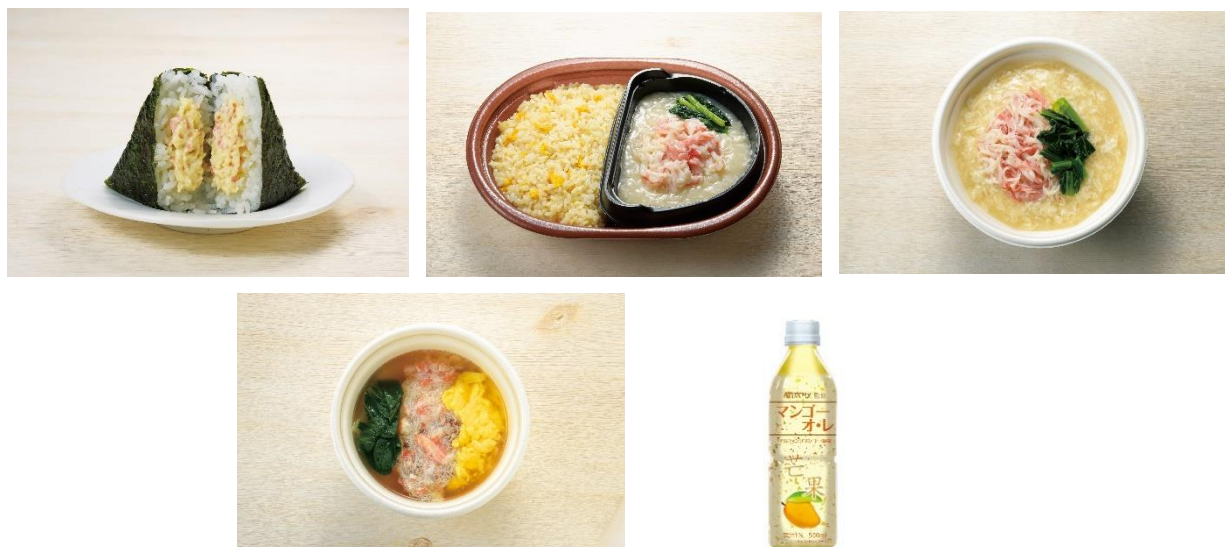


南京町の春節祭に、ご自宅で楽しめる 南京町シェフ監修 オリジナル商品など5品発売 1月25日(火)から順次、近畿2府4県のローソン店舗にて

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、南京町(神戸市)の春節祭に合わせ、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、南京町の有名店シェフが監修した紅ずわいがにやカニカマを使用した商品など5品を、1月25日(火)から順次、近畿2府4県のローソン(約2,400店舗/2021年12月末)にて発売いたします。



上段左から:「南京町監修 味付海苔カニカママヨネーズ」(税込135円)、「南京町監修 カニカマあんかけ炒飯」(税込498円)、「南京町監修 カニカマあんかけ温麺」(税込498円)、下段左から:「南京町監修 紅ずわいがにのスープご飯」(税込380円)、「南京町監修 マンゴー オ・レ」(税込151円)

今回発売する商品は、中国の三大節句の一つである春節にあわせ、南京町の有名店シェフが監修したオリジナルメニュー4品と、メニューに合う飲料1品の計5品です。オリジナル商品は濃厚なあんかけあんを使用したメニューやスープご飯など寒い時期にぴったりの商品となっています。

南京町では、例年2月初旬に旧暦のお正月を祝う春節祭が開催されていますが、昨年に続き今年も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。ローソンは、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、ご自宅で南京町の春節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。

■ 1月25日（火）発売：商品詳細

画像	商品名	税込価格	商品特長
	<p>南京町監修 味付海苔カニカママヨネーズ</p>	<p>135 円</p>	<p>カニカママヨネーズ和えに、味のアクセントとしてごま油、わさびと醤油を加えた中具を使用しています。味付海苔を使用したおにぎりです。</p>
	<p>南京町監修 カニカマあんかけ炒飯</p>	<p>498 円</p>	<p>鶏がらスープに3種の魚介をブレンドし、卵白でとじた海鮮あんにカニカマの代表格である「香り箱」をトッピングしました。シンプルな玉子チャーハンを合わせ、寒い時期にぴったりの商品です。</p>
	<p>南京町監修 カニカマあんかけ温麺</p>	<p>498 円</p>	<p>鶏がらスープに3種の魚介をブレンドし、卵白でとじた濃厚な海鮮あんに、カニカマの代表格である「香り箱」をトッピングし、彩りよく仕上げました。</p>
	<p>南京町監修 紅ずわいがにのスープご飯</p>	<p>380 円</p>	<p>紅ずわいがにをトッピングしたスープご飯です。かきたまごと小松菜で彩りよく仕上げました。魚介の旨みがつままとろみのあるスープで寒い時期にぴったりの商品です。</p>
	<p>※2/1(火)発売 南京町監修 マンゴー オレ</p>	<p>151 円</p>	<p>アルフォンソマンゴーを使用した、すっきりとした後味のマンゴーオレです。 阪急オアシス・イズミヤ・カナートでも同時に発売いたします。</p>