戸越銀座・京都鳳焼売
テレビや雑誌で取り上げられた焼売の冷凍版、販売開始

店頭もしくはお電話での冷凍焼売の販売を開始致しました。
今後オンラインショップも開設予定です。
現在は、店頭でのお支払い、代引き発送もしくは、銀行振り込みのみお取り扱いしております。
是非、ご利用・お問い合わせください。
※焼売の作成量に限りがあり、1日10袋限定の販売です。（2019年8月11日 現在）

30個入り 2700円（税込）
50個入り 4250円（税込）

代引き手数料 300円（税抜）
送料はお電話にて（ 050-5437-5195 ）お問い合わせください。

京都鳳焼売は、京都で40年以上京中華（※）にこだわり続けた料理人とその後継者が、試行錯誤して作り上げた手作り・保存料不使用・国産豚肉100％にこだわった焼売（シュウマイ）の専門店です。
「きょうから、幸せ」を合言葉に、お客様をはじめ当店に関わる全ての方が今日から幸せになっていただく事、「京中華」から幸せを発信することを目標にしております。京料理の中の一つのカテゴリーとも言える「京中華」を2020年のオリンピックを控える東京に出店することで全国全世界に幸せを広めていきます。

※京中華…大正13年（1924年）に「支那料理ハマムラ」の料理長高華吉氏が京都に持ち込み、祇園で育ったにんにく控えめ、油控えめ、香辛料少な目の中華料理。姜尚美さんの著書「京都の中華」の中で、京都の老舗料亭「菊乃井」三代目の村田吉弘氏も京中華は他と違いあっさりしていて、毎日でも食べることが出来る料理と語っています。

鳳焼売のベースとなった焼売は、京中華の開祖高華吉氏が２店舗目に開いた人気店「第一樓」の大人気商品です。毎日お店がオープンすると焼売のテイクアウトには行列ができ、周りの中華料理屋さんが味を盗みにお客様に紛れて買いに来店するほどの人気がありました。

こだわりポイント1：味へのこだわり
ジューシーなのにくどくない。この繊細な味を求めていきついたのは、国産豚100％の豚ひき肉と

、極限まで減らしたつなぎです。

こだわりポイント2：食感へのこだわり
京都特産「九条葱」と淡路島産「玉葱」を使うことで、葱のシャキっとした食感と、他のシュウマイでは味わえないフワッとしながらも食べ応えのあるつなぎの少ないお肉の食感のハーモニーが味わえます。

こだわりポイント3：香りへのこだわり
素材、そして素材の下味が蒸されて一体化した時に醸し出す香りとコクが口の中に広がります。

こだわりポイント4：後味へのこだわり
京中華が他の中華料理と一線を画すのがこの後味へのこだわりです。あっさりしていながら後に引くお味。何度でも食べたくなる他では味わえない後味です。

会社名：京都鳳焼売
担当者：大谷
電話番号：050-5437-5195
メールアドレス：info@syu-mai.com

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com