

2026年 5月 28日

～名店の味をご家庭で手軽に～ ミシュラン星獲得店「メゾン・ド・ユーロン」監修 中華惣菜ギフトを新発売

米久株式会社(静岡県沼津市)は、東京・赤坂の人気中国料理店「メゾン・ド・ユーロン」の監修による中華惣菜ギフトシリーズを2026年6月1日より発売いたします。

本シリーズは通信販売限定商品として、「名店の味を家庭で手軽に楽しめること」をコンセプトに開発しました。冷凍のままボイルするだけで、本格中華を再現できる点が特長です。

ミシュラン一つ星を獲得した名店の味づくりをもとに、弊社グループの量産技術と品質管理を融合し、安定した品質を実現しました。ギフト用途に加え、週末のだんらんや記念日など、ご家庭において手軽に「外食気分」をお楽しみいただける商品です。

■東京赤坂 メゾン・ド・ユーロン監修シリーズ



品番 659 中華4種セット



盛り付け例



■商品詳細



海鮮あんかけ 160g/冷凍

贅沢に10種の具材を使用した海鮮あんかけ。具材は、海老・ほたて・イカの海鮮に、白菜、小松菜、たけのこ、にんじん、生姜、長ネギの野菜、さらに椎茸を使用。素材のうま味を活かした、あっさりとした味わいが特長です。



黒酢豚 160g/冷凍

豚肉の唐揚げに、炒めた玉ねぎ・人参・たけのこを加えた黒酢豚。黒酢や黒糖、たまり醤油などを使用し、酸味と甘みのバランスがよい、さっぱりとした味わいに仕上げました。



大海老チリ 150g/冷凍

ぷりぷりの大ぶり海老を3尾使用した大海老チリ。炒め豆板醤を使い、コクのあるソースに仕上げました。辛さの奥にまろやかな甘みが広がります。



麻婆豆腐 130g/冷凍

花椒(ホアジャオ)のしびれる辛さがクセになる麻婆豆腐。黒豆を発酵させた「豆豉(トウチ)」などのこだわりスパイスを使用し、深い味わいに仕上げました。

<商品ラインアップ> 保存温度は、全て冷凍です。

品番	内容	セット価格(税込)
229	海鮮あんかけ 160g×4袋	2,590円
230	黒酢酢豚 160g×4袋	2,590円
231	大海老チリ 150g×4袋	3,080円
232	麻婆豆腐 130g×6袋	3,240円
658	中華3種セット ・大海老チリ 150g×1袋 ・黒酢酢豚 160g×2袋 ・麻婆豆腐 130g×3袋	3,980円
659	中華4種セット ・海鮮あんかけ 160g×2袋 ・黒酢酢豚 160g×2袋 ・大海老チリ 150g×2袋 ・麻婆豆腐 130g×2袋	5,780円



メゾン・ド・ユーロン 料理長 阿部淳一シェフの略歴

「東京會館」を経て「上海錦江飯店」で中国料理の特級料理人に衝撃を受け、知識と技術を習得。青山「オーセ・ボヌール」にて研鑽を積み「炒めの達人」と評価、注目される。

1995年「メゾン・ド・ユーロン」開店に伴い料理長に就任。その後独立し「A-Jun」を立ち上げる。2008年店舗リニューアルに伴い再度「メゾン・ド・ユーロン」に招かれ、2010年から2年連続でミシュラン一つ星を獲得。

■今後の展開

本シリーズを通じて、贈答市場に「簡便さと本格的なおいしさ」を兼ね備えた価値を提供し、日々の食卓の満足度向上を目指してまいります。

本リリースに関する 報道関係者お問い合わせ先	伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 広報室 北垣、花木 Tel 03-5723-6889
商品に関するお問い合わせ先	米久 お客様相談室 Tel 0120-409-109
米久ホームページ URL 米久-eショップ	https://www.yonekyu.co.jp/ https://www.yonekyu.co.jp/shop.html