

**南京町の中秋節に、ご自宅で楽しめる**  
**南京町シェフ監修 オリジナル商品4品発売**  
**9月15日(火)～ 近畿2府4県のローソン店舗にて**

株式会社ローソン(本社:東京都品川区、代表取締役 社長:竹増 貞信)は、関西の「食」を応援するため、新型コロナウイルス感染拡大の影響を受けている観光地 南京町(神戸市)の中秋節に合わせ、南京町の本格的な味わいをご自宅で楽しんでいただけるよう、南京町シェフ監修の「あんかけ炒飯」「広東風焼そば」など4品を、9月15日(火)から近畿2府4県のローソン(2,541店舗/2020年7月末)にて発売いたします。



左から:「中華風おこわおにぎり」(税込 150 円)、「あんかけ炒飯」(税込 550 円)、「広東風焼そば」(税込 430 円)、  
「中華風蒸しぱん(くるみ入りごまこしあん)2 個入」(税込 140 円)

今回発売する商品は、中国の三大節句の一つである中秋節にあわせ、南京町の有名店シェフが監修した「あんかけ炒飯」「広東風焼そば」「中華風おこわおにぎり」「中華風蒸しぱん(くるみ入りごまこしあん)2 個入」の4品です。中国では中秋節には1年で月が最も美しいとされる中秋の日に、家族そろって円形の食卓を囲み団らんを楽しんだり、親しい人に「月餅」を贈り中秋節を祝う風習があります。パッケージには、中秋節をイメージした月夜をベースに、繁栄を願う「松」と愛くるしい「兔」をあしらいました。

南京町では、例年9月中旬に中秋祭が開催されています。今年は新型コロナウイルスの影響により例年通りのイベント開催が難しい状況です。今回、南京町の有名店のシェフに監修いただいたオリジナル商品発売を通じて、ご自宅で南京町の中秋祭の雰囲気を楽しんでいただくとともに、南京町および神戸市の魅力を発信してまいります。

ローソンでは、「みんなと暮らすマチを幸せにします。」という企業理念のもと、新型コロナウイルス感染症の影響を受けている観光地や地元の「食」を応援する取り組みを進めてまいります。

■9月15日（火）発売：商品詳細

画像	商品名	税込価格	商品特長
	あんかけ炒飯	550 円	<p>鶏がらと豚がらを使用し炊き上げ、醤油、白こしょうなどで味付けしたシンプルな玉子炒飯に、豚肉・玉ねぎ・小松菜・きくらげを入れた中華あんかけをかけました。中華あんかけには仕上げにごま油を加えることで、炒飯の美味しさを引き立てています。</p>
	広東風焼そば	430 円	<p>細切り豚ロース、きくらげ、チンゲン菜など、6種の具材を使用した広東風の五目焼そばです。麺と野菜炒めに熟成オイスターソースを使用し、焦がしネギ油で香ばしく炒めました。</p>
	中華風おこわおにぎり	150 円	<p>もち米と5種類（焼豚、たけのこ、干しエビ、しいたけ、人参）の具材を使用し、もっちりした食感と具材感を感じられるおこわおにぎりです。深い味わいを出すために、味付に熟成させたオイスターソース配合の醤油ベースたれに、干し椎茸、干しエビを加えたものを使用しました。</p>
	中華風蒸しぱん (くるみ入りごまこしあん)2個入	140 円	<p>くるみ入りのごまこしあんに、中華風蒸しぱんの生地を流し込んで蒸し上げました。生地に卵白を混ぜてふんわりとした食感が特徴です。</p>