



しゅうまいたろう

## 中華料理店「焼賣太樓」が

# 「期間限定!秋のおすすめフェア」をスタート!!

～深まる秋の味覚をオリジナルメニューで～

株式会社餃子計画(大阪市淀川区)が展開する中華料理「焼賣太樓」(しゅうまいたろう)では、2016年9月1日より11月30日までの期間限定で「秋のおすすめフェア」を実施いたします。  
 「よだれ鮭～ピリ辛山椒風味～750円」、「栗・里芋と鶏のうま煮750円」や「ナスの中華風味噌田楽550円」、「キノコ揚餃子～えびペッパーソース～450円」と秋の味覚をお楽しみいただけるオリジナルメニューをご用意しております。



**秋のおすすめフェア**

焼賣太樓

しゅうまいたろう

よだれ鮭 750円  
～ピリ辛山椒風味～

栗・里芋と鶏のうま煮 750円

ナスの中華風味噌田楽 550円

キノコ揚餃子 450円  
～えびペッパーソース～

よだれ鮭 750円  
～ピリ辛山椒風味～

一押し

「よだれ鮭」とは?  
数年前にヒットした四川省前菜の「口水鶏～よだれ鶏～」の鶏を鮭でアレンジした料理。  
「よだれ」の名前の由来は?  
その名の通り「よだれが出る」ほど美味しいという意味。中国・四川省出身の文筆家が、著書のなかで「その美味しさを想像しただけで、よだれが出てしまう」と書いたことからその名がつけられたとされています。山椒等の香辛料や薬味がたっぷり入った、風味豊かな辛いソースをかけた料理。秋向けに焼賣太樓が鮭としめじをメインにアレンジしたおすすめ自信作です!

「よだれ鮭」とは?  
数年前にヒットした四川省前菜の「口水鶏～よだれ鶏～」の鶏を鮭でアレンジした料理。  
「よだれ」の名前の由来は?  
その名の通り「よだれが出る」ほど美味しいという意味。中国・四川省出身の文筆家が、著書のなかで「その美味しさを想像しただけで、よだれが出てしまう」と書いたことからその名がつけられたとされています。山椒等の香辛料や薬味がたっぷり入った、風味豊かな辛いソースをかけた料理。秋向けに焼賣太樓が鮭としめじをメインにアレンジしたおすすめ自信作です!

◆秋のおすすめフェアメニュー◆

・よだれ鮭～ピリ辛山椒風味～ 750円  
 ☆酸(黒酢)麻(山椒)辣(辣油)のタレをご賞味下さい。  
 (料理人:池戸)

「よだれ鮭」とは?  
数年前にヒットした四川省前菜の「口水鶏～よだれ鶏～」の鶏を鮭でアレンジした料理。  
「よだれ」の名前の由来は?  
その名の通り、「よだれが出る」ほど美味しいという意味。中国・四川省出身の文筆家が、著書のなかで「その美味しさを想像しただけで、よだれが出てしまう」と書いたことからその名がつけられたとされています。山椒等の香辛料や薬味がたっぷり入った、風味豊かな辛いソースをかけた料理。秋向けに焼賣太樓が鮭としめじをメインにアレンジしたおすすめ自信作です!

・栗・里芋と鶏のうま煮 750円  
 ☆秋の味覚を鶏肉とともに美味しく仕上げました。  
 (料理人:安宅)

・ナスの中華風味噌田楽 550円  
 ☆甜麵醬(テンメンジャン)ペースで中華風味噌仕立てにしました。  
 (料理人:木村)

・キノコ揚餃子～えびペッパーソース～ 450円  
 ☆米粉の皮の食感と干しえび・ブラックペッパーのW風味が効いたタレが絶妙です。(料理人:大崎)

※表示価格は税抜となっております。  
 別途消費税が加算されます。

**会社概要**

- 会社名: 株式会社餃子計画
- 所在地: 大阪市淀川区宮原2丁目14番14号 新大阪グランドビル4階
- ホームページ: <http://gyozaya.com/shuumai/>

●取材に関するお問い合わせ●

株式会社餃子計画 / 担当=外食事業本部 三谷和子

TEL 06-6396-2277 / メール [k.mitani@gyozakeikaku.com](mailto:k.mitani@gyozakeikaku.com) / URL <http://gyozaya.com/>