

～販売開始 30 年、今年も本場陽澄湖より～

東天紅の上海蟹フェア

10月12日(金)～11月30日(金)



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、2012年10月12日（金）から11月30日（金）の期間、毎年恒例の「上海蟹フェア」を全18店舗で実施いたします。

日本ではまだ上海蟹が広く食されていなかった1983年、東天紅ではいち早く上海蟹の販売を開始しました。それから今年で30年。年々厳しくなる中国からの輸入検査にも、東天紅の上海蟹は合格し続け毎年多くの上海蟹ファンのお客様からご好評をいただいています。

検査基準を満たせず、仕入れることができなくなるケースも多い中で、上海蟹のNO.1ブランドとして珍重される「陽澄湖産上海蟹」を、毎年欠かすことなく販売できるのは、担当者が陽澄湖まで直接買い付けに行き、長年に渡り現地との信頼関係を積み重ねてきたからこそ。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です。上海蟹の魅力と言え、なんとと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。

今年も2つのコース料理とランチ、「陽澄湖産上海蟹の姿蒸し」をはじめとしたアラカルト料理5品と、上海蟹の魅力を堪能いただけるメニューをご用意しております。

<コース料理>



ふかひれの姿煮に上海蟹味噌を加えたこの時期だけの味

陽澄席—ようとうせき—

10,500 円

七種冷菜の盛り合わせ / 蝦夷鮑の紹興酒風味蒸し
一枚ふかひれの上海蟹味噌煮込み / 大海老の上海蟹味噌風味チリソース 蒸しパン添え
和牛ロースのきのこ巻き、オイスター風味
上海蟹味噌おこわ 又は 五目焼きそば / 東天紅特製 杏仁豆腐



上海蟹味噌の魅力存分に味わえるコースです

黄宝席—こうほうせき—

7,350 円

七種冷菜の盛り合わせ / 上海蟹味噌風味 湯葉の巻き揚げ
ふかひれと鮑の上海蟹味噌入り壺煮 / 大海老の上海蟹味噌風味チリソース 蒸しパン添え
ホエー豚ロースの鎮江黒甘酢ソース /
上海蟹味噌おこわ 又は 五目焼きそば / 東天紅特製 杏仁豆腐

<ランチ>



ふかひれの姿煮と上海蟹味噌料理を味わえる贅沢なランチ

ふかひれと上海蟹のランチ

五種冷菜の盛り合わせ

4,620 円

ひな鶏と銀杏の皇家塩炒め

ふかひれの姿煮

海老の上海蟹味噌風味チリソース 蒸しパン添え

五目焼きそば 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。

<アラカルト>



① 陽澄湖産 上海蟹の姿蒸し 3,675 円

上海蟹の魅力と言えば、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されています。



- ② ふかひれと鮑の上海蟹味噌入り壺煮 2,625 円
東天紅名菜「ふかひれと鮑、乾貨の壺煮」に上海蟹の味噌を加えました。蟹味噌のコク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 蒸しパン添え 2,520 円
- ④ 上海蟹味噌風味海の幸焼きそば 2,520 円
- ⑤ 上海蟹味噌風味海の幸あんかけスープそば 2,520 円

※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 市川・田中

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	65 億 7,814 万円 (平成 24 年 2 月期)
■事業所	東京 (上野、有楽町、高輪、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) 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。その中で大手といわれている問屋は 3 つ程しかありません。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 年から継続したお付き合いが続いています。

近年は他社が輸入した上海蟹の一部から、日本では蟹や魚の養殖に使用が禁止されている抗生物質が検出され、上海蟹の全頭検査の結果、検査に不合格となり輸入ができなかった例が多々ありました。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、例年問題なく通関し販売しております。



▲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12日より販売予定!