った、オリジナルの辣甫醬の辛味が食欲を刺激する、美味しく食べて、キレイになれる、暑い夏にぴったりな一品です。

本件に関する一般のお客様からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015

メニュー概要

ふかひれのサラダ風冷麺 特製の辣甫醤入り二色ダレで

コラーゲン豊富なふかひれや魚皮と、シャキシャキの野菜がたっぷり入った、食感も楽しいヘルシーな冷麺。

東天紅オリジナルの辣甫醤入りの胡麻ダレ、醤油ダレが、味わい深い辛味を引き出します。

¥1,890 円 (税込 / サービス料別)

エビチリとグリーンリーフのさっぱり冷麺

人気の定番中国料理「エビチリ」のソースを

冷麺に合うようすっきりとした辛さに仕上げました。

グリーンサラダとのハーモニーが豊かな風味を引き立てます。

¥1,365 円 (税込 / サービス料別)

東天紅特製三色冷麺

20年以上愛されている、東天紅の夏の風物詩とも言えるメニュー。

3色の麺、からだにやさしい9種の具材、胡麻、醤油の2種のダレで、見た目も味わいも楽しい冷麺です。

¥1,575 円 (税込 / サービス料別)



手前:ふかひれのサラダ風冷麺 ~特製の辣甫醤入り二色ダレで~

左奥:エビチリとグリーンリーフのさっぱり冷麺

右奥:東天紅特製三色冷麺