報道関係各位　　2007 年 2 月

コラーゲンたっぷり、低脂肪でヘルシー･･･

女性にウレシイがたっぷり。

壷煮とふかひれフェア

3 月 16 日（金）～4 月 15 日（日）

期間限定価格！美味しく食べてもっとキレイに！「毛鹿ふかひれの姿煮」

サメの様々な部位を使った「ふかひれづくし」コース

など、多彩な 2 コース、4 品が登場！！

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、2007 年 3 月 16 日（金）から 4 月 15 日（日）の期間、「壷煮とふかひれフェア」を全 23 店舗で実施いたします。

高級中華食材の代名詞ともいわれる“ふかひれ”。その独特の食感を楽しんでいただくだけでなく、新陳代謝を活発にし、身体を若々しく保つコラーゲンを、おいしくしかも低脂肪で摂取できる、女性にウレシイ、がいっぱい詰まったヘルシー食材です。この度の「ふかひれフェア」では、コース料理 2 種、アラカルトメニューを 4 種ご用意いたしました。

お勧めのコースは前菜からデザートまで、すべてのお料理にふかひれを使用した「**ふかひれづくし姿煮コース**」。姿煮をメインに、ふかひれの繊維〈金糸（きんし）〉、コリコリとした食感の〈魚皮（ユイピー）〉、脂肪分が少なくなめらかな舌触りの〈魚唇（ユイチュン）〉といった、他の中国料理専門店でもなかなかお目にかかれない部位もご紹介し、ふかひれの魅力を存分に味わっていただけます。また、アラカルトメニューではフェア期間中限定のお手頃価格 2,625 円（税込）でご賞味いただける「**毛鹿ふかひれの姿煮**」がお勧めです。一般的な吉切ザメよりも繊維が細く密集し、厚みがあり、コラーゲンが豊富に含まれています。また、ふかひれをはじめ、なまこ、豚のアキレス腱、魚の浮き袋など乾貨（カンカ）をふんだんに使用した東天紅の名物料理、コラーゲンたっぷりの「**ふかひれと乾貨のあつあつ壷煮**」も、季節の変わり目の乾燥しがちなお肌にうれしい一品です。

コラーゲンたっぷり！バラエティー豊かなふかひれ料理を、この機会にお楽しみください。

コラーゲンは身体を構成するたんぱく質の一種。細胞間の潤滑油として肌をふっくらさせたり、関節痛を和らげたりする働きがある、人間の生命維持に欠かせない栄養素です。
ふかひれや、ザラザラしたいわゆる「鮫肌」の部分と、魚体の間にある薄い内皮の部分《魚皮》、ひれと鮫の胴体をつなぎとめている柔軟な「サメのえんがわ」《魚唇》は、いずれも豊富にコラーゲンを含んでいます。特に《魚唇》は、ひれよりもコラーゲンが多く含まれている注目の部位です。

■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

ふかひれフェア　メニュー紹介（抜粋）

～ 期間限定！お値打ち価格でご提供 ～

毛鹿ふかひれの姿煮

￥2,625 円（税込／サービス料別）

ふかひれのおいしさをたっぷり楽しむなら、やっぱり「姿煮」！
コラーゲンが豊富な、分厚い毛鹿鮫の背びれを、
うまみがギュッと詰まったスープでじっくり煮込みました。

～ すべてのお料理にふかひれを使用した“ふかひれづくし”コース ～

ふかひれづくし姿煮コース

￥10,500 円（税込／サービス料別）

魚皮（ユイピー）と豚耳　押し豆腐の葱ソース和え／ふかひれの刺身と三種冷菜盛り合わせ
／毛鹿ふかひれの姿煮／魚唇（ユイチュン）の中国黒豆炒め＆大海老のチリソース
／ふかひれとタラバ蟹の中華風茶碗蒸し／ふかひれワンタン入り上湯（シャンタン）スープ
／ふかひれのあんかけ炒飯／ふかひれ飾りライチ茶ゼリー　ココナッツソース