戸越銀座にある京都中華の焼売専門店「京都鳳焼売」のオンラインショップ新規オープンのご案内

2018年12月
に戸越銀座でオープン以来、フィガロなどの雑誌やテレビ、インターネットでも紹介された京都中華の焼売専門店「京都鳳焼売」が、お客様のご要望を多数いただき、冷凍焼売のオンラインショップを新たに開店致しました。桐蓋を使用したギフト用から、お買い得な家庭用冷凍焼売、お試し用の冷凍焼売などを今後販売していきます。

【京都鳳焼売 公式オンラインショップ】

https://housyu-mai.easy-myshop.jp

【背景】
京都鳳焼売は戸越銀座徒歩1分の場所にある京都中華の焼売専門店です。今はすでに閉店してしまった京都鳳舞系中華の名店「第一樓」で修業し、京都長岡京の地で40年以上中華料理店を営んだ前店主の焼売を戸越銀座で再現致しました。多数のメディアでご紹介頂き、お客様からのご要望も多かった冷凍焼売のオンライン販売をこの度開始することとなりました。

＜京都中華とは＞

お座敷にニオイを持ち込むことを良しとしない祇園などの花街で育った、にんにく控えめ、油控えめ、強い香辛料（豆板醤やオイスターソース）を使わないあっさりとした中華です。

＜特長＞

1：味へのこだわり

ジューシーなのに、くどくない。この繊細で絶妙な味を追求し辿り着いたのは、新鮮で良質な岩中豚100%の豚挽肉と極限まで減らしたつなぎ、そしてこだわりの秘伝たれとの調和です。

2：食感へのこだわり

食感も楽しんでもらいたい。口当たりが柔らかく甘みとぬめりが特有の京野菜「九条葱」と、みずみずしさと甘みのある関西が誇る玉葱「淡路島産玉葱」を使い、フワッ、ジュワッとしたお肉の食感と２つの葱のシャキっとした食感のハーモニーをお楽しみいただけます。

3：後味へのこだわり

京中華が他の中華と一線を画すのが、この後味へのこだわりです。鳳焼売もそれを承継し、厳選した素材と試行錯誤を重ねた調理法により、あっさりしていながら後に引く優しい後味に仕上げました。

4：素材へのこだわり

岩中豚：

当店の焼売は最高級ブランド岩手県産「岩中豚」を100％使用しております。岩中豚の特長ともいえる赤身の旨みと脂身を当店オリジナルでブレンドし、その味わいは他では味わ
えない旨みとジューシーさの絶妙なバランスです。岩中豚は岩手県産のSPF特選銘柄豚として、数々の品評会で最優秀賞に輝き、高級業態の飲食店から圧倒的な支持を受けている人気ブランドです。

九条葱：
やわらかな葉の内部にあるぬめりが多く、甘さと香りの強さが特徴です。その中でも減農薬・減化学肥料による安心・安全に生産された九条葱のみを契約農家様から仕入れております。

淡路島産有機玉葱：
やわらかさと甘さみと辛みが少なさが特徴です。無農薬・無化学肥料の玉葱のみを契約農家様より仕入れております。

【京都鳳焼売について】

本社：〒142-0051 東京都品川区平塚1-8-1

代表者：大谷 豊孝

設立：2018年12月21日

Tel：050-5437-5195

URL：https://syu-mai.com

事業内容：京都中華の焼売専門店（テイクアウト・店内飲食・オンラインショップ）

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