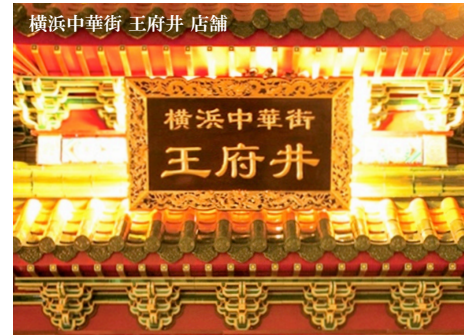


横浜中華街 王府井

1日で10,000個売れる！本物の焼き小籠包屋 横浜中華街 王府井 ワンフーチン
2013年11月15日(予定) “焼き小籠包屋がつくった肉まん” 新発売。
おいしさのヒミツは、“肉まん”なのに“滴る肉汁”がたっぷり

(株)王府井(本社：横浜市中区山下町191-24、代表取締役：矢崎 堅 以下王府井)は、当社人気の焼き小籠包の技術を利用した肉まん商品“焼き小籠包屋がつくった肉まん”を2013年11月15日(予定)より、中華街店舗にて販売開始致します。現在の主力商品である焼き小籠包”正宗生煎包(マサムネサンチェンパオ)”が大ヒットした一番の理由は、「外はカリッ!なのに肉汁が滴り落ちてくる」という理由にあります。日本ではここ数年で話題になってきた焼き小籠包ですが、上海・台湾では日常の食べ物として広く認知されているメニューです。王府井では、本場の製法・技術を取り入れることで大ヒットとなりました。



今回は、普通肉汁を入れる事が出来ない肉まんに小籠包並みの肉汁を入れるという商品を生み出し、従来の肉まんでは考えられないような、ジューシーさを実現することに成功しました。

1日で10,000個売れる焼き小籠包「正宗生煎包」。その製法・技術・ノウハウを、「肉まん」に応用して完成させたのが「焼き小籠包屋の肉まん」です。従来の肉まんは、たっぷりの肉汁を閉じ込めると、汁が皮に浸透してしまい、具材のジューシーさが損なわれてしまうという欠点がありました。

王府井では、大ヒットの焼き小籠包「正宗生煎包」で培ったノウハウを用いて、不可能とされていた小籠包並みに肉汁の滴る肉まん「焼き小籠包屋がつくった肉まん」を作り上げることに成功しました。お客様に驚きと感動を与えたい。そんな王府井のこだわりと挑戦が作り上げた新商品として、「焼き小籠包屋がつくった肉まん」を11月15日(予定)から発売致します。



横浜中華街 王府井とは

2010年12月、横浜中華街にオープンした小籠包の専門店「王府井(ワンフーチン)」横浜中華街では、この王府井の焼き小籠包「正宗生煎包(マサムネサンチェンパオ)」を求めて連日大行列となっています。この焼き小籠包は、1日10,000個の販売を誇る大ヒット商品として看板メニューになっています。

【会社概要】 名称：株式会社 王府井
住所：〒231-0023 横浜市中区山下町191-24
TEL:045-641-1595
URL : <http://www.wangfujing.co.jp>



皮を破くと極上のコラーゲンスープが飛び出てきます。

<王府井商品に関する報道関係者からのお問い合わせ先>
株式会社王府井 担当：渡井
〒231-0023 横浜市中区山下町191-24
TEL : 045-641-1595
URL : <http://www.wangfujing.co.jp>

<このリリースに関する報道関係者からのお問い合わせ先>
株式会社ユーピーアール 担当：石川
〒104-0032 東京都中央区八丁堀3-7-7 原田ビル1F
TEL : 03-6228-3941 FAX : 03-6893-5984
E-mail : info@upr-inc.com