

報道関係各位

2007年2月17日

株式会社京華園 代表取締役 劉 済昌
〒850-0842 長崎県長崎市新地町9番7号

TEL 095-821-1507

FAX 095-821-5000

ネット販売で関東からの 【手作り・豚角煮まんじゅう】注文が殺到！

去る2007年2月16日午後6時より関東地方で放映されたTV番組「[日テレ] 大公開！鉄人シェフ(レストランテ・アルポルト、オーナーシェフ片岡譲 氏)お取り寄せの特選美味絶品トトロ口角煮まん」の中で、当社の*「手作り 豚角煮まんじゅう」が大々的に取り上げられ、番組終了後より17日正午まで500件超の注文が殺到し、ホームページへのアクセス17,000件を超えるヒット数を記録。現時点でもこの勢いは止まらず、長崎、新地中華街、豚角煮まんじゅうの認知度アップに貢献致しました。

京華園について…

- ◇ 創業63年伝統ある中国の味
- ◇ 中華街北門入口に位置し、中国北京の故宮博物院の養心門をモチーフにした外観
- ◇ 落ち着いた雰囲気の中にもどことなく中国を思わせる店内
- ◇ 伝統の味を長崎の新鮮な山海の幸を取り入れた料理が自慢



*「手作り 豚角煮まんじゅう」

トトロ口角煮の豚角煮まんじゅうです。元々はトンポウロウと呼ばれる中華料理で、長崎では卓袱(シippoク)と呼ばれる郷土料理に含まれ馴染み深いものでした。皮付き三枚肉を使用。独自の製法でまろやかな食感に仕立てたトトロの豚角煮とホクホクの中華まんじゅう。この組み合わせに、ついつい笑顔がこぼれる最上の味わいです。京華園では2003年にホームページを、2005年7月より通信販売のサイトも立ち上げ(製作:㈱亀山電機)、食材から製法、発送、保存方法まで細部にわたってこだわり、本場中華街の老舗の味を豚角煮まんじゅうに込め全国の皆様へお届けしております。

今回の放映が長崎の冬の風物詩「ランタンフェスティバル」とうまく重なり、多数のお客様に京華園の「こだわり」をさらに知って頂くことができると確信しております。

最後になりましたが、京華園はこれからも、心をこめた手作りの料理、商品にこだわり、お客様に「おいしい」という感動を与え続け、地元長崎、中華街の知名度アップ貢献する企業であり続けたいと思っております。

【ニュースリリースに関する問合せ先】

株式会社京華園

TEL: 095-821-1507

ホームページ製作

 ㈱亀山電機 <http://www.kameyama-grp.co.jp/>