

## 日本橋紫苑 GINZA ASTER 多彩な新商品でリニューアル！

～中国特級調理師郭シェフによる四大乾貨の真髓をお楽しみください～

銀座アスター食品株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：矢谷郁）が運営する東京・三越日本橋本店内の中国料理店「日本橋紫苑 GINZA ASTER」では、10月から清朝宮廷料理の真骨頂ともいえる四大乾貨を中心に、和のエッセンスを融合させた新メニューへリニューアルを行います。本物を知る日本橋のお客様へ、中国特級調理師である郭シェフの集大成といえる逸品をお届けしてまいります。

提供開始期間：2024/10/1～ ※試食内覧会：2024/9/24～2024/10/31



ふかのひれの尾びれの姿煮込み



なまこの北京式葱風味煮込み

### 清朝宮廷料理の伝統と和の融合した中国四大乾貨を楽しむ逸品を

10月よりリニューアルする日本橋紫苑のキーワードは「清朝宮廷料理の伝統と和の融合」です。清朝宮廷料理は皇帝の料理を最高の状態で仕上げるために、一つ一つの料理のために専用の調理用スープを作っていたと言われていました。この伝統を受け継ぎ、日本橋紫苑でも4種類のスープを手間暇かけて仕込み、料理ごとに配合を変えることで一つ一つの料理に最適なスープをつくります。さらに、日本の旬の食材やお客様の趣向を深く理解する中国特級調理師である郭の手により、中国食文化の伝統と和の融合を実現させた現代宮廷料理が完成しました。なかでも、宮廷料理時代から現代まで珍重される中国四大乾貨「参鮑翅肚（シェンバオチードウ）」（「なまこ」「あわび」「ふかひれ」「魚の浮袋」）の味わいをお楽しみいただける趣向を凝らしておりますので、是非足を運んで、特別なひとときをお楽しみください。

◇本リリースに関するお問い合わせ・ご試食内覧会のお申込みは下記までご連絡ください◇

銀座アスター食品株式会社 担当：吉田 電話：03-3538-1674 FAX：03-3538-1686

Mail：yoshida@ginza-aster.co.jp

## ■中国四大乾貨について

中国の乾物は、その歴史と多種多様な味わいから世界中の人々に好まれています。特に「参鮑翅肚（シェンバオチードゥー）」と称される「なまこ」「あわび」「ふかひれ」「魚の浮袋」は、味わいは当然ながら、その希少性から四大乾貨と呼ばれ、宮廷料理時代から現代まで珍重され続けています。

リニューアルした日本橋紫苑では四大乾貨すべての料理を提供していますが、特に日本ではあまり知られていない希少価値の高い「魚の浮袋」の料理を多様に揃えた、他に類を見ないレストランとなります。

「魚の浮袋」は「花膠（はなにかわ）」とも呼ばれ、ふかひれよりも豊富なコラーゲンをもち、中国では美容や体質補強効果にも優れた滋養食とされています。さらに日本橋紫苑では様々な種類の「花膠」の研究と試作を重ね、コラーゲンのやわらかな食感をお楽しみいただける品種を選んでおります。

## ■極みの逸品ご紹介

### 仏跳牆 1名様用 13,200円（税込）

仏跳牆では、希少価値の高い四大乾貨「なまこ」「あわび」「ふかひれ」「魚の浮袋」の全てを一度に味わうことができます。四大乾貨は3日以上かけて入念に下ごしらえをします。極上の旨味の秘密は10種類以上の素材を使用し、じっくりと一日かけ仕上げられたスープです。5日以上かけてつくられたこの一壺の、蓋を開けた時の馥郁たる香り、四大乾貨のとろける美味はまさに郭の卓越した技術が凝縮した逸品です。



### ふかのひれの尾びれの姿煮込み

#### 吉切鮫 24,200円～（税込） / 毛鹿鮫 33,000円～（税込）

日本橋紫苑では、歯ごたえとボリューム感が特徴な吉切鮫と舌ざわりが特徴の毛鹿鮫の2種類をご用意しております。郭の丹精込めたスープは、ふかひれの繊維一本一本に染みわたり、一口含む度に、極上の旨味を感じる至福のひとつを堪能できます。



### なまこの北京式葱風味煮込み 7,700円（税込）

なまこは中国語で「海参（ハイシェン）」と呼ばれています。これは海の朝鮮人参を意味しています。漢方の王様といわれる朝鮮人参と同様に、なまこにも強壮作用、老化防止の作用があると信じられているからです。「満漢全席」にも必須の食材とされていました。

日本橋紫苑では、郭の得意とする北京式の葱風味煮込みがおすすめです。



## ■日本橋紫苑について

清朝宮廷料理の真髄、奥義を知り尽くした中国特級調理師の郭は、2012年より日本橋三越本店にて清朝宮廷料理のレストランを展開してきました。「本物を知るお客様のご期待に応え続けたい」。この思いを胸に、日本で30年、日本橋で12年、日本人の味覚に合う料理を模索し、お客様と向き合いながら腕を振るい続けてきました。清朝宮廷料理の伝統技法だけに甘んじることなく、日本で学んだ和のエッセンスを融合させた郭の料理はまさに至高の一皿です。

特に、熟練者でも難しいとされる乾物の戻しは、清朝宮廷料理を極める郭の唯一無二の技術です。伝統に基づいた技術に日本での経験が活かされた日本橋紫苑の四大乾貨の料理は、奥深い旨味を感じられる郭の集大成の逸品です。

## ■日本橋紫苑 郭シェフ プロフィール

郭明 (グオ ミン Guo ming)

1956年 北京生まれ

1976年 北京第一服務局料理専科卒業

1976年 北京市倣膳飯荘に調理師として就職

1983年 東京のテレビ局主催「世界料理大会」に参加。

特別賞と優秀創意賞を獲得。

1985年 一級厨師試験に合格。倣膳飯荘副調理長に就任。

香港グルメウィークにメインシェフとして招かれ、「中国宮廷宴」を実演。

1987年 特級調理技師試験に合格。

三越百貨店日本橋本店に招かれ、「満漢全席」を実演。

1988年 北京市調理大会に出場。優秀賞を獲得。

1992年 銀座アスター食品株式会社の技術顧問として契約。

2012年 日本橋三越にて日本橋紫苑移転オープン。特級シェフとして日本橋紫苑にて料理を提供しながら後進の指導にあたる。



## ■【銀座アスター食品株式会社】

昭和元年（1926年）銀座に創業した銀座アスター。以来、中国料理専門店として日本社会に中国食文化の価値を発信しつづけ、首都圏を中心に33店のレストランと11店のデリカショップを運営しています。昭和後期から現在に到るまで中国各地への現地研修を重ね、原典に学びながら、日本の食材や季節感を生かした独自の料理を提供しています。出店エリアに深く根差した継続的な営業を方針とし、お客様に長くご愛顧いただけるレストランを目指しております。

## ■日本橋紫苑 店舗情報



〒103-8001 東京都中央区日本橋室町 1-4-1 日本橋三越新館 10階

TEL : 03-5205-8268 FAX : 03-5205-8275

営業時間 : LUNCH 11:00~16:00 (L.O. 15:00)

DINNER 17:00~22:00 (L.O. 20:00)