

メディア関係者様各位



2025年2月12日

株式会社エムピーキッチンホールディングス

【渋谷餃子】数量限定 津乃鶴だしスープ餃子を新発売

老舗懐石料理屋の味を再現したおだしで心も体もほっかほかに

薄皮餃子専門
渋谷餃子

津乃鶴だし

国産原料100%使用
厳選した国産天然素材のみを使用した
話題の贅沢和風だし
使用した贅沢和風だし

■心も身体もあたたかくなる

津乃鶴だし
スープ餃子

国産原料100%使用!
厳選した国産天然素材のみ使用した、
話題の贅沢和風だしと、
餃子がマリージュ!
・岐阜産粟津格れ鶏
・岐阜産粟津鶏
・九州産炭火焼あこ
・北海道産五葉菜
・九州産種鶏
・九州産鶏
・徳島産焼き塩

580円 (税込)

津乃鶴だし香る
ねぎ餃子 580円 (税込)

株式会社エムピーキッチン（本社：東京都渋谷区、代表取締役：村上竹彦）が運営する『薄皮餃子専門 渋谷餃子』は、寒い季節にぴったりの新商品『津乃鶴だしスープ餃子』と『津乃鶴だし香るネギ餃子』（各580円）を2/12（水）より数量限定で発売いたします。創業昭和8年、京都祇園で営んでいた京懐石料理屋『津乃鶴』の伝統の味を再現した特製だしを使用し、体の芯から温まる一品に仕上げました。※ディナータイム限定の販売となります。

■商品概要



- 津乃鶴だしスープ餃子（税込み 580 円）
 - 独自の配合比率と技術により、国産の厳選天然素材から究極のおいしさを引き出した「津乃鶴」特製だしをふんだんに使用したスープで、餃子の旨味を引き立てています



- 津乃鶴だし香るネギ餃子（税込み 580 円）
 - 特製だしをたっぷりのネギとからめ、餃子との相性を高めた一品です

特製だしを使用したスープは、寒い季節にぴったりの温かさと深い味わいをお届けします。数量限定のため、なくなり次第終了となります。この機会にぜひ、渋谷餃子で「津乃鶴」の伝統の味をお楽しみください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

※ディナー限定の商品となります。ランチタイムでの取り扱いはありません。

■津乃鶴ブランドについて

「津乃鶴」は吉本興業所属の川島章良氏がプロデュースする天然素材にこだわった出汁ブランドです。川島氏の実家であり、昭和8年に創業された京都の老舗懐石料理屋「津乃鶴」。その伝統の味を継承し、鰹本枯れ節や鰹荒節、真昆布、椎茸、片口鰯など、国産の厳選素材を使用し、独自の配合比率と技術でおいしさを引き出しています。化学調味料や保存料を一切使用せず、素材本来の旨みを最大限に引き出した「津乃鶴」の出汁は家庭でも手軽に料亭の味を楽しめると多くの支持を集めております。

■薄皮餃子専門 渋谷餃子について



「餃子を囲んで、楽しいひとときを」。が渋谷餃子のコンセプトです。渋谷餃子の代名詞、薄皮餃子のご飯のおかずにも、おつまみにもぴったり。どんなシーンでも気軽に美味しく楽しめる本格餃子を提供したい。その思いからこだわり続け、独自開発した極限まで薄い皮で包んだ、自慢の本格餃子をご堪能あれ。

【渋谷餃子 公式 SNS】

X (Twitter) : <https://x.com/shibuyagyouza>

Instagram : https://www.instagram.com/shibuyagyouza_official/

TikTok : https://www.tiktok.com/@shibuyagyouza_official



公式 LINE : <https://page.line.me/557udqgh> ID : @557udqgh

■会社概要

- 会社名：株式会社エムピーキッチンホールディングス
- 本社所在地：東京都渋谷区恵比寿西 2-6-11 川上ビル 2F
- 代表者：代表取締役会長 村上竹彦
- 事業内容：飲食店の総合開発及び運営
- URL：<http://www.mpkitchen.co.jp/>

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先・ご取材依頼】

株式会社エムピーキッチンホールディングス

担当 ： 堀

Tel ： 090-9822-8961

E-mail ： ryouhei.hori@mpkitchen.co.jp