

～販売開始 28 年、今年も本場陽澄湖より～

東天紅の上海蟹フェア

10月16日(土)～11月30日(火)



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、2010年10月16日(土)から11月30日(火)の期間、毎年恒例の「上海蟹フェア」を全17店舗で実施いたします。

今年で販売開始28年を迎える東天紅の上海蟹フェア。夏に活発に動く上海蟹は、秋には北から吹くシベリア風の寒さによって急に活動量が落ち、蟹味噌や肉のうまみが一気に蓄積されます。そのため秋が最もおいしいと言われ、中国料理の秋の代名詞となっています。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、大きくて味の良い上海蟹の産地として広く知られており、陽澄湖産の上海蟹は上海蟹のNO.1ブランドとして珍重されています。東天紅でご提供する上海蟹は、すべてこの陽澄湖で買い付け、生きたまま日本へ空輸しているため、新鮮な状態でお召し上がりいただける自慢の一品。近年生産量が激減し、希少価値が高まっている陽澄湖産の上海蟹は、長い歴史と信頼を積み重ねてきた東天紅だからこそ提供できる本物の美味しさ。東天紅名菜「壺煮」の新しいバリエーションとして開発した「ふかひれと色々きのこの上海蟹味噌入り壺煮」を始め、「海老の上海蟹味噌風味チリソース」など、今年も上海蟹の美味しさを堪能していただけるメニューをご用意しております。

<フェアメニュー>



ふかひれや鮑などの厳選食材をふんだんに使用したフルコース

陽澄席—ようとうせき—

10,500 円

七種冷菜の盛り合わせ / 上海蟹と山海すり身の飾り揚げ
一枚ふかひれの上海蟹味噌風味 / 大海老の上海蟹風味チリソース
牛ロースの醤油炒め 蝦夷鮑のエスニックソース
五目あんかけ焼きそば 又は 五目炒飯 / 東天紅特製 杏仁豆腐



東天紅名菜「壺煮」を旬のアレンジでどうぞ

黄宝席—こうほうせき—

7,350 円

七種冷菜の盛り合わせ / 押し豆腐と彩り野菜の炒め
ふかひれと色々きのこの上海蟹味噌入り壺煮 / 大海老の上海蟹風味チリソース
牛ロースの醤油炒め 黒鯛のエスニックソース /
五目あんかけ焼きそば 又は 五目炒飯 / 東天紅特製 杏仁豆腐



上海蟹の味噌を贅沢に使用した料理をお手軽に

上海蟹ランチ

3,990 円

五種冷菜の盛り合わせ / 押し豆腐と彩り野菜の炒め
色々きのこの上海蟹味噌入り壺煮 / 海老の上海蟹味噌風味チリソース
五目あんかけ焼きそば 又は 五目炒飯 / 東天紅特製 杏仁豆腐
コーヒー 又は 中国茶

Option コース料理に姿蒸しをプラス

陽澄席 又は 黄宝席をご注文のお客様は
「陽澄湖産 上海蟹の姿蒸し」を
プラス 2,625円(通常価格 3,675 円)で
お楽しみいただけます。



※その他「陽澄湖産上海蟹の姿蒸し」が入ったお得なご宴会コースもございます。



- ① 陽澄湖産 上海蟹の姿蒸し 3,675 円
 近年生産量が激減し、希少価値が高まっている陽澄湖産の上海蟹を、東天紅では生きたまま日本へ空輸しています。新鮮な状態でお召し上がりいただける自慢の一品の特徴は、なんといっても濃厚な蟹味噌。ウニを思わせるまったりとした味わいで、一度知ってしまうとヤミツキになるほどの美味だと言われています。
- ② ふかひれと色々きのこの上海蟹味噌入り壺煮 2,100 円
 白霊茸、真孤茸などの中国料理ならではの茸にふかひれを加え蒸し上げました。上海蟹の味噌の味がたまらない、この時期だけの味わいです。
- ③ 海老の上海蟹味噌風味チリソース 2,100 円
- ④ 上海蟹風味塩味焼きそば 1,890 円
- ⑤ 上海蟹風味スープそば 2,100 円

期間限定 おすすめドリンク

2003 年ヴィンテージ紹興酒 <福倒>

フータオ

グラス 735 円 デカンタ 2,100 円



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担ぎ。福を逆さにする【福倒】と福が来る【福到】は発音が同じ【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 2003 年ヴィンテージを数量限定でご用意しました。

※表示価格は全て税込みサービス料別価格です

■本件に関する一般のお客様からのご予約・お問い合わせ先

株式会社東天紅 0120-19-1015 <http://www.totenko.co.jp>

■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: 03-3824-9783 〒110-8707 東京都台東区池之端 1-4-33
 e-mail senden@totenko.jp URL <http://www.totenko.co.jp>

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	71億7,732万円 (平成22年2月期)
■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 名古屋 京都 大阪 (天満橋、京橋、心斎橋) 兵庫 (神戸、姫路)
	全25店舗 (中華19、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/

資料 上海蟹の輸入について

陽澄湖に上海蟹を扱う問屋は、大小約 20,000 軒あります。その中でも大手といわれている問屋は 3 つ程。東天紅と取引をしている問屋はその中の一つで、東天紅が上海蟹の販売を開始した 1983 年からお付き合いが続いています。

去年は、他社が輸入した上海蟹の一部から、合成抗菌剤「フラゾリドン」が検出され、輸入がストップされるというニュースが新聞を賑わせました。当社で輸入している上海蟹は全て、国内の検査基準を満たしているため、昨年も問題なく通関し例年同様販売することができました。これは毎年食材仕入れの担当者が陽澄湖に行き、問屋と共に現地の状況を視察するという、顔の見えるお付き合いを続けているからだと自負しております。今年で販売開始から 28 年、お互いの信頼関係が品質の証明です。



▲陽澄湖 面積は 120 km² (山手線の内側の面積の約 2 倍) です。



▲現地商社から説明を受ける担当者



今年は
10月16日より販売予定!