

本格中華の

「味・香り・彩り」の三拍子揃った
7つの味の中華ソース!!

中華ソース ストレート

●MCフードスペシャリティーズ●

「炒める」「煮込む」だけで中華をはじめ、様々な料理にご活用頂ける応用範囲の広いソースです。海老チリ、かき油入り炒め、酢豚、回鍋肉、麻婆、美味炒め、棒々鶏の7つの味のラインナップでパッケージも新たに新登場。



1.8ℓ

お湯で割るだけのラーメンスープ
4種の貝風味が豊かな塩味

麺活 塩ラーメンスープ貝

●MCフードスペシャリティーズ●

4種の貝エキス(あさり、かき、ほたて、はまぐり)を使用した貝エキスの豊かな風味が沁みる、こだわりの塩ラーメンスープです。ラーメンスープとしてご使用の場合お湯で約12倍に薄めてお召し上がり下さい。



500gスタンディングパウチ(スパウト付)×10袋

お湯で割るだけのラーメンスープ
3種の醤油と黒素材の深い味わい

麺活 醤油ラーメンスープ黒

●MCフードスペシャリティーズ●

3種の醤油(こいくち、たまり、さいしこみ)を使用し、こだわりの黒素材(黒みりん、黒糖、イカスミ)を合わせた奥深い味わいの醤油ラーメンスープです。ラーメンスープとして使用する場合、お湯で約10倍に薄めてお召し上がりください。



500gスタンディングパウチ(スパウト付)×10袋

牛乳屋さんが作った杏仁豆腐!
お湯だけで簡単に本格派!

とろっと濃い味杏仁豆腐

●正栄食品工業●

産地から直接厳選された杏仁原料を買付し、国内工場最終製品を製造しております。乳品工場の強みを生かし、製品にあらかじめ乳製品を配合することで、お湯だけで本格的杏仁豆腐を簡単に作れる優れた商品です。濃厚でとろっとしたやわらかい食感を食後のデザートとしてぜひご堪能してください。



440g×20袋

自家製煉瓦窯使用の新業態

中華や日本料理、イタリアン・フレンチ料理業態を展開する際コーポレーションは、東京・牛込神楽坂に新ブランドの中国料理店「月下爐(げつかりん)」をオープンした。煉瓦造りの一軒家を使用した店舗で、「自家製煉瓦の爐(窯)で焼き上げた北京ダックや中国最西の地・ウイグルから発想を得た料理を提供する」(同社)業態として開発した。

際コーポレーション

中国料理の《月下爐》 北京ダックや羊料理

看板メニューの《北京ダック》(国産一羽・税別1万2000円、輸入一羽・税別8000円)は、煉瓦を積み上げた自家製窯で焼き上げたもの。煉瓦の蓄熱によって窯全体が高温を保てるため北京ダックに高温かつ均一に火が入り、皮目はパリッと香ばしく、肉汁が閉じ込められた肉はしっかりと柔らかく仕上が



煉瓦を積み上げた自家製窯で焼き上げた北京ダック



羊肉を使用した料理も(写真はひつじホイルクビ肉)

手羽・税別2000円、(ひつじ肉の串焼きクミンの香り)4本・税別1800円)なども売りたい。「鉄塔グリル」は、煉瓦窯に入れて

皮を包む食べ方だけではなく、部位によって皮ごとにも肉も一緒に楽しむ食べ方なども提案する。下味を付けた肉(羊・牛・豚・鶏)を鉄塔グリルし、窯で焼く「鉄塔グリル」料理の《窯焼き吊るし肉の鉄塔グリル》(鶏)

四川料理に日本酒だって!?

四川料理は辛くて脂っこいから、日本酒には合わない——そんな常識に挑戦しているのが、東京・幡ヶ谷の中華居酒屋「酒廊 而空(しゅらうじく)」だ。店主の山下勲氏は四川料理の老舗で修行するからたら、日本酒好きが高じて全国の蔵元をめぐり、日本酒の魅力を深め、日本酒・焼酎のテイストに合わせた「酒廊」も取得した四川料理人兼日本酒エキスパート。本格四川料理と日本酒をペアリングする中華居酒屋というユニークな業態を模索している。

中華の新たな楽しみ 「ペアリング」で提案 酒廊 而空

1の二つに、山下氏が厳選した日本酒(7種類程度)が付く。ペアリングのポイント。は「四川料理の辛さを抑えて日本酒側に引き寄せる一方、日本酒を厳選して四川料理と引き立てる個性の銘柄を選ぶこと」(山下氏)。料理に中国酒を使うのではなく、日本酒を使うことも相性を良くする秘訣のようだ。



本酒のほろ苦さがずっと四川料理に合わせやす「いはずだ」と山下氏は語る。日本酒の後も尾を引くよたれ鶏の山椒の味をリセットするため、次に出てきたのはデザート(ミニトマトのシロップ煮)、大矢孝酒造(神奈川県)の《残草蓬菜 純米吟醸(Quant)》。低アルコールでフルーティ、軽快な酸味が口の中をすっきりと洗う。コースの半ばにはデザートが出る構成も斬新で、最後は《本場四川の麻婆豆腐》に今西酒造(奈良県)の《みむら 特別純米辛口 無濾過生原酒》を合わせた。辛さを抑えた麻婆豆腐の味わいを、度数が高くコクのある日本酒が引き立てるペアリングだ。

ゴールデンマジック

新業態が好スタート ラーメン 26種が売り

ダイヤモンドグループ「香港屋台カンフーキック」のゴールデンマジックが6月2日(北千住)が好スタートを



切った。「天ぷら食べ放題」の業態変更によって出店した中華・ラーメン業態で、オープン後1カ月強までの状況は、リニューアル前の売上高を大きく上回った。「狙い通り順調」

「ダイヤモンドダイニング」の滑り出しとなって、同店は、26種類を揃えるラーメンが売り。昼、夜、ちよい飲みといった幅広い利用動機に対応可能な業態として開発しており、オープン後は「食事が多い」ことも特徴だ。ラーメンは塩や醤油のほか(ワンタンメン、麻婆麺、鶏白湯など多彩なメニューをラインナップ。なかでも《激辛濃厚担々麺》や《激辛スーラータンメン》といった

辛みの強い2品については「リピーターが多く、予想以上に売れている」と強調する。ラーメンは麺を3種類(細麺、中太麺、刀斬麺)から選ぶことができ、組み合わせによって幅広い楽しみ方ができる点もポイント。ラーメン以外のメニューは、点心や餃子、小皿の中華メニューなどを各種用意し、夜の客単価は約2000円の想定。オープン前の想定通り、リックス(東京)・学芸大分、木月浩平社長)は神時。年中無休。

26種の多彩なラーメンを揃える中華・ラーメン業態

奈川・元住吉)「GROZA ROOMMAN 元住吉店」(2号店)を開店した。一人で気兼ねなく食事ができるスタイリッシュな空間と商品をコンセプトとする。看板商品の餃子に検証を進める方針。11子は1人前(6個)税別3800円、ドリンクは都立区千住2-65、五ノ風ビル1階。