

2017年11月20日  
株式会社ライトアップショッピングクラブ

<sup>フウケンコウ</sup> 傅健興・<sup>フウサトル</sup> 傅智氏が監修した味わいの逸品  
〈新世界菜館〉の上海旬菜料理 12 ヶ月頒布会



株式会社ライトアップショッピングクラブでは、<sup>フウケンコウ</sup> 傅健興・<sup>フウサトル</sup> 傅智氏が監修した  
〈新世界菜館〉の上海旬菜料理 12 ヶ月頒布会を2017年11月20日より発売開始いたします。

上海蟹から鮑まで、豪華で贅沢な逸品を揃えた美味しい料理を満喫。

書店や出版社、大学や病院などが立ち並ぶ東京・神田の神保町。アカデミックな雰囲気漂うこの町で知る人ぞ知る上海料理の老舗といわれているのが創業1946年(昭和21年)の〈新世界菜館〉。看板メニューの上海蟹の料理は、「上海蟹自体を直接中国から輸入しているだけでなく、蓄養にも関わり、滋味に富む蟹に育てて

お客様に提供しています」と2代目の<sup>フウケンコウ</sup> 傅健興氏。上海蟹にこだわる理由は「30年前に中国で食べた上海蟹が、それはもう美味しかったから」。素材へのこだわりは上海蟹ばかりでなく、野菜や豚肉なども同様です。「やはり素材の持っている味わいをそのまま引き出すことが肝心。店で食べて美味しいのはもちろんですが、後でまた“美味しかった”と思い出す、そんな奥深い味が大事なのです」

今回ご紹介するのは、<sup>フウケンコウ</sup> 傅健興氏が監修した特選メニューの頒布会。看板メニューの上海蟹を使った「上海蟹みそとフカヒシの旨煮」や「鮑のクリームソース煮」など、豪華メニューもふんだんに取り入れました。月替わりの旬菜料理と、定番料理を毎月2人分お届けします。調理は湯せんか電子レンジで温めるだけ。個食パックになっていますので、食べたいときお一人でも手軽にご堪能いただけます。

翌月が待ち遠しくなるライトアップショッピングクラブだけの特別企画をぜひお楽しみください。



<sup>フウケンコウ</sup>  
〈新世界菜館〉2代目 傅健興氏

神保町の名店「揚子江菜館」をはじめ、「銀座大飯店」「赤坂山王飯店」「自由が丘南国飯店」にて修業の後、現在の店舗の礎を築いた名料理人。



<sup>フウサトル</sup>  
〈新世界菜館〉3代目 傅智氏

本場中国上海で3年修行の後、銀座の名店「維新號」を経て、平成20年より現在3代目料理長に至る。

## ■全12回お届け内容



## 【第1回】鮑のクリームソース煮

鮑を贅沢に使った〈新世界菜館〉でも人気の一品。独特の食感そのままに、食べやすいサイズにスライスした鮑とチンゲン菜を、濃厚かつコクのあるクリームソースで煮込みました。紹興酒とともに召し上がるのもお勧めです。



## 【第2回】帆立と鶏肉のオイスターソース

やわらかな鶏肉と小粒ながら旨みが詰まった帆立のほか、食感豊かなフクロタケ、鮮やかな彩りを添えるピーマンや赤パプリカを、食べやすいサイズに揃えました。オイスターソースの味付けは飽きのこない仕上がりで、素材の美味しさも充分に感じていただけます。



## 【第3回】貝柱とチンゲン菜のクリームソース

旨みが凝縮された干し貝柱を繊維状になるまで煮込み、チンゲン菜を加えてクリームソースを合わせました。貝柱の味わいとコクのある濃厚なソースはよく調和して、まろやかな深みを演出。隠し味にはさりげなく生姜を利かせ、白醤油でさらに豊かな風味を添えています。



## 【第4回】鶏肉とカシューナッツの炒め

食べやすいサイズにして下味を付けた鶏肉を、タケノコ、玉ネギ、シイタケ、ピーマン、カシューナッツと炒めました。香味油や醤油、胡麻油を使った馴染み深い味付けで、具材の様々な食感も楽しめます。ご飯のおかずにはもちろん、お酒のおつまみにもぴったりです。



## 【第5回】エビチリソース

ふりふりとして食べ応えのあるエビを贅沢に使ったエビチリソース。豆板醤やケチャップを使い、辛さはありながらもマイルドな味わいに仕上げました。長ネギやニンニク、生姜、卵白などを使い味に深みを出すことで、ご飯が進む美味しさとなっています。



## 【第6回】豚の角煮

噛むほどに濃厚な旨みが口の中に広がる豚の角煮。中国醤油や紹興酒、オイスターソースを使い、漢方薬でも使用される桂皮や八角を隠し味に、じっくり煮込みました。お酒のおつまみとして、また麺類にのせても美味しく召し上がれます。手間暇かけた本格中華の味をご堪能ください。



## 【第7回】フカヒレ入り手羽の醤油煮

国産の鶏肉とフカヒレをオイスターソースや中国醤油、紹興酒などで時間をかけて丹念に煮込みました。鶏肉はやわらかく身離れもいいため食べやすく、タケノコやシイタケなどの具材にもよく味が染みています。スープは具材の旨みが溶け込んでおり、ご飯にかけても美味です。



**【第8回】高菜と姫鯛のあっさり煮**

下味を付けてから衣を付けて揚げ、旨みを閉じ込めた姫鯛に、タケノコや枝豆、高菜漬けを合わせました。香味油や鶏油を使いつつ、長ネギや生姜をアクセントに、あっさりとした味わいに。隠し味の白醤油もきいており、食欲が落ちる暑い時期でも美味しく召し上がれます。



**【第9回】牛肉のオイスターソース炒め**

丹念に下味を付けた牛肉を、食感を活かしたタケノコ、フクロタケ、ピーマン、赤パプリカなどとともに、醤油や香味油、オイスターソースで炒めました。やや甘めの味付けがご飯によく合います。野菜がたっぷりであり彩りもよく、お子様にもぴったりの一皿です。



**【第10回】海老の塩味炒め**

白醤油を使ったあっさりとした味付けが後を引く海老の塩味炒め。下味を付けた海老と、枝豆や赤パプリカ、黄パプリカなどの野菜は別々に炒めることで、それぞれの旨みを活かしながら食感も楽しめる仕上がりに。野菜の豊かな彩りが食欲をそそります。



**【第11回】上海蟹みそとフカヒレの旨煮**

<新世界菜館>を代表する料理のひとつが上海蟹みそを贅沢に使ったこちらの一品。独特の食感が魅力のフカヒレと蟹みそをよく煮込み、紹興酒やオイスターソースを加えています。素材の持ち味が絶妙に引き出されており、コクのある奥深い味わいとなっています。



**【第12回】鴨の醤油煮**

食べやすいサイズにスライスした鴨肉を、醤油や生姜、漢方薬にも使われる桂皮や陳皮、八角などを加えて煮込みました。じっくりと煮込んだ鴨肉は旨みが閉じ込められており、中華ならではの香り豊かな味わいに。人が集まる機会の多いこの時季、オードブルとしても最適です。

炒飯や焼きそばなどの味わい豊かな定番中の定番料理ををお届けします。



**【第1/5/9回】蟹のあんかけ炒飯**

玉ネギ、長ネギを使って香り豊かに仕上げた炒飯にズワイガニや紅ズワイガニを混ぜ込みました。さらに、紅ズワイガニの旨みに濃厚なあんをとろりとかけた贅沢な一品。フライドオニオンの食感も楽しく、ご飯とあんが混然一体となった、家庭ではなかなか味わえない美味しさです。



**【第2/6/10回】干し海老と葱の香味上海焼きそば**

干し海老と揚げ葱の香ばしさが食欲をそそる焼きそば。中国醤油や紹興酒を使用した、まろやかかつ深みのある味わいです。生姜と黒酢を隠し味に、独特の風味を効かせて味に奥行きを出しました。シメジが食感のアクセントになり、干し海老を引き立てています。



### 【第3/7/11回】蟹のらんぱくあんかけ炒飯

鶏油や紹興酒で味付けし、卵白でふんわり仕上げたあんは紅ズワイガニならではの豊かな味わいが魅力。炒飯にもズワイガニと紅ズワイガニを贅沢に混ぜ込むことで、あんとの一体感をより高めています。口いっぱいに広がるカニの風味とコクを堪能していただける一皿です。



### 【第4/8/12回】五目焼きそば

豚肉や白菜、イカ、小松菜、タケノコ、エビ、キクラゲなど、たっぷりの具材が嬉しい五目焼きそばです。醤油やオイスターソースを使ったやや甘めの味付けは、どこか懐かしさのある昔ながらの味わい。多彩な具材の食感と旨みも併せてお楽しみください。

■毎月下旬に、定番メニュー1品・2食、季節のメニュー1品・2食を小分け包装にし、冷凍便でお届けします  
湯せんか電子レンジで温めるだけで、簡単に美味しくいただけます。

■価格：毎回 7,992 円（税込／送料込）

■お届け期間：12 ヶ月／回数：全 12 回

■お申込み締切日：2017 年 12 月 28 日（木）／

2018 年 1 月下旬よりお届け開始

■冷凍便

■商品 URL：<http://www.lusc.jp/detail/?item=073872>



オンラインショップはこちら → <http://www.lusc.jp>

■本件に関するお問合せ先■

株式会社ライトアップショッピングクラブ

〒169-8228 東京都新宿区北新宿 2-21-1

新宿フロントタワー26F

PR 担当：池田

TEL 03-6872-5314 / FAX 03-6872-5344

E-mail: [mitsuhiro.ikeda@lusc.jp](mailto:mitsuhiro.ikeda@lusc.jp)