

「家庭料理・鉄板中華 シャンウェイ」と長期保存食「IZAMESHI」がコラボレーション 中華惣菜缶詰8種類とセット商品が登場

— 和食、洋食に加えて「IZAMESHI」のラインアップに中華が加わり、さらにバリエーション豊富に —



長期保存食「IZAMESHI | イザメシ」を開発・販売する杉田エース株式会社は、2021年7月1日（木）より、「家庭料理・鉄板中華 シャンウェイ」とコラボレーションした「シャンウェイ x IZAMESHI 中華惣菜缶詰」の販売を開始します。

「シャンウェイ x IZAMESHI 中華惣菜缶詰」は、今年3月、「IZAMESHI」が発表した「ギンビス x IZAMESHI 厚焼きたべっ子どうぶつ」、「麺屋優光 x IZAMESHI 旨味溢れる貝出汁醤油ラーメン」に続くコラボレーション企画として登場しました。

本格中華の缶詰や非常食が市場に少ないなか「シャンウェイ x IZAMESHI 中華惣菜缶詰」では、シャンウェイ名物の“やわらか蒸し鶏のねぎ醤油”をアレンジした「鶏の特製醤油だれ」や、ほくした蒸し鶏をエビ油に漬け込んだ「蒸し鶏のエビ油漬け」、発酵調味料や豆板醤をベースにした中華風カレー「豆板醤の甘辛チキンカレー」など、シャンウェイの味を気軽にお楽しみいただけます。

「シャンウェイ x IZAMESHI 中華惣菜缶詰」は、缶切り不要で開けてそのまますぐに食べられるため“いざ”というときの備えにも最適です。また、8種類の中華惣菜缶詰は、災害時だけでなく普段の食卓やアウトドアシーンなど、さまざまなシチュエーションで活躍します。賞味期限も製造から3年と長期保存が可能です。

また、単品での販売に加え、8種類の缶詰を詰め込んだ中華惣菜缶詰セットも登場します。離れて暮らす家族や友人など、大切な方へのギフトとしてご活用ください。

「シャンウェイ x IZAMESHI 中華惣菜缶詰」開発の背景

「家庭料理・鉄板中華 シャンウェイ」は、上海で鉄板中華と出会った佐々木孝昌シェフが、その技法を再現するために青山・外苑前に開店し、本格的な味わいとおもてなしの心で多くの人に愛されてきました。今回のコラボレーションは、かねてより缶詰の商品開発や非常食に関心を持っていた「家庭料理・鉄板中華 シャンウェイ」と、日常におけるさまざまな“いざ”に活躍するおいしい長期保存食づくりを目指してきた杉田エースとの想いが重なり誕生しました。

家庭料理・鉄板中華 シャンウェイ 商品ラインアップ

1		<p>鶏の特製醤油だれ 内容量：内容総量 130g (固形量 80g) / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H53mm / 価格：550円 (税込594円) 商品紹介： シャンウェイ名物「やわらか蒸し鶏のねぎ醤油」を缶詰にアレンジした一品。 鶏もも肉がほろりと崩れる柔らかさをお楽しみください。 ポイント：シーズニングソース シャンウェイオリジナルのシーズニングソースを使用しています。</p>
2		<p>ホタテと卵のチリソース 内容量：内容総量140g (固形量 40g) / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H53mm / 価格：550円 (税込594円) シャンウェイの人気定番メニューである海老チリをホタテにアレンジ。 卵でマイルドに仕上げた、奥行きある濃厚なソースが決め手です。 ポイント：卵 卵をチリソースに使用しているのがポイントです。</p>
3		<p>オイスターソースと花椒の牛すじ煮込み 内容量：内容総量 120g (固形量 70g) / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H53mm / 価格：550円 (税込594円) 食べ応えある牛すじと、たけのこ、しいたけをまろやかなソースで煮込みました。中華で定番の香辛料、花椒を隠し味に使用しています。 ポイント：花椒 花椒の入った牛すじ煮込みは具材の旨味を引き立てます。</p>
4		<p>豆板醤の甘辛チキンカレー 内容量：内容総量 150g / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H53mm / 価格：550円 (税込594円) 中国の発酵調味料や豆板醤をベースに、甘辛く中華風に仕上げたカレーです。 ほぐした蒸し鶏がポイント。 ポイント：豆板醤 豆板醤を使用したシャンウェイならではのカレーです。</p>
5		<p>にんにくと黒胡椒の砂肝 内容量：内容総量 85g (固形量 50g) / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H33.5mm / 価格：480円 (税込518円) 砂肝と相性抜群のにんにくを旨味たっぷりの塩だれに合わせました。 スパイシーな粗挽き黒胡椒がアクセントに。 ポイント：にんにく スライスせずに食べ応えのある大きさのにんにくをごろっと缶詰に入れました。</p>

<p>6</p>		<p>そぼろメンマ 内容量：内容総量 80g（固形量 50g） / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H33.5mm / 価格：480円（税込518円） メンマとそぼろ肉を醤油ベースの甘くやさしい味わいに仕上げました。 味のしみこんだメンマは噛めば噛むほど旨味が口いっぱいに広がります。 ポイント：メンマ 脇役イメージのメンマをおかずの主演としてお楽しみください。</p>
<p>7</p>		<p>蒸し鶏のエビ油漬け 内容量：内容総量 75g（固形量 50g） / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H33.5mm / 価格：480円（税込518円） ほぐした蒸し鶏をエビ油に漬け込み、しっとりと仕上げた一品。 エビの香りと風味が特徴でおかずにもおつまみにも最適です。 ポイント：エビ油 蒸し鶏が漬かるくらいたっぷりのエビ油を使用しています。</p>
<p>8</p>		<p>豚肉と水クワイの甘酢和え 内容量：内容総量 90g（固形量 50g） / 賞味期限：製造より3年 サイズ：W78 x D78 x H33.5mm / 価格：480円（税込518円） 柔らかな豚肩ロースと中華料理に多く使用されている水クワイを餡に からめました。お肉にしっかりとしみこんだ甘酸っぱい味わいが特徴です。 ポイント：水クワイ 中華料理でよく使用される水クワイを「鎮江香酢」など 中国の調味料と合わせました。</p>
<p>9</p>		<p>中華惣菜缶詰セット 内容：8缶セット（箱入り） 鶏の特製醤油だれ x 1、ホタテと卵のチリソース x 1、 オイスターソースと花椒の牛すじ煮込み x 1、 豆板醤の甘辛チキンカレー x 1、にんにくと黒胡椒の砂肝 x 1、 そぼろメンマ x 1、蒸し鶏のエビ油漬け x 1、鶏肉と水クワイの甘酢和え x 1 賞味期限：製造より3年 サイズ：W180 x D196 x H82mm / 価格：4,500円（税込4,860円） 8種類の中中華惣菜缶詰を1箱に詰め込んだ中華惣菜缶詰セットは、 贈り物としてもご利用いただけるよう、パッケージにもこだわりました。</p>



<家庭料理・鉄板中華 シャンウェイについて>



佐々木考昌シェフ

本格的な味わいとおもてなしの心で多くの人に愛されている「家庭料理・鉄板中華 シャンウェイ」。上海にて鉄板中華と出会った佐々木考昌シェフが、その技法を再現するために青山・外苑前に開店した名店です。

<http://shanway.jp>

※「家庭料理・鉄板中華シャンウェイ」は、渋谷区千駄ヶ谷4-29-12へ移転します。
(2021年8月下旬予定)

<「IZAMESHI」とは>

食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ

「IZAMESHI」は、突然の災害時や日常におけるさまざまな“いざ”に活躍する長期保存食です。
豊富なメニューを取り揃え、おいしさと、さまざまなシーンに溶け込むデザイン性にこだわっています。

突然の災害時に

賞味期限は製造から3年または5年。“いざ”というときに備える保存食として最適です。

毎日の食卓に

素材の味にこだわり、味、ラインナップ、安全性を追求しました。

いつも見える所に

セットのボックスは、取り出しやすさ重視。また、インテリアにも自然にとけ込むデザインです。

贈り物に

楽しいデザインでパッケージしたセット商品も。後回しになりがちな“防災”をギフトで。

アウトドアに

開封後すぐにお召し上がりいただける商品も豊富に揃えているため、登山やサーフィンなどアウトドアシーンでの栄養補給にもオススメです。

安心安全に長期保存

おかずはそれぞれの食材に適したレトルト処理と、光と空気を遮断するアルミ包装を使用しています。ごはんには使用しているアルファ化米は、国内のアレルゲン（28品目対象）フリーの工場生産されています。「IZAMESHI」は、上記をはじめとする多くの工夫や厳しい品質管理によって、安心してお召し上がりいただける長期保存を実現しています。

IZAMESHI公式販売サイト

スギカウ www.sugicow.com
CLUB ESTA 楽天市場 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/clubestashop/>
CLUB ESTA Yahoo! <https://shopping.geocities.jp/clubestashop/>

IZAMESHIに関する詳細は、IZAMESHI公式サイト (<https://izameshi.com>) よりご覧ください。

本件に関するお問合せ: 杉田エース株式会社 PR Support/HOW INC.
TEL. 03-5414-6405 FAX. 03-5414-6406 Email. pressrelease@how-pr.co.jp