

2013年10月10日  
株式会社銀座アスター

---

テイクアウト商品「ふかのひれの姿煮込み」の予約販売  
～特級調理師 郭明が作る、新年の祝膳に適した吉祥料理～

---

株式会社銀座アスター（本社：東京都品川区、代表者：矢谷郁）は、運営するレストラン「日本橋紫苑（日本橋三越本店新館10階レストラン街）にて、看板商品である「ふかのひれの姿煮込み」のテイクアウトを限定販売します。

URL：<http://www.n-shion.jp/>

#### ■商品概要



商品名：吉切鮫の尾びれの姿煮込み

販売価格：12,600円（税込）

販売店舗：日本橋紫苑／日本橋三越本店新館10階レストラン街／TEL 03-5205-8268

販売期間：平成25年12月1日～ ※限定100個

お渡し日：平成25年12月27日～ ※クール便での宅配も承ります

食べ方：フカヒレとスープが別々の冷蔵パックに入っています。パックの封を切らずに、熱湯に入れ、3～5分沸騰させて温めるか、容器に移して電子レンジで温めてください。

中国料理の代表格、「魚翅 フカヒレ」。その魅力は、希少性だけでなく、手間暇をかけた下ごしらえから生まれる、他にはない食感やうま味にあります。

中国人は古来、大海原を悠々と泳ぐサメの力強さはそのヒレに集まると考え、ヒレを食すことでその力を体の中へ取り込み、強い生命力を得ようとしたと言われます。清朝では皇帝の不老長寿を願う食材として珍重されていました。また、尾びれの末広がりの形は前途洋洋たる未来を象徴します。お正月の食事やご贈答に好適な吉祥料理です。

#### ■特級調理師 郭明 Guo Ming プロフィール

1956年 北京生まれ

1976年 北京市仿膳飯荘に調理師として就職

1985年 仿膳飯荘 副調理長に就任

1987年 特級調理技師試験に合格

1992年 銀座アスター食品株式会社の技術顧問として契約

1996年 日本橋紫苑調理長に就任。現在に到る

#### ■原材料表示

品名：ふかのひれの姿煮込み

原材料名：スープ（鶏肉、豚肉、その他）、ふかのひれ、鶏油、澱粉、中国ハム、紹興酒、醤油、塩、砂糖、胡椒、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（原材料の一部に小麦を含む）

賞味期限：販売日を含め 20 日間

保存方法：10℃以下で保存

製造者：銀座アスター食品株式会社 目黒工場 東京都品川区西五反田 5-1-8

#### ■会社概要

名称：株式会社銀座アスター

本社住所：東京都品川区西五反田 2-11-8 学研ビル 12 階

設立：昭和 24 年

資本金：1 千万円

代表者：矢谷郁

#### 【本件に関するお問い合わせ先】

担当者：銀座アスター食品株式会社 営業企画部 和多田麻美

TEL：03-3492-0654 FAX：03-3492-0666

E-mail：watada@ginza-aster.co.jp