

**3年ぶりにリアルイベント開催の南京町の春節祭にあわせて  
南京町有名店シェフ監修 オリジナル商品など7品発売  
1月17日(火)から、近畿2府4県のローソン店舗にて**

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信)は、南京町(神戸市)の春節祭に合わせ、南京町の本格的な味わいをご自宅で楽しんでいただけるよう、南京町の有名店シェフが監修した本格中華メニューとデザート、ドリンクの合計7品を、1月17日(火)から近畿2府4県のローソン(約2,500店舗/2022年12月末)にて発売いたします。



上段左から:「南京町監修 中華風おこわおにぎり」(税込160円)、「南京町監修 青椒肉絲&回鍋肉弁当」(税込689円)、「南京町監修 麻婆麺」(税込559円)、「南京町監修 豚肉の白湯スープ」(税込376円)、下段左から:「南京町監修 中華くらげ蒸し鶏和え」(税込289円)、「南京町監修 エッグタルトパイ」(税込151円)、「南京町監修 マンゴーオレ」(税込162円)

今回発売する商品は、中国の三大節句の一つである春節にあわせ、南京町の有名店シェフが監修したオリジナルメニュー5品と、メニューに合うデザート1品および飲料1品の計7品です。オリジナル商品は中華の定番メニューである中華おこわや青椒肉絲、回鍋肉など、王道の中華を味わうことができるラインナップとなっています。

南京町では、例年2月初旬に旧暦のお正月を祝う春節祭が開催されており、今年は3年ぶりにステージイベントなどリアルイベントを開催する予定です。ローソンは、2014年より神戸市と包括連携協定を締結しており、南京町の有名店シェフ監修のオリジナル商品発売を通じて、ご自宅で南京町の春節祭の雰囲気を楽しんでいただくとともに、南京町および神戸市の魅力を発信してまいります。

■1月17日（火）発売：商品詳細

画像	商品名	税込価格	商品特長
	南京町監修 中華風おこわおにぎり	160 円	もち米と5種類(焼豚、たけのこ、干しエビ、しいたけ、人参)の具材を使用し、もっちりした食感と具材感を感じられるおこわおにぎりです。 深い味わいを出すために、味付に熟成させたオイスターソース配合の醤油ベースたれに、干し椎茸、干しエビを加えたものを使用しました。
	南京町監修 青椒肉絲&回鍋肉弁当	689 円	中華料理で人気のおかずである回鍋肉と青椒肉絲を盛りつけました。おかずの下には、ご飯と食べてもおかずと食べても良く合う中華風の焼そばを敷き詰め、食べ応えのある弁当です。
	南京町監修 麻婆麺	559 円	味噌ベースのスープに麻婆豆腐のあんかけをあわせコクのある味にし、あんがよく絡む中太麺に、野菜、ねぎ、あと掛けラー油で彩りよく仕上げました。
	南京町監修 豚肉の白湯スープ	376 円	鶏ガラスープ、豚骨白湯スープをベースに豚肉、白菜、はるさめ、豆腐、チンゲン菜を盛りつけました。
	南京町監修 中華くらげ蒸し鶏和え	289 円	コリコリとした食感の中華くらげに、蒸し鶏をあわせ、シャキシャキとしたもやし炒めの上に盛り付けています。 あっさりとした塩ベースに、隠し味にみそと昆布の旨味、さらにごま油、豆板醤を加えて仕上げました。
	南京町監修 エッグタルトパイ	151 円	バター風味を感じるパイ生地にカスタードクリームと生クリームを配合した特製のカスタードフィリングを入れて焼き上げました。
	南京町監修 マンゴーオレ 500ml	162 円	アルフォンソマンゴーを使用した、すっきりとした後味のマンゴーオレです。 阪急オアシス・イズミヤ・カナートでも同時に発売いたします。