



【各位】

Eat& Holdings

2022年12月5日

株式会社イートアンドホールディングス・株式会社一品香

～冬の寒さ本番！アツアツのたんめん で身体も心も温かく～ 「肉醬ニラ味噌たんめん」など一品香の冬メニュー 12月5日より期間限定で販売

株式会社一品香(いっぴんこう、本社:神奈川県横浜市 代表取締役社長:鳥生恒平)が運営する昭和30年創業の横濱たんめん発祥の店「横浜一品香」は、2022年12月5日(月)より、今年の冬季限定メニュー「肉醬ニラ味噌たんめん」と「干し豆腐の香港風ジャージャー麺」を期間限定販売いたします。



世代を超えて“ハマっ子”たちに愛されてきた看板商品のたんめんが、冬仕様になって登場いたします。「肉醬ニラ味噌たんめん」は、疲労回復に良いといわれるニラをたっぷりを使い、ピリッと辛い肉味噌で仕上げた新商品です。

師走を迎え、全国的に冬本番の寒さが到来しました。アツアツのたんめんを一口食べれば、身体も心も温まります。ぜひ横浜一品香で、ご家族・ご友人とともにかけがえのないひとときをお過ごしください。

■商品概要



肉醬ニラ味噌たんめん(税込 980 円)

創業時から続くこだわりのたんめんが、冬仕様で登場。たっぷりのニラはビタミンやミネラルなどをバランスよく含み、辛味成分「アリシン」は、糖質をエネルギーに変えて疲労回復を助けると言われています。ピリッと辛い肉味噌がアクセントです。



干し豆腐の香港風ジャージャー麺(税込 980 円)

低糖質・高たんぱくな中国料理の伝統食材「豆腐干絲(干し豆腐)」を香ばしく焼いた麺に、甜面醬(テンメンジャン)を加えた特製のジャージャー麺。

日本で一般的な挽肉ではなく細切りの豚肉をメインに使用し、搾菜(ザーサイ)も加えるなど、香港風に仕上げました。

お付けする小碗のご飯で、ピリ辛タレまで余すことなくご堪能いただけます。

◆販売期間:2022年12月5日(月)~2023年2月下旬(予定)

◆販売店舗:保土ヶ谷店、若葉台店、港南台バース店、相鉄ジョイナス店、小田急マルシェ町田店、ららぽーと横浜店、上大岡ミオカ店、青葉台店

■「横濱一品香」とは

1955年創業。横浜の野毛にて、わずか3坪、カウンター9席の小さなお店でスタートしました。創業の精神である「一品一品に真心を込めて最高の味に徹しよう」の下、名物「元祖絶品たんめん」は、横浜で半世紀以上愛されてきた逸品です。この伝統と味を守り続けると共に、「+&」の発想で、これからもお客様から愛される料理と食シーンを提供しつづけてまいります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社イトアンドホールディングス マーケティング戦略部 広報 PR グループ 半田

TEL:03-5769-5050 E-mail:eat-press@eat-and.jp