

報道関係各位

秋だけ出会える至福の味

東天紅 25年目の“上海蟹フェア”

上海蟹フェア

10月16日(火)～12月2日(日)

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10月16日(火)から12月2日(日)の期間、中国料理の秋の風物詩“上海蟹”を味わっていただく「上海蟹フェア」を22店舗で実施いたします。

尚、今年には1983年に当社が上海蟹の販売を開始し25年目となります。これを記念し、様々な企画を実施いたします。

中国料理の秋の代名詞とも言える食材「上海蟹」。

夏に活発に動いた蟹が、秋になると北から吹くシベリア風の寒さによって急に動かなくなり、蟹味噌や肉が一気に蓄積されるため、秋の上海蟹が最もおいしいとされています。

とりわけ上海近郊の陽澄湖(ようとうこ)は、水が美しく、蟹の餌となる生物が豊富なため、大きくて味のよい上海蟹の産地として知られています。東天紅でご提供する上海蟹は、全て陽澄湖で買い付け、生きたまま日本へ空輸しているため、新鮮な状態でお召上がりいただけます。



この度の「上海蟹フェア」では、「上海蟹の姿蒸し」をはじめ、濃厚な蟹味噌を使った「一枚ふかひれの姿煮」や、「鮑と大海老の二種味噌盛り合わせ」など、上海蟹と中国料理の高級食材をふんだんに味わえるコース「陽澄宴」や、東天紅名菜、コラーゲンたっぷりの「ふかひれと乾貨のあつあつ壺煮」に、この時期だけ濃厚な蟹味噌を加えた「ふかひれと乾貨の上海蟹味噌入り壺煮」、フェア特別価格 2,940 円でご提供の「陽澄湖産 上海蟹の姿蒸し」など、アラカルトメニュー5種、コースメニュー2種をご用意いたしました。

この機会に秋だけ楽しめる至福の味を、ご堪能ください！

【上海蟹の名産地、陽澄湖】

陽澄湖近辺の遺跡から上海蟹の殻が出土しており、陽澄湖の蟹は5000～6000年前から食べられていたと推測されます。また、1900年代初頭、四大名医と言われた北京の医者「施今墨」は蟹好きとしても有名で、中国の蟹のおいしさをランク付けしました。

- 一級湖蟹(上海の郊外、陽澄湖・嘉慶湖で採れるもの)
- 二級江蟹(九江で採れるもの)
- 三級河蟹(河で採れるもの)
- 四級溪蟹(三級よりも規模の小さい川で採れたもの)
- 五級溝蟹(小川で採れたもの)
- 六級海蟹(海で採れたもの)

中でも陽澄湖で採れる蟹が一番美味としています。

このように、陽澄湖は、古くからおいしい上海蟹の産地として知られているのです。

■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 <http://www.totenko.co.jp> *ホームページをリニューアルしました。

■本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社東天紅 広報・PR担当 中澤

TEL:03-3824-6691 / FAX:03-3824-9879 〒110-8707 東京都台東区池之端1-4-33

東天紅広報代理店 共同PR株式会社 安田、横山

TEL:03-3571-5176 / FAX:03-3571-5380 〒104-5158 東京都中央区銀座7-2-22 同和ビル

おすすめメニュー

ようとうえん 陽澄宴

10,500 円 (税込/サービス料別)

上海蟹の姿蒸し、濃厚な蟹味噌を使ったふかひれの煮込み、鮑と海老の盛り合わせなど、上海蟹と中国料理の高級食材をふんだんに味わえるコースです。

秋を彩る六種前菜の盛り合わせ/上海蟹入りふわふわ卵白炒め/
一枚ふかひれの姿煮、上海蟹味噌風味/陽澄湖産 上海蟹の姿蒸し/
鮑と大海老の二種味盛り合わせ/平目の甘酢ソース/
五目焼きそば 又は 特製チマキ/東天紅特製杏仁豆腐



こうほうせき 黄宝席

6,300 円 (税込/サービス料別)

上海蟹料理をお手軽に味わっていただけます。
2,100 円追加で、上海蟹の姿蒸しが追加できる、お得なコースです。

秋を彩る六種前菜の盛り合わせ/上海蟹入りふわふわ卵白炒め/
ふかひれと乾貨の上海蟹味噌入り壺煮/
大海老の海老味噌ソース炒め/平目の甘酢ソース/
五目焼きそば 又は 特製チマキ/東天紅特製杏仁豆腐



陽澄湖産 上海蟹の姿蒸し 2,940 円(税込/サービス料別)

上海蟹を代表する料理「姿蒸し」を、フェア 25 回目を記念し特別価格でご提供します。

おいしく召し上がっていただくだけでなく、手を洗うためのフィンガーボールには臭い消しのための烏龍茶、食後には生姜湯を提供と、中国流の食べ方をお楽しみいただけます。



ふかひれと乾貨の上海蟹味噌入り壺煮

2,100 円(税込/サービス料別)

「乾貨(カンカ)」といわれる、ふかひれ、なまこ、豚のアキレス腱、魚の浮き袋など中国高級食材のうまみがギュッと詰まった、コラーゲンたっぷりのお肌にうれしい「壺煮」。その壺煮に濃厚な蟹味噌を加え、深くまろやかな味わいに仕上げました。おいしく食べてキレイになれる、おすすめの一品です。



2000 年ヴィンテージ 紹興酒「福倒」

グラス 630 円、デカンタ 2,100 円(税込/サービス料別)

上海蟹は人の体温を下げる「陰性」のため、体を温める「陽性」の紹興酒との相性は抜群です。【福】という字が逆さまになっているのは中国の縁起かつぎ。福を逆さにする【福倒】と福が来る【福到】は同じ発音(フータオ)となることから、中国では縁起物として知られています。貴重な 2000 年ヴィンテージを数量限定でご用意しました。



紹興酒リキュール「梅恋娘酒」「杏恋娘酒」

メイレンニャンチュウ シンレンニャンチュウ

ロック 630 円(税込/サービス料別)

上海蟹と好相性の紹興酒を、梅酒、杏酒とブレンドしたリキュールをご用意しました。ほのかな甘み、さっぱりとした後味が食中酒にぴったりです。



上海蟹販売開始 25 年目記念企画

●特典 1、陽澄宴・黄宝席をご注文のお客様へ 「聞かせて!あなたのエピソード」

専用用紙に「あなたの 25 年エピソード」をご記入ください。2000 年ヴィンテージ紹興酒「福倒(フータオ)」を 1 杯サービス。さらに抽選で 1 名様に「東天紅特製中華おせち」(31,500 円)をプレゼントします。

●特典 2、今年銀婚式を迎えるお客様へ

ご夫婦一組に「上海蟹の姿蒸し」2 杯(雄と雌)をプレゼントいたします。

●特典 3、この秋ご宴会の幹事様へ

上海蟹フェア対象の 8,000 円以上のコース料理をご注文のお客様 25 名様につき 1 名様のコース料理を無料サービスいたします。

株式会社東天紅 会社概要

■社名	株式会社東天紅 (8181)
■代表者	代表取締役社長 小泉 和久
■本社所在地	〒110-8707 東京都台東区池之端 1 丁目 4 番 33 号
■設立	昭和 23 年 9 月 7 日
■資本金	25 億 7209 万円
■上場取引所	東証一部
■売上高	77 億 7 千万円 (平成 19 年 2 月)
■事業所	東京(上野、有楽町、新宿、初台、恵比寿、深川、両国) 千葉 横浜(山下公園、桜木町) さいたま 秋田 仙台 高崎 名古屋 京都 大阪(天満橋、京橋(2 店舗)) 兵庫(神戸、姫路) 広島 全 26 店舗(中華 22、洋食 1、和食 3)
■子会社、関連会社	(株)海燕亭、小泉グループ(株)
■URL	http://www.totenko.co.jp/