

2020年9月30日

横浜から世界の味を。


**「ワンタンスープ 南仏編 ～魚介ワンタン×ブイヤベース～」 発売**

株式会社崎陽軒(本社:横浜市西区、取締役社長:野並直文)は、2020年10月1日(木)より、「ワンタンスープ 南仏編 ～魚介ワンタン×ブイヤベース～」(1人前 税込420円)を店舗限定にて発売いたします。

世界には、崎陽軒のシウマイと同じルーツを持つ、小麦の皮で肉などの具材を包んだ“ダンプリング”が数多く存在します。このことを受け、2020年9月、崎陽軒では世界のダンプリング文化と横浜のおいしさを融合させ、皆さまにお届けする「横浜から世界の味を。」シリーズの展開を開始いたしました。(※ダンプリング=焼売や餃子などの総称を指す英語。)

シリーズ第1弾として登場した「ワンタンスープ」の「中国編」(中華ワンタン×ふかひれスープ)と「タイ編」(えびワンタン×トムヤムクン)の2種に加え、この度、魚介ワンタンにブイヤベースを合わせた「南仏編」をご用意いたしました。

崎陽軒が新たに手掛けるシリーズで、世界のダンプリング文化にぜひご注目ください。

**■商品内容**

名称	ワンタンスープ 南仏編 ～魚介ワンタン×ブイヤベース～
特長	世界三大スープの一つと言われる南仏のブイヤベースを、「コクと風味豊かな魚のブイヨン」フュメ・ド・ポワソン”で深い味わいに仕上げ、魚介のあんを包んだつるつとしたのどごしのワンタンと合わせました。
価格	1人前 420円(税込)
発売日	2020年10月1日(木)
取扱店舗	崎陽軒 中華街シウマイBAR店 <sup>※1</sup> 、横濱 崎陽軒(シウマイBAR)、 崎陽軒 通信販売(フリーコール:0120-654-657、URL: <a href="https://shopping.kiyoken.com">https://shopping.kiyoken.com</a> )
販売形態	冷蔵販売
賞味期限	製造日を含め15日間
<召し上がり方> ①深めの器にスープ、ワンタンを入れ、軽くラップをかけてください。 ②電子レンジに入れ、加熱してください。(温め時間の目安:500W 2分30秒、600W 2分10秒) ③電子レンジから取り出し、軽くかきまぜてから召し上がってください。	

※1) 崎陽軒 中華街シウマイBAR店では、イートイン・テイクアウトのメニューとしても提供いたします。  
(イートイン:480円(税込)、テイクアウト:470円(税込))

**■商品写真**


■お客様向けお問い合わせ先  
株式会社崎陽軒 お客様相談室  
フリーコール:0120-882-380

**■お問い合わせ先**

株式会社 崎陽軒  
広報・マーケティング部  
担当: 西村 浩明、柴田 菜都美、小川 萌子、  
陳 思慧、山本 茜、山崎 太幹  
TEL: 045-441-8918(直)  
045-441-8851(代)  
FAX: 045-441-8904  
URL: <https://kiyoken.com>

※写真はイメージです。

