

京都の中国料理『膳所漢ぽっちり』より 「しみだれ豚饅」が通信販売開始 悪疫退散を願う祇園祭限定の名物

日本三大祭の一つと称される京都 祇園祭で、毎年店頭に行行列が出来るとなる人気商品、中国料理『膳所漢ぽっちり』の「しみだれ豚饅」。祇園祭の時期のみ限定で販売していた豚まんを、2020年6月25日（木）より通信販売にて日本全国で販売いたします。



「しみだれ豚饅」は豚肉、椎茸、山くらげなど大き目の具材がぎっしり詰まっており、肉汁も豚まんの皮にしっとりと浸み込むほど。店頭では蒸籠で蒸しあげた豚まんに、ハケで香ばしい特製ダレをひと塗りして、一口目の皮から美味しく召し上がっていただくよう仕上げています。通販商品は本来の味をできるだけ再現できるよう冷凍でお届けし、仕上げ用の特製ダレは別添えでご用意しています。祇園祭の宵山の時期に合わせ、四日間のみ販売するこの豚まんは、毎年二万個以上が売り切れてしまうほどの人気商品です。

京都に行かずとも、行列に並ばずとも食べられる「しみだれ豚まん」を、ご家庭でお楽しみください。

商品名：膳所漢ぽっちり しみだれ豚饅（せぜかんぽっちり しみだれぶたまん）
販売価格：500円（税込） ※別途送料がかかります。
※ご注文は2～6個までとなっております。
販売開始：2020年6月25日（木）より
温度帯：冷凍 ヤマト運輸クール便でのお届けとなります。
商品企画：235g/個
原産国：日本
販売場所：キワネットショップ (<http://kiwa-netshop.jp/>)



電子レンジで500W
5分ほど温めます

500W
5min

皮が硬くなるので温めすぎに注意



お皿に少量の水（20程度）を入れ、その上に豚まんを置いてラップをします



ラップはふわっと軽くかけてください



しみだれ豚まんを冷凍のまま、全体的に濡らします



軽く搾った濡れ布巾をかけてもOK



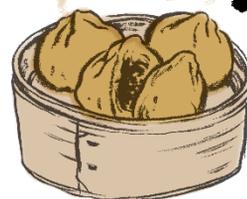
蒸しあがったしみだれ豚まんに同封のタレを全体に塗って出来上がりです

好吃!



しみだれ豚饅の
美味しいお召し上がり方

祇園祭りは、京の都に疫病が流行した際に六十六本の鉾を立て、祇園の神を迎え厄災の除去を祈ったことに由来します。
祇園名物しみだれ豚饅は、例年祇園祭の前祭四日間のみ限定販売ですが、厄災の除去を願い期間限定でご用意しました。



祇園名物
しみだれ
豚饅
ぶたまん
膳所漢



祇園祭

毎年7月1日から1か月間にわたり行われる八坂神社の祭礼で、その起源は平安時代、各地で疫病が流行した際に、災厄除去を祈って始まったとされています。なかでも17日の前祭（さきまつり）、24日の後祭（あとまつり）に行われる山鉦巡行、多くの出店が立ち並び、祭り情緒あふれる宵山（よいやま）は祇園祭のハイライトとして多くの人でにぎわいます。

※令和2年度の祇園祭山鉦巡行は、新型コロナウイルス感染症の拡散防止のため中止が決定されました。

中国料理 膳處漢ぽっちり

2003年開店。名物は北京ダック、フカヒレの姿煮込み。歴代王朝が続いた北京の宮廷料理から庶民の家庭料理まで、力強い大陸の味わいを紹介しています。

膳處漢（ぜぜかん）の膳所（處）とは、その昔、都の御厨所が滋賀県大津にあり「陪膳（おも）の所」と呼ばれており、いつしか膳所（ぜぜ）となりました。京都と北京の佇まいがよく似ていることから、中国宮廷料理の流れを汲む北京の台所に見立てて膳處漢（ぜぜかん）と名付けました。元呉服商の店舗兼住居をリノベーションした建物は、手前部分は洋館になっていますが、中に入るとそこには昔ながらの京屋敷の面影も残ります。中庭の奥にあった蔵は、小さなBarとして営業、「ぽっちり」と名付けました。花街では、舞妓さんの帯留めを「ぽっちり」といいます。カウンター12席のみの小さなBarぽっちりで、ワインやカクテル、世界各国のお酒をお楽しみください。



住所 京都府京都市中京区天神山町283-2 TEL:075-257-5766

営業時間 【ランチ】11:30 - 15:00(14:00L.O.)

【ディナー】17:00 - 22:30(21:30L.O.) ※バー 17:00 - 24:00(23:30L.O.)

席数 196席（バー12席）

<https://kiwa-group.co.jp/zezekan/>

【本件に関する取材・お問い合わせ先】

際コーポレーション株式会社 PRプロモーション部 當山・河野

TEL : 03-5453-6682 e-mail : press_kiwa@kiwa-group.co.jp