

## 【中国名菜 銀座アスター】 期間限定！秋の味覚ポルチーニ、津軽鴨を使用したメニューがスタート！

銀座アスター食品株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：矢谷郁）が運営する銀座アスターは、秋の新メニューの販売を開始いたしました。

夏から秋への季節の変わり目は、気温の変化が激しく体調を崩しやすい時期です。同時に“実りの秋”とも言われ、旬を迎えた栄養豊富な食材が多い時期でもあります。銀座アスターは、素材の味を最大限に活かした広東料理の調理法を得意とし、“実りの秋”の食材の旨味を存分に引き出すことができます。

また、銀座アスターは30年以上前から“きのこの名産地 雲南省”の雲南料理に着目し、研修を重ねて参りました。その中でも、特にポルチーニを使用した料理を得意としております。

是非、この機会に中国料理と秋の食材の滋味深い共演をお楽しみいただき、心身共に癒しのひとときをお過ごしください。



### ◆秋が旬の雲南省名産ポルチーニと中国料理の共演

ポルチーニは8月～11月が旬のきのこです。中国では牛肝菌（ニウ・ガン・ジュン）と言われ雲南省の名産としてよく使用されます。口当たりがよく、柔らかい噛み応えがありますが、特に旬の時期のポルチーニは香りが豊かで、深い旨味が特徴です。今回は、高級素材の“ふかのひれ”と合わせたスープ、中国伝統料理の”家常（ジアチャン）豆腐“や銀座アスターで不動の人気の”焼きそば“にたっぷりポルチーニを使用し、秋限定の新商品としてご用意しております。

【秋のポルチーニメニュー】販売期間：10月1日～12月1日

- ふかのひれとマッシュルームのスープ、ポルチーニの香り お1名様用 3,300円（税込）
- ポルチーニと牛肉と揚げ豆腐の煮込み 2,640円（税込）
- 七種きのこの焼きそば 3,080円（税込）

## 【メニュー詳細】

### ふかのひれとマッシュルームのスープ、ポルチーニの香り 1名様用 3,300円（税込）



長年お客様に愛され続けている、ふかのひれのスープ。フレッシュなマッシュルームとペーストにしたポルチーニをふんだんに加えたため、さらに香り豊かになり、ふかのひれを引き立てます。秋の味わいを加えた、濃厚なふかのひれのスープを、是非この時期にお楽しみください。

※販売していない店舗、販売価格が異なる店舗もございます。詳細は下記 HP でご確認ください。

【銀座アスターHP】 <https://www.ginza-aster.co.jp/>

### ポルチーニと牛肉と揚げ豆腐の煮込み 2,640円（税込）

中国で定番の豆腐料理の一つ“家常（ジアチャン）豆腐”は四川省発祥の家庭料理。「家常＝家庭で常に食べる」という意味で、今では中国全土で食されています。表面を高温でカリッと揚げた豆腐を、ポルチーニ、牛肉とともにじっくり煮込むことで、中まで味が染みこみます。隠し味の豆瓣醬のピリッとした辛味がアクセントとなり、寒い季節にぴったりのお料理です。



※販売していない店舗、販売価格が異なる店舗もございます。詳細は下記 HP でご確認ください。

【銀座アスターHP】 <https://www.ginza-aster.co.jp/>

### 七種きのこの焼きそば 3,080円（税込）



銀座アスターの大人気の焼きそばに、「秋限定」きのこたっぷりの新メニューが登場です。ポルチーニ、マッシュルーム、きくらげ、エリンギ、椎茸、鮑茸、舞茸の7種類のきのこをたっぷり使った香り高い、塩味の焼きそばです。パリッと揚げた麺と、表面のカリッとした食感が味わえる焼いた麺が選べることも、銀座アスターならではののお召し上がり方です。

※販売していない店舗、販売価格が異なる店舗もございます。詳細は下記 HP でご確認ください。

【銀座アスターHP】 <https://www.ginza-aster.co.jp/>

**【販売店舗】**

新宿賓館/銀座南店/三軒茶屋賓館/吉祥寺店/藤沢賓館/鎌倉賓館/津田沼賓館/千住賓館/赤羽賓館/浦和賓館  
銀座松屋店/新宿伊勢丹店/プティシーヌ町田店/大宮そごう店/ベルシーヌ池袋/名古屋松坂屋店/大丸東京店  
立川伊勢丹店/蒲田賓館/ベルシーヌ横浜/ベルシーヌ柏/上本町近鉄賓館/阪急うめだ本店/プティシーヌ上野  
市川店/金町店/川越丸広店/渋谷スクランブルスクエア店

※一部店舗では販売していないメニューや、販売価格が異なる店舗もございます。詳細は下記 HP でご確認ください。

**【銀座アスター 季節商品】** <https://www.ginza-aster.co.jp/season-autumn/>

**◆国産バルバリ一種、津軽鴨と中国料理の共演**

純血のフランス鴨、バルバリ一種を豊かな青森の自然の環境下で飼育する津軽鴨は、希少な国産鴨です。通常の合鴨に比べ赤身が多く脂肪が少なく、鴨特有の臭みがないことが特徴です。銀座アスターでは様々な鴨を試作したなかで、この津軽鴨が中国料理に一番合う肉質と考え、今回の鴨料理を開発しました。

**【メニュー詳細】**

**津軽鴨の焼き物 3,300 円 (税込)**



やわらかくジューシーに焼き上げた津軽鴨のkokのある旨味と、中国黒酢と棗の特製ソースのバランスは絶品です。また、葱と香菜と一緒に味わうことで鴨肉の脂の旨味を引き立て、後味もさっぱりとお楽しみいただけます。

**【販売店舗】**

銀座南店/三軒茶屋賓館/吉祥寺店/藤沢賓館  
鎌倉賓館/津田沼賓館/千住賓館/赤羽賓館/浦和賓館

**国産合鴨と秋の味覚の八宝菜 3,300 円 (税込)**

津軽鴨に、舞茸、椎茸、鮑茸、マッシュルームなどのきのこ、栗、銀杏、胡桃を取り合わせた秋の味覚たっぷりの八宝菜です。津軽鴨の旨味と季節の素材の香りをお楽しみいただけます。赤ワインにも紹興酒にも相性の良い逸品です。

**【販売店舗】**

新宿賓館

**【販売店舗】**

新宿賓館 (公式サイト <https://www.ginza-aster.co.jp/shops/06shinjuku/>)



**【銀座アスター食品株式会社】**

昭和元年（1926年）銀座に創業した銀座アスター。以来、中国料理専門店として日本社会に中国食文化の価値を発信しつづけ、首都圏を中心に33店のレストランと11店のデリカショップを運営しています。昭和後期から現在に到るまで中国各地への現地研修を重ね、原典に学びながら、日本の食材や季節感を生かした独自の料理を提供しています。出店エリアに深く根差した継続的な営業を方針とし、お客様に長くご愛顧いただけるレストランを目指しております。

**【銀座アスターHP】** <https://www.ginza-aster.co.jp/>

◇本リリースに関するお問い合わせは下記までご連絡ください◇

銀座アスター食品株式会社 電話：03-3538-1674 FAX：03-3538-1686

Mail：[kikaku@ginza-aster.co.jp](mailto:kikaku@ginza-aster.co.jp)