

【ビャンビャン麺を使った二つの味】 「油澆(ヨウポー)麺」と「火鍋麺(ひなべめん)」が 期間限定で登場！

10mm 幅の平打麺で旨さが絡みます。

中華料理店「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」を展開しているイオングループのオリジン東秀株式会社（本社：東京都調布市/代表：沢村 弘也）は、1月24日(水)より、「油澆麺」と「火鍋麺」を期間限定で販売いたします。



【公式アカウント】

X(旧 Twitter) https://twitter.com/renge_pr

LINE <https://lin.ee/unvjkip/>

10mm 幅の平打麺『ビャンビャン麺』が引き立てる『スパイシー汁なし麺』と『麻辣ベースの旨辛麺』！

毎年人気の「油澆麺」と「火鍋麺」が期間限定で登場。今年は、10mm 幅の平打麺『ビャンビャン麺』を使用しました。

「油澆麺」は、中国の陝西(せんせい)省の西安(シーアン)で食べられる麺料理。スパイシーな汁なし麺で、ビャンビャン麺にタレを絡ませながらお召し上がりください。

「火鍋麺」は、中国の鍋料理『火鍋(ひなべ)』に麺を入れた一品。麻辣ベースの旨辛麺で、唐辛子・山椒・青花椒・陳皮・ナツメグ・スターアニス・ジンジャー・フェネル・ローリエ・クローブ・シナモンと11種類のスパイスをブレンドし、本格的な痺れる辛さを追求。ビャンビャン麺に旨辛なスープが絡みます。激辛にチャレンジしたい方には、辛さを増した「大辛火鍋麺(おおからひなべめん)」もご用意しております。

「油澆麺」「火鍋麺」「大辛火鍋麺」ともに、1日に推奨される摂取量の1/2の野菜を使用しています。※

テイクアウトもできます。

※野菜は加熱前の重量です。

※厚生労働省が提唱する「健康日本 21」では、野菜の摂取目標を1日あたり350g以上と定めています。厚生労働省の令和元年『国民健康・栄養調査』によると、国民の野菜摂取量の平均値は280.5gと目標量の8割程度となっています。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

商品概要

■油澆麺

本体価格 760 円（税込価格 836 円）



■火鍋麺

本体価格 760 円（税込価格 836 円）

■大辛火鍋麺

本体価格 890 円（税込価格 979 円）

※写真は火鍋麺です。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

■ 油澆麺【お持ち帰り】

本体価格 770 円（税込価格 831.60 円）



■ 火鍋麺【お持ち帰り】

本体価格 770 円（税込価格 831.60 円）

■ 大辛火鍋麺【お持ち帰り】

本体価格 900 円（税込価格 972 円）

※写真は火鍋麺【お持ち帰り】です。



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp

販売概要

販売店舗：れんげ食堂 Toshu・中華東秀 全店

販売開始：2024年1月24日（水）より

販売時間：各店舗の営業時間

店舗情報：<https://shop.toshu.co.jp/toshu/>

※在庫が無くなり次第終了とさせていただきます

中華料理店「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」について



「れんげ食堂 Toshu」の名前には、「れんげ」から広がる美味しい食事で日常を幸せにしたいというおもいが込められています。和食に対する「箸」のように、中華料理には「れんげ」が欠かせません。

植物の「れんげ」の花言葉は「幸せ」。「れんげ食堂 Toshu」では、中華東秀で人気の定番料理メニューに加え、れんげ食堂ならではのセットメニューやお酒、また、テイクアウトメニューもご用意しています。自宅や職場とは違った心地の良い第3の場所「The 3rd Place」として、おひとりで、仲間で、ご家族で、気軽に楽しんでいただける中華レストランです。

「中華東秀」は、ラーメン、餃子、炒飯の定番料理をはじめ、ホイコールや中華丼、麻婆豆腐などをリーズナブルな価格で提供しています。毎日食べても飽きない、やさしい味を大切に、野菜を多く摂ることのできるメニューも充実しています。中でも素材やタレにこだわって製造した餃子は、テイクアウトでも人気のメニューです。お子さま用のメニューもご用意し、家族連れのお客さまにも、より気軽にご利用いただけます。

創業の思い

創業者は、1966年、東京都世田谷区に「誰もが気軽に立ち寄れる中華の定食屋」として中華東秀を創業しました。

これからも、中華料理店「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」は、ご来店いただくお客さまのために心を込めて調理し、提供することに努めてまいります。

オリジン東秀株式会社について

【会社概要】

社名：オリジン東秀株式会社

本社所在地：東京都調布市調布ヶ丘 1-18-1 KDX 調布ビル 5F

代表者：代表取締役社長 沢村弘也

事業内容：弁当、惣菜販売を主体事業とするオリジン事業（「キッチンオリジン」「オリジン弁当」「オリジンデリカ」https://www.toshu.co.jp/kitchen_origin/index.html）、飲食業を主体事業とする外食事業（「れんげ食堂 Toshu」「中華東秀」https://www.toshu.co.jp/renge_toshu/index.html）の店舗を運営。また、イオングループデリカ部門にオリジン商品を融合させるデリカ融合事業を展開。

設立：1966年（昭和41年）9月

公式サイト：<https://www.toshu.co.jp/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL：080-9382-0019 FAX：0120-090-870 MAIL：pr@toshu.co.jp

<本件に関するお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社

広報グループ 堀川

TEL : 080-9382-0019 (直通)

FAX : 0120-090-870

E-mail : pr@toshu.co.jp

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

オリジン東秀株式会社 広報 G 堀川信太郎 TEL : 080-9382-0019 FAX : 0120-090-870 MAIL : pr@toshu.co.jp