

南京町の中秋節に、ご自宅で楽しめる 南京町シェフ監修 オリジナル商品7品発売 9月14日(火)～ 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)で9月に開催される中秋節に合わせ、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、南京町シェフ監修のおにぎり、弁当、サンドイッチなどのオリジナル商品7品を、9月14日(火)から近畿2府4県のローソン(約2,400店舗/2021年7月末)にて発売いたします。



左から:「豚肉そぼろおにぎり(麻婆風)」(税込 135 円)、「青椒肉絲&回鍋肉弁当」(税込 550 円)、「シビ辛麻婆焼そば」(税込 430 円)、「スモークチキンとたまごのサンド」(税込 348 円)、「油淋鶏」(税込 298 円)、「マーラーカオ」(税込 125 円)、「マンゴー杏仁豆腐」(税込 125 円)

今回発売する商品は、南京町の有名店シェフが監修し豆板醤を使用した「南京町監修 豚肉そぼろおにぎり(麻婆風)」(税込 135 円)や「南京町監修 青椒肉絲&回鍋肉弁当」(税込 550 円)など7品です。おにぎり、弁当、調理麺、サンドイッチ、惣菜の食事メニューのほか、菓子パン、スイーツまで幅広く揃えました。南京町のシェフが監修した商品を発売するのは、今回が5回目となります。

南京町の中秋節は例年9月中旬に開催されていますが、新型コロナウイルスの影響により、昨年に続き今年もオンライン開催が決まっています。ローソンは、南京町の有名店のシェフに監修いただいたオリジナル商品の発売を通じて、ご自宅で南京町の中秋節の雰囲気と南京町および神戸市の魅力を楽しんでいただきたいと思います。

ローソンでは、「みんなと暮らすマチを幸せにします。」という企業理念のもと、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている観光地や地元の「食」を応援する取り組みを進めてまいります。

■9月14日（火）発売：商品詳細

画像	商品名	税込価格	商品特長
	<p>南京町監修 豚肉そば ろおにぎり(麻婆風)</p>	<p>135 円</p>	<p>中具は、豆板醬と甜麵醬を使用して甘辛く味付けた豚そぼろに筍を合わせ、食感も楽しめる仕立てにしました。ごはんは、中具とバランスの良い豆板醬入りの中華風ごはんになっています。</p>
	<p>南京町監修 青椒肉絲 & 回鍋肉弁当</p>	<p>550 円</p>	<p>中華料理で人気のおかずを W 盛り！ごま油が香る回鍋肉に青椒肉絲を合わせました。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、ボリュームたっぷりな仕立てです。</p>
	<p>南京町監修 シビ辛麻婆 焼そば</p>	<p>430 円</p>	<p>豆板醬と甜麵醬を配合した特製麻婆ソースを、両面を焦んがり焼いた香ばしい麺にたっぷりかけた一品です。深いコク、旨み、甘さの中にある、シビれる辛さを表現しました。別添の花椒でフレッシュな香りをお楽しみいただけます。</p>
	<p>南京町監修 スモークチ キンとたまごのサンド</p>	<p>348 円</p>	<p>チキンとたまごサラダに、シャキシャキ食感のレタスときゅうりを合わせました。ソースにはガーリック入り豆板醬、隠し味に練乳を使用。ガーリックのパンチと豆板醬の辛みに、練乳の優しい甘さとコクで癖になる甘じょっぱさです。</p>
	<p>南京町監修 油淋鶏</p>	<p>298 円</p>	<p>特製のタレで下味をつけて、薄衣でジューシーに揚げた鶏肉に胡麻油をきかせ、豆板醬とラー油加えた甘酸っぱいピリ辛醤油だれを合わせました。青ネギをたっぷりトッピングしています。</p>
	<p>南京町監修 マーラーカオ</p>	<p>125 円</p>	<p>甘みのある生地の上部にレーズンをトッピングすることで、食感と味にアクセントを持たせました。食べやすく、食事にも間食にもなる仕立ての中華風蒸しパンです。</p>
	<p>南京町監修 マンゴー杏 仁豆腐</p>	<p>210 円</p>	<p>マンゴーゼリーは杏仁豆腐の香りを引き立てつつ、しっかりマンゴーの味わいを感じられるよう工夫しております。少し酸味のきいたマンゴーゼリーと香り高いまろやかな杏仁豆腐を同時にお楽しみいただけます。</p>