

2018年8月24日

秋の風物詩 直径約 1m の巨大月餅を制作

日本最大級の「中秋大月餅」登場！

8/28 (火) 11 時より ローズホテル横浜 の ロビーに展示開始

中秋節の9/24(月・休)午前11時30分 中秋節に先着300名の方々へ無料配布

株式会社重慶飯店(横浜市中区山下町 185 番町/代表取締役社長 李 宏道)では、来たる平成30年8月に日本最大級の月餅を作製し、8月28日(火)～9月24日(月・休)の期間、ローズホテル横浜1階ロビーに展示します。この企画は、日本でいう十五夜の日に中国では月餅を食べる風習があり、その中秋節(本年は9月24日(月・休))に合わせ、平成6年から行われている行事です。(今年で25回目)この大月餅は、弊社の工場で作られ、直径1m、約60kg、約300人分に相当します。



中秋節の9月24日(月・休)午前11時30分より、ホテルロビーにて作製した大月餅を切り分け、先着300名の方々へ無料配布いたします。また、展示期間中は、宿泊券・食事券・中華菓子等が当たる中秋節・大月餅に関するクイズを実施いたします。

《 中秋節・中秋月餅について 》

「中秋節」とは、豊作のお祝いの日であり、国民の祭日になるほど中国では春節(旧正月)の次に大きな行事です。中国では、嫁いだ娘も生家に帰り、久々に一家団欒を楽しむといわれ、別名「団円節」とも呼ばれ、大変おめでたいことの意に使われています。その日に食べる中秋月餅は唐の時代、唐明皇帝が中秋節の祝宴に善行を施した人々を宮廷に招き、満月を形どった円に月宮や玉兔の押し型を施し美しく焼き上げ、供えたということもあり、中秋節の満月の夜にこれを食べると幸せになるという言い伝えがあります。

今では一年中店頭で見うけられる月餅ですが、本来はこの時期にしか食べられないものでした。日本でお月見にお団子を食べるように、中国で月餅は中秋節にはなくてはならないものであり、予約をして買うというほど特別でかつ大切な存在です。弊社では、毎年恒例の中秋月餅を限定発売いたします。これは、塩漬け卵の黄身を満月に見立てた中秋節のための特別な月餅です。黄身の塩味が、甘さ控えめな2種の餡を一層引き立てた味わいです。

「中秋大月餅」展示

製造日 : 平成30年8月25日(土)

製造場所 : 重慶飯店 食品工場

横浜市金沢区幸浦 2-12-19

展示期間 : 平成30年8月28日(火)～9月24日(月・休)

展示場所 : ローズホテル横浜 1Fロビー

横浜市中区山下町 77 番地 TEL / 045-681-3311 (大代)

配布日時 : 平成30年9月24日(月・休) 午前11時30分～

配布場所 : ローズホテル横浜 1Fロビー

参 考 「中秋月餅」販売に関する概要は、下記の通りでございます。

販売期間 : 平成30年8月31日(金)～9月24日(月・休)

商 品 :

- ・豆沙蛋黄特大月餅(約17cm) 3,000円(税別)
- ・豆沙蛋黄大月餅 700円(税別)
- ・蛋黄酥 白餡(タンファン) 350円(税別)
- ・蛋黄酥 黒餡(タンファン) 350円(税別)



豆沙蛋黄大月餅



蛋黄酥 白餡

※蛋黄(タンファン)とは塩卵の黄身の意。

塩卵は文字通り、卵を塩漬けにし、保存性を高めたもの。通常はゆでてみじん切りにし、お粥の具にしたり、黄身のみを料理の調味料(独特の塩味)として用いている。

蛋黄を月餅に入れるのは中国・香港でも中秋期のみに限られる。

販 売 : 重慶飯店 第一売店

横浜市中区山下町 185 番地 TEL / 045-641-6874

他、各売店(第二売店・新館売店・本館売店)

重慶飯店 GIFT&DELI (シアル桜木町店 / コレド室町 2 / タカシマヤフードメゾン岡山店)

ネットショッピングにて販売

重慶飯店 <http://e-shop.jukeihanten.com/>

龍門グループ (ローズホテル横浜/重慶飯店)

e-コマース事業室/滝口裕美 山根愛子 矢野友子 齊藤きよみ

〒231-0023 横浜市中区山下町 77 番地 TEL / 045-681-2264 (直通) FAX / 045-681-8445

URL:<http://www.jukeihanten.com> E-Mail:pr@rosehotelyokohama.com

※重慶飯店は龍門グループに属しております。

龍門グループは、ローズホテル横浜、重慶飯店並びにミリーラフォーレ事業部(パティスリー、プラスリー)を運営。

重慶飯店は国内10店舗(中華街3店舗・東京・千葉・名古屋店・岡山店)を事業展開しております。