

2021年7月12日

中国雲南省，湖南省，四川省などで使われる 大豆発酵調味料「水豆鼓（スイトーチ）」を使った

### 「冷製 麻婆豆腐」新登場！

期間 2021年7月1日（木）～9月30日（木）

株式会社重慶飯店（本社：横浜市中区山下町 185 番地 代表取締役 李 宏道）本館では、2021年7月1日（木）～9月30日（木）まで、中国雲南省，湖南省，四川省などで使われる大豆発酵調味料「水豆鼓（スイトーチ）」を使った「冷製 麻婆豆腐」を期間限定で販売いたします。冷たく冷やしたお豆腐とねぎの上に4種類の醤油、自家製ラー油、豆板醤、黒酢、花椒等で作ったソースをかけ、カリカリに炒めた牛ひき肉と潰した水豆鼓を油であげた具材をトッピング。お酒にもご飯にも合う夏の一品となりました。夏の限定の「冷製 麻婆豆腐」を是非この機会にお愉しみ下さい。

詳細は下記の通りでございます。

■ 販売日 2021年7月1日（木）～9月30日（木）

■ 商品名 冷製 麻婆豆腐

■ 販売価格 1,500円（税込・サービス料込み）

[https://www.jukeihanten.com/course\\_info/7282/](https://www.jukeihanten.com/course_info/7282/)

<重慶飯店本館は 9/30迄 夏の冷菜フェア開催>



#### ※水豆鼓（スイトーチ）とは

一般的な「豆鼓」は、麹菌による発酵ですが、「水豆鼓」は乳酸菌で発酵させます。柔らかく煮た大豆を発酵させ塩分を加えた煮汁に、生姜、唐辛子、花椒を加え1～2週間熟成させます。水に浸っている為「水豆鼓」と呼ばれ、大豆の風味が濃くなった独特な味わいです。



#### ■ 店 舗

重慶飯店 本館

横浜市中区山下町164番地

TEL：045-641-8288

HP：<https://www.jukeihanten.com/honkan/>

11:30～15:00(L.O.14:00) / 17:30～21:00(L.O.20:00)



#### ■ 本件に関する問い合わせ先

龍門グループ（ローズホテル横浜／重慶飯店）

マーケティング部 / 山根愛子・矢野友子・大西陽子・塩田悠紗・斎藤きよみ

〒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.rosehotelyokohama.com/> E-Mail：[pr@rosehotelyokohama.com](mailto:pr@rosehotelyokohama.com)