

– ありがとう！発売30周年、ありがとう！豊洲 –

2日間で4,000人がご来場！3,600食を無料でご提供！

本格中華冷凍食品「新中華街シリーズ」30周年記念

「わたしの街に、新中華街シリーズがやってきた！」
by マルハニチロ キッチンカーエベント開催レポート

マルハニチロ株式会社(本社所在地:東京都江東区、代表取締役社長:池見 賢)は、冷凍食品「新中華街シリーズ」の発売開始30周年を記念して、2025年11月15日(土)・16日(日)の2日間、東京・豊洲の「アーバンドック ららぽーと豊洲」にて、「新中華街シリーズ」のおすすめ商品3品を無料で試食提供する「わたしの街に、新中華街シリーズがやってきた！」キッチンカーエベントを開催、本イベントには2日間で延べ4,000人を超える多くの方が来場しました。



今回のキッチンカーエベントでは、「五目あんかけ焼そば」、「あおり炒めの焼豚炒飯」、「赤坂璃宮の餃子」の3品を無料で試食提供



会場には小さなお子様のいるご家族をはじめ、多くの方々にお越しいただきました。

東京・豊洲の地は、マルハニチロが現在本社を置く場所。2026年春の高輪への本社移転を前に、豊洲への感謝、そして、「新中華街」シリーズ発売開始以来30年のご愛顧に少しでもお応えできたら、そうした思いから、今回のキッチンカーエベントは企画されました。イベント当日、海の見える広場、豊洲のアーバンドッグららぽーと豊洲ウッドデッキ B には、2台のキッチンカーが登場し、シリーズ商品の中でおすすめの「五目あんかけ焼そば」「あおり炒めの焼豚炒飯」「赤坂璃宮の餃子」の3品の無料試食提供を行いました。



キッチンカーやでは「五目あんかけ焼そば」「あおり炒めの焼豚炒飯」「赤坂璃宮の餃子」の3品の無料試食を提供



イベント当日は海の見える広場に 2 台のキッチンカーが登場

初日開始の午前10時からたくさんの方々に行列いただきました。「新中華街シリーズ」一番人気の「五目あんかけ焼そば」は、香ばしく両面焼きした中華麺に豚肉、チングン菜、ニンジン、白菜、タケノコ、もやし、きくらげ、水くわいの8種類の具材入り。とろみのあるあんに具と麺がからみあった絶妙なコンビネーションの自信作です。



来場された方々からは、「寒い時期、このあんかけは、おいしいです！」「今の時期に8種類の具材を揃えるのは大変。くわいの食感が大好きですが、なかなかスーパーで見かけないので、入っていてうれしい」「温め容器に移し替えの手間もなく、トレーごとチンするだけなのはありがたい」など、温かいご感想をいただきました。

シリーズ一番人気の「五目あんかけ焼そば」試食

「あおり炒めの焼豚炒飯」は、お米ひと粒ひと粒がパラパラ、それでいてお米そのものがふっくらと美味しいのが特徴です。これは商品開発当時「広東名菜 赤坂璃宮」譚オーナーシェフの厨房に当社社員がひと月以上通い、その手法を研究、あおり炒めを再現するための製造機械をマルハニチロが独自に開発したことで実現した味でもあります。「焼豚の味がジューシーでとてもおいしい」「これがあれば、何も作れない日も大丈夫」などのお声をいただきました。



「あおり炒めの焼豚炒飯」試食



「赤坂璃宮の餃子」試食

「赤坂璃宮の餃子」は、パリッと香ばしい焼き目が、見た目にも食欲をそそります。皮はパリっと中はジューシー、そんな、本格中華店の味わいは、譚オーナーシェフの「餃子は具を食べていただく」というポリシーのもと、できる限り皮を薄く仕上げることで実現。食べた時の具のぎっしり感に、満足いただける一品です。具はみっちり入っているのに、焼いても皮が破けにくいぎりぎりの厚さを追求、家庭でフライパン調理する際を想定して開発された具と皮の比率に、「しっかり食べ応えあります」「羽根つき餃子のパリッとした食感、大好きです」などのご感想を多数いただきました。

試食を通じて伝えたい、豊洲ありがとう、ご愛顧ありがとうございます！の気持ち



マルハニチロ・加工食品ユニット市販用冷凍食品事業部 辰巳 寛

マルハニチロ・加工食品ユニット市販用冷凍食品事業部の辰巳 寛は、「弊社は、来春2026年に、長年お世話になった豊洲から、高輪に本社を移転します。このタイミングで「新中華街シリーズ」30年ありがとう、豊洲ありがとう、そんな感謝の気持ちをこめて、この場でイベントを開催できたことは、本当に喜びです。また、同日開催で、日本全国の協賛スーパーにおいて、試食会が行われています。本格中華と銘打って商品化したシリーズ一品一品が、味へのこだわりをもっておりました。30年の長きにわたり愛され続けてきた、味への自信と自負を持って、今後もさらにおいしさを極めて、ご家庭で気軽に本格中華を味わっていただけるよう、精進してまいります」と、熱い感謝の気持ちと今後への意気込みを語りました。

2日間にわたり、豊洲にお越しいただいたお客様、会場スタッフが一丸となり温かい雰囲気の中盛り上がったキッチンカーエベント。マルハニチロは、これからも「新中華街シリーズ」を通して、ご家庭に本格的な中華料理の味とともに温かさをお届けしてまいります。





2日間で延べ4,000人のお客様にご来場、3,600食をご試食いただきました。

<イベント概要>

- ・イベント名:「わたしの街に、新中華街シリーズがやってきた！」
- キッチンカーイベント produced by マルハニチロ
- ・開催日時:2025年11月15日(土)・16日(日)の2日間開催いたしました。
- ・開催場所:アーバンドック ららぽーと豊洲「ウッドデッキB」
- ・内容:発売30周年を記念して「新中華街シリーズ」商品をキッチンカーで試食を無料で提供
- ・試食商品(3品):「五目あんかけ焼そば」、「あおり炒めの焼豚炒飯」、「赤坂璃宮の餃子」
- ・主催:マルハニチロ株式会社
- ・来場者数(2日間):4,000人
- ・試食数(2日間):3,600食

□本格中華冷凍食品「新中華街シリーズ」について

「新中華街シリーズ」のコンセプト、それは「家庭ではなかなか出せない本格中華の味を手軽にお届けしたい！」。30年前の冷凍食品売り場には、「本格的な味わいでありながら手軽」、「家庭では再現がむずかしい中華料理を楽しめる」「お弁当や食卓のもう一品に便利なものを」といったニーズにお応えする商品はまだまだ少なかったのです。そこで「広東名菜 赤坂璃宮」譚オーナーシェフとともに共同開発したのが、この「新中華街シリーズ」なのです。1995年に発売スタートした「新中華街シリーズ」。最初の商品は、中華の人気メニューでありながら、その本格中華の纖細な味を再現するのが難しいと思われていたシュウマイでした。その後、あおり炒め製法で評判を呼んだ「あおり炒めの焼豚炒飯」そして、8種もの具を使った「五目あんかけ焼そば」など、味の追求を続けて、長きにわたりシリーズで愛され続けています。

【今回試食提供した商品の紹介】



「五目あんかけ焼そば」

両面焼きによる香ばしい麺と具だくさんの絶妙とろみあんかけ。豚肉、チンゲン菜、にんじん、白菜、たけのこ、もやし、きくらげ、水くわいの8つの具材入りで、コシのあるほぐしやすい麺を香ばしく両面焼きにしました。

「あおり炒めの焼豚炒飯」

「広東名菜 赤坂璃宮」譚オーナーシェフ直伝の独自製法「あおり炒め製法」でパラッとふっくら、香ばしく仕上げた本格炒飯。焼豚はコクのある特製ダレでじっくり焼きあげた一品。



「赤坂璃宮の餃子」

焼き目は香ばしくこんがりと仕上げ、羽根つきならではのパリッとした食感をお楽しみいただけます。薄皮ながらもしっかりとした弾力があり、もちもちとした食感をお楽しみいただけます。

<マルハニチロ株式会社について>

マルハニチログループは、マルハとニチロ、それぞれ 100 年超の歴史を持つ企業グループが 2007 年に経営統合して出来た水産食品企業グループです。「食」の安全と安心を提案するとともに、限りある資源を有効に活用して「魚」をコアにグローバルな視点で取り組んでいます。【世界においしいしあわせを】をスローガンに、新たな食文化創造を目指しています。

マルハニチロは 2026 年 3 月、新しい社名 Umios に変わります。

コーポレートサイト:<https://www.maruha-nichiro.co.jp/>

公式Youtube:<https://www.youtube.com/user/MaruhaNichiroChannel>

Instagram:[instagram.com/maruhanichiro official](https://www.instagram.com/maruhanichiro_official)

X:https://x.com/mnCP_official

新中華街ブランドサイト:<https://reishoku.maruha-nichiro.co.jp/shinchukagai/>