

『聘珍樓の端午節粽』

2021年4月28日(水) 発売

聘珍樓

HEICHINROU

この度、聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、1884年（明治17年）創業、日本に現存する最古の中国料理店、本店：横浜中華街）から、「端午の節句」に向けて疫病退散の祈りを込め、横濱本店手作りの粽を冷凍にして2021年4月28日(水)に発売します。

一つ一つ笹の葉で包んだ「なつめ」「あさり」「干し貝柱」「椎茸」「桜えび」の五色の粽（チマキ）と、竹の皮で包んだ広東伝統の「肉粽（ニクチマキ）」大小二種類が新たに発売されます。

5月5日の端午の節句を、二千年以上の歴史を持つ中国の粽を食べてお祝いし、無病息災と一家安全を願いましょう。



桜えびちまき（笹の葉）

2021年4月28日(水)から聘珍樓オンラインショップにて通年販売。

2021年4月28日(水)から2021年5月5日(水)、銀座三越地下2階GINZAステージにて販売。

聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

粽は疫病退散の縁起物

旧暦の5月5日、端午の節句に中国では粽を食べます。古くから、端午の節句に食べる粽は疫病から身を守り、家族の健康を守ると信じられており、初夏の重要な行事食でした。コロナ禍の今こそ、いにしへの伝統食を食べて元気いっぱい新しい季節を迎えたいものです。



豚肉・塩卵ちまき（竹皮）

端午の節句の由来

「端午の節句」は、東アジア全域に定着している伝統的な節句で、もとは伝染病が流行しやすいとされる初夏に疫病を祓う日とされていました。後の世、春秋時代に楚の国の大変高名な詩人、屈原（クツゲン）がこの日に汨羅（ベキラ）という川に身を投げたことから、端午の節句は屈原を記念する「詩人節」とも言われ、のちに日本のお正月にあたる「春節」、日本の秋分の日、秋のお彼岸の頃にあたる「中秋節」とともに東アジア全域の三大節句の一つに数えられるようになりました。

5月5日は古くは先秦（紀元前221年以前の時代、主に春秋時代を指す）より「悪月悪日」と考えられており、この日に疫病神が舞い降りて疫病を広めると信じられておりました。唐の時代になる頃には疫病神を追い払う道教系の神、鍾馗（ショウキ）像を飾ったり、菖蒲やヨモギなどの葉草を束ねて酒や湯に浸けたり、竹筒にもち米を詰めてお供えするなどの儀礼が中国全土に広がり、現代まで二千年以上も続いてきました。日本に鍾馗像、粽、菖蒲湯などの端午の節句の習俗が伝わった時期には諸説ありますが、奈良時代とも言われています。京都の民家には、現在でも瓦製の鍾馗像が軒先に置かれているのを見ることができ、祇園祭でおなじみの「蘇民将来」や「茅の輪」も、軒先に飾る笹で作られた束状の「粽」も、そのルーツは中国の端午の節句にあります。

日本で端午の節句に食べる粽は、もち米を甘くしたものがほとんどですが、中国の粽には地方によって様々なバリエーションがあり、端午の節句には欠かせないご馳走です。聘珍樓の原点である広東地方では、もち米を竹の皮で包み、中にアヒルの塩漬け卵、豚バラ肉、椎茸など、旨味たっぷりの具材をたくさん詰めて、醤油で風味付けをした肉粽を作ります。台湾で作られる粽も、ほぼこれに似た広東式の肉粽になります。

一方中国の北の地域になりますと、もち米だけを包んだシンプルな粽が作られ、日本の「おにぎり」に近いような広東とは趣を異にする粽が主流となります。清々しい青い笹の葉で包まれた白いもち米の食感と、ほんのり甘いなつめの香りを楽しむ粽は、北方ならではの美味しさで、好みで砂糖や、はちみつをつけていただきます。

邪気を払う五色

端午の節句で食べる中国の粽は、笹の葉でもち米を包み、邪気を払う五色の糸で巻く決まりがあります。五色とは古代中国の陰陽五行説に由来する万物（木、火、土、金、水）の色を表し、青（緑）、赤、黄、白、黒（紫）の五色のことで、この五色は、日本の文化にも深く根を下ろしています。日本の端午の節句でおなじみの鯉のぼりにつきものの吹き流しも五色で、子供を疫病から守り邪気を払うという意味があります。さらに五色にはそれぞれ儀礼的な意味、方角を表す意味、位を表す意味など様々なものがあり大変興味深いものであります。



名 称：なつめちまき（笹の葉）「赤」

価 格：389円（税込）

内 容：100g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：もち米本来の味と香りを楽しめるシンプルな粽です。ほんのり赤いなつめが一つだけ入る粽はビジュアルも上品で飽きのこない北方の魅力溢れる味わいです。好みに砂糖や、はちみつをつけていただきます。



名 称：あさりちまき（笹の葉）「紫」

価 格：486円（税込）

内 容：100g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：旨味たっぷりのあさりのスープで味付けしたもち米に色鮮やかな枝豆とあさりのむき身がアクセントです。



名 称：干し貝柱ちまき（笹の葉）「白」

価 格：486円（税込）

内 容：100g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：北海道猿払産の干し貝柱がたっぷり入った贅沢な味です。干し貝柱からでる旨味がたっぷり詰まった粽です。



名 称：椎茸ちまき（笹の葉）「緑」

価 格：486円（税込）

内 容：100g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：しっかりと味を含ませ炊き上げた長崎県対馬産干し椎茸が入った粽。椎茸の香りをお楽しみいただける粽です。



名 称：桜えびちまき（笹の葉）「黄」

価 格：486円（税込）

内 容：100g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：桜えびの香ばしい香りと美しいピンクの彩りが、輝くもち米に映えて、彩りも味わいも新感覚の粽です。



この5種類の笹の葉粽は、中国陰陽五行に則った五色で表現されています。この五色を揃えることによって疫病退散、一家安全などの縁起を担いでいます。

商品概要

名 称：豚肉・塩卵ちまき（竹皮）
「大」、「小」二種類のご用意がございます。

価 格：「大」681円（税込）
「小」584円（税込）

内 容：「大」250g
「小」120g

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存

特 長：広東では必ず端午の節句に食べている縁起物の粽です。具材に使っているアヒルの卵の塩漬けや、豚の角煮、椎茸などはボリュームたっぷり。特にアヒルの卵の塩漬けは、端午の節句に食べると一年中病気をしないと信じられていてお節句には欠かせないアイテムです。



名 称：ちまき詰め合わせ5種

価 格：2,549円（税込）

内 容：なつめ（笹の葉）、あさり（笹の葉）、
干し貝柱（笹の葉）、椎茸（笹の葉）、
桜えび（笹の葉）

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存



名 称：ちまき詰め合わせ6種

価 格：3,132円（税込）

内 容：なつめ（笹の葉）、あさり（笹の葉）、
干し貝柱（笹の葉）、椎茸（笹の葉）、
桜えび（笹の葉）、豚肉・塩卵「小」（竹皮）

賞味期限：冷凍 60日

保存方法：冷凍保存



※「端午節粽」は聘珍樓横濱本店で、2021年4月28日（水）から期間限定メニューとしてお召し上がりいただけます。（レストランにてお召し上がりいただける粽は税率が異なります）

冷凍ちまき販売店

銀座三越地下2階 GINZA ステージ

販売期間：2021年4月28日（水）～2021年5月5日（水）
〒104-8212 東京都中央区銀座4-6-16
期間中、蒸した粽も販売致します。

聘珍ショッパーズ（オンラインショップ）

販売期間：2021年4月28日（水）～通年販売
予約期間：2021年3月31日（水）～2021年4月27日（火）
<https://heichin-shoppers.jp/>
電 話：0120-886-629（受付時間9:00～18:00）
FAX：0120-057-662（24時間受付）

会社概要

商 号：株式会社聘珍樓

代 表 者：代表取締役会長 林 康弘

代表取締役社長 林 衛

所 在 地：〒222-8577 横浜市港北区新横浜 2-2-8 新横浜ナラビル 8F

創 業：1884年（明治17年）1月

事業内容：中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。

その他フードビジネスの経営。

資 本 金：5000万

「聘珍樓」

創業1884年（明治17年）、聘珍樓は開港して間もない横浜に誕生しました。「聘珍樓」という名前には、良き人、素晴らしき人が集まり来る館という意味が込められております。日本に現存する最古の中国料理店として、技術の継承と素材の吟味で伝統の味を守り続け、お客様に喜んでいただける美味しいお料理を提供し続けております。

聘珍樓オフィシャルホームページ : <https://www.heichin.com/>

聘珍ショッパーズ : <https://heichin-shoppers.jp/>

公式 twitter アカウント : <https://twitter.com/heichinrou>

公式 facebook アカウント : <https://www.facebook.com/heichinrou.official>

公式 Instagram アカウント : <https://www.instagram.com/heichinrou/>

画像



聘珍樓 横濱本店



聘珍樓（明治時代）