

松屋フーズ初となる「牛まん」が、中華の巨匠 金萬福氏監修の下、Yahoo!ショッピング限定で“よい肉の日”（4月29日）に新発売！

株式会社松屋フーズ
ヤフー株式会社

牛めし松屋・ヤフーショップ

<https://store.shopping.yahoo.co.jp/matsuyafoods/>

株式会社松屋フーズ（以下、松屋フーズ）は、ヤフー株式会社が運営する国内最大規模のインターネットショッピングモール「Yahoo!ショッピング」内の「牛めし松屋・ヤフーショップ」限定で、松屋フーズ初となる「牛まん」（牛肉入り中華まん）2種類を、2017年4月29日（土）の“4（よい）2（に）9（く）の日”から発売開始いたします。



このたび新発売となる「牛まん」は、中華の巨匠・金萬福（きん まんぶく）氏が監修。実際に松屋店舗で販売している「牛めし」の材料と同一の牛肉をベースに、金萬福氏考案のオリジナルレシピによって、これまでにない味わいに仕上げた中華まんです。また、餡には一般的な中華まんで使用しているミンチ状の肉ではなく、スライス肉をふんだんに使用しているため、肉感を存分に楽しんでいただけます。

商品の詳細、価格など詳細は下記をご参照ください。

【商品概要】

・ 松屋牛まん金萬福氏監修（牛めし味）

松屋の牛めし風の味付けの中華まん、実際に松屋店舗で使用しているスライス肉と国産玉ねぎ

の餡。そこに、松屋の関東店舗限定で販売しているプレミアム牛めし専用の「黒胡麻焙煎七味」を、ピリッと効かせた松屋ならではの牛肉100%の中華まんです。



・松屋牛まん金萬福氏監修（チリソース味）

金萬福氏が、構想から1年かけて、豆板醤・にんにく・生姜を使って、マイルドなチリソース味に仕上げた至極の中華まんです。さらに、クワイの実が入って、饅頭の皮のフワフワ感と、スライス牛肉、クワイの実の絶妙な食感と、チリソースの香りが楽しめます。



【販売日】

- ・2017年4月17日（月）～28日（金）：予約受付
- ・2017年4月29日（土）～：予約分を順次発送／一般発売開始

【販売場所】

Yahoo!ショッピング内「牛めし松屋・ヤフーショップ」
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/matsuyafoods/>

【販売価格】

- ・松屋牛まん金萬福氏監修（牛めし味）10個／冷凍 3,480円（税込・送料込）
- ・松屋牛まん金萬福氏監修（チリソース味）10個／冷凍 3,480円（税込・送料込）
- ・松屋牛まん詰め合わせ（牛めし味5個＋チリソース味5個）／冷凍 3,480円（税込・送料込）

※4月17日（月）～28日（金）の予約販売期間中に限り、上記価格の10%引で提供

【金萬福（さん まんぷく）氏 プロフィール】

・1954年に香港で生まれる。13歳で中国料理の世界へ入門し、香港「鳳凰酒楼」料理長に23歳の若さで抜擢される。

1987年に広東料理の名門 香港「好彩酒楼」料理長となり、翌年来日し、新宿「桂林」に勤務。その後、甲府富士屋ホテル料理長、新横浜プリンスホテル料理長、赤坂蓬菜倶楽部総料理長などを経て、2007年より宇都宮東武ホテルグランデ「竹園」総料理長に就任。