

合同記者発表資料(プレスリリース)

会社名「株式会社ジー・ナビゲーション」

**横浜中華街初！中華料理×日本料理が融合した“進化系”手巻き寿司
中華風手巻き寿司セット「華のしらべ」2/1(木)提供開始
5つの特製オリジナルジャン「^{さん}酸」「^く苦」「^{かん}甘」「^{しん}辛」「^{かん}鹹」がいいじゃん!!**



■中華風手巻き寿司セット「華のしらべ」

神奈川県横浜市で平成28年8月から「絵巻寿司検定協会」を運営している株式会社ジー・ナビゲーションと申します。この度、横浜中華街の老舗「永華楼（1～3階・270席）」とともに、日本と中国の食文化を融合させた新メニュー、5つの味のオリジナル醬（じゃん）で食べる「華のしらべ」を開発いたしました。この料理は中華食材（蒸し鶏・チャーシュー・海老など）を使った手巻き寿司に5つ（「酸」「苦」「甘」「辛」「鹹」）の特製オリジナル醬を合わせて提供する、新しい食のスタイルです。

当メニューは、2月1日（木）より永華楼で1日20食限定で提供を開始します。ぜひ、貴番組・貴紙にて取材をいただきますよう、よろしくお願いいたします。

1.【顧客ターゲット】 「主婦・OL・お料理が好きな方」

記念日をお祝いしたいファミリーや、お料理好きな主婦や OL の女子会向け。
また、横浜中華街を訪れる観光客にも訴求していきます。

2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

日本と中国の食文化を融合させて、新しい食のスタイルを横浜中華街から広く
世界へ発信することを目的にメニュー開発しました。

酢めしと中華料理の相性の良さを、ぜひお試しください！

3.【3つの強み】(WONDER)「新発見」

- ①酢めしと中華料理の相性の良さを発見
- ②中華料理の「五味（ごみ）」にもとづいたオリジナル醬（じゃん）を提供
- ③絵巻き寿司の第一人者 中矢千賀子が監修した美味しい酢めしを提供

4.【リリースのポイント】

商品比較表	家庭の手巻き寿司	中華風手巻き寿司 華のしらべ
① 食べる場所	主に家庭	横浜中華街（永華楼）
② 食文化	日本食として	中華風として
③ 酢飯	使用	使用
④ ソース	醤油	5つの味のオリジナル醬
⑤ ワクワク度	★★★	★★★★★
⑥ 価格（目安）	2,000 円程度	3,780 円（税込）

- ① 中華料理の「医食同源」は、酸（すっぱい）・苦（にがい）・甘（あまい）・辛（からい）・鹹（しょっぱい）を組み合わせた「五味（ごみ）」という考え方に支えられています。新メニュー「華のしらべ」は、**五味にもとづいた永華楼特製5つのオリジナル醬（じゃん）をソースとして食べ比べ**することが

できます。

- ② お客様に楽しくお食事をしていただくために、「華のしらべの秘密」というお手紙を料理に添えて提供いたします。お手紙の内容は、永華楼からのご挨拶とお品書き、中華風手巻き寿司の食べ方の説明となっております。くわえて、五味と5つのオリジナル醬（じゃん）の関係についても解説いたしております。

華のしらべの秘密

ごあいさつ

2018年 永華楼は横浜中華街で57年を迎えました。日中文化の交じり合うこの地ならではの料理を「絵巻寿司」の第一人者 中矢ちかこ氏監修の下、ご提供するに至りました。
日本伝統の手巻き寿司を中国伝統のソースで味わってください。

おしながき



中華

- 一、翡翠のフカヒレスープ
- 二、車海老のピリ辛チリソース
- 三、もち麦皮の水餃子

華かご手巻き寿司

- 四、8種類の巻寿司食材
- 五、酢飯
- 六、磯のかおる海苔
- 七、五つの味の中中華ソース

華かご手巻き寿司の召し上がり方

- ① 8種類の具材と酢飯をお好みの量を取り、海苔で下が三角のコーン状になるよう包んでください。
- ② 5種類の可愛い入れ物に入った五種味のオリジナルソースにつけて召し上がり下さい。

※ポイント 味の違うソース同士を混ぜて味の変化を楽しんでみて下さい。

五つの味のソース



				
				
甘酢ソース	大葉ソース	麻辛ソース	甜麵醬ソース	ネギ油ソース

■新メニューは、お客様にお手紙「華のしらべの秘密」を添えて提供します

5.【この商品・サービスをはじめた理由】または【目標&夢】

新メニュー「華のしらべ」は、「日本と中国の子どもたちに幸せな食の記憶を伝えたい!」という思いから開発されました。

日本と中国の食の交差点、横浜中華街「永華楼」が発信する新しい食のスタイルに、どうぞご期待ください!

<以下、参考資料>

■代表者（中矢 千賀子）の経歴



宮城県登米郡出身、横浜育ち。神奈川新聞社を退職後、家業の印刷会社に入社しグラフィックデザイナーとして従事。2009年4月より「巻き寿司教室ぐるり」を主宰。横浜ビジネスグランプリ 2016 にて「ようこそ横浜へ!観光客向け絵巻き寿司教室」を発表し、女性起業家賞を受賞。2016年6月に「株式会社ジー・ナビゲーション」を起業、代表取締役に就任。同年8月に「絵巻寿司検定協会」を設立、会長に就任。指導実績のべ10,000名以上。

■商品概要

商品名	中華風手巻き寿司セット「華のしらべ」
特徴	中華料理と日本料理が融合した“進化形”手巻き寿司。8種類の中華食材を使った手巻き寿司に、5つの特製オリジナル醬をつけて食べる、新しい食のスタイルを提案。
発売日	2018年2月1日(木)
販売先	横浜中華街「永華楼(えいかろう)」
販売価格	¥3,780(税込)

＜資料に関してのお問合せ先＞

社名：株式会社 ジー・ナビゲーション

代表：中矢 千賀子

住所：〒231-0861 横浜市中区元町 2-90 アンフィニ元町 301

電話：045-228-9030（携帯 090-3514-3514）

FAX：045-228-0729

E-mail：gnavi@yokohama728.co.jp

URL（絵巻寿司検定協会）：<http://www.emakisushi.com/>

URL（巻き寿司教室ぐるり）：<http://www.kazarisushi.com/>

URL（永華楼）：<http://www.eikaro.co.jp/>