

2020年9月2日

横浜から世界の味を。


**「ワンタンスープ 中国編 ～中華ワンタン×ふかひれスープ～」  
「ワンタンスープ タイ編 ～えびワンタン×トムヤムクン～」 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9月4日(金)より、「ワンタンスープ 中国編 ～中華ワンタン×ふかひれスープ～」、「ワンタンスープ タイ編 ～えびワンタン×トムヤムクン～」(各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。この度、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します。(※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「ワンタンスープ」として、中華ワンタンにふかひれスープを合わせた中国編と、えびワンタンにトムヤムクンを合わせたタイ編の2種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**

ワンタンスープ 中国編 ～中華ワンタン×ふかひれスープ～		ワンタンスープ タイ編 ～えびワンタン×トムヤムクン～	
世界三大スープの一つと言われる中国のふかひれスープを金華火腿(キンカホウトイ)で旨み豊かに仕上げ、つるつとしたのどごしの、ごま油が香る豚肉の中華ワンタンと合わせました。		世界三大スープの一つと言われるタイのトムヤムクンスープをレモンガラスの爽やかな香りに仕上げ、つるつとしたのどごしの、ちょっぴりスパシーなえびワンタンと合わせました。	
価格	1人前 420円(税込)	価格	1人前 420円(税込)
発売日	2020年9月4日(金)	発売日	2020年9月4日(金)
取扱店舗	崎陽軒 中華街シウマイBAR店、横濱 崎陽軒(シウマイBAR)、崎陽軒 通信販売	取扱店舗	崎陽軒 中華街シウマイBAR店、横濱 崎陽軒(シウマイBAR)、崎陽軒 通信販売
販売形態	冷蔵販売	販売形態	冷蔵販売
賞味期限	製造日を含め15日間	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。			

**■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  
TEL: 045-441-8918(直)  
045-441-8851(代)  
FAX: 045-441-8904  
URL: <https://kiyoken.com>

