

**丸鶏だしで、中華はここまで変わる。
これまでの中華を超えた！？「超中華」
「ファミマル KITCHEN」から中華メニューの自信作 5 種類が
2022年11月8日（火）より新登場！**

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は、昨年から取り組んでいる5つのキーワードの1つである「もっと美味しく」の一環として、丸鶏原料を使用した「丸鶏だし」を使い本格派の味わいに仕上げた「超中華」シリーズとして、プライベートブランド「ファミマル KITCHEN」から「丸鶏の旨味とコク！チャーシュー炒飯」403円（税込435円）など5種類の新品を2022年11月8日（火）より、全国のファミリーマート約16,600店にて発売いたします。

※地域によって取扱い商品および仕様が異なります。



■これまでの中華を超えた！？「丸鶏だし」が決め手の「超中華」シリーズが登場！

中華料理において「湯（タン）」は「だし」にあたり、味付けに重要な役割を占めており、多くのメニューで使用されています。

丸鶏原料を使用した「丸鶏だし」は、素材の味を引き立てたり、調味料の味や香りを活かすことに加えて、全体の味をまとめる役割があり、料理のコクや深みを引き出します。

このたび、ファミリーマートでは丸鶏の旨みが溶け込む「丸鶏だし」の「湯」を使用し、本格派の味わいに仕上げた中華メニュー5種類を「超中華」として発売いたします。

【商品詳細】



【商品名】麻辣が効いた本格四川麻婆豆腐

【価格】369円（税込398円）

【発売日】11月8日（火）

【発売地域】全国

【内容】麻辣と醬を効かせた麻婆豆腐です。新たに「丸鶏だし」を使用することで、辛みが感じられながらも深みのある味わいに仕上げました。別添の花椒をかけることで、更に本格派の味わいをお楽しみいただけます。

	<p>【商品名】つるもち餃子の春雨スープ 【価格】397 円（税込 428 円） 【発売日】11 月 8 日（火） 【発売地域】全国 【内容】つるもち食感の水餃子と、春雨、もやし、人参、チンゲン菜、きくらげ、玉子を盛りつけた食べ応えのある中華スープです。「丸鶏だし」をベースに醤油やごま油の香りを効かせ、もろみでコクと深みを出した、シンプルながらも旨みのあるスープに仕上げました。</p>
	<p>【商品名】もちっと皮のジューシー焼き餃子 【価格】276 円（税込 298 円） 【発売日】11 月 8 日（火） 【発売地域】全国 【内容】豚肉と野菜の旨みを、もちっとした食感の皮で閉じ込めました。「丸鶏だし」をベースににんにく・生姜・中華調味料で旨味を効かせた餡で、一口食べるとジューシーな肉汁のコクが口の中に広がります。</p>
	<p>【商品名】丸鶏の旨味とコク！チャーシュー炒飯 【価格】403 円（税込 435 円） 【発売日】11 月 8 日（火） 【発売地域】全国 【内容】高温で炒め、香ばしく仕上げた炒飯です。玉子、ねぎ、チャーシュー、ご飯を炒め、塩ベースの「丸鶏だし」の旨味が特徴の中華湯で味付けし、こいくちしょうゆとねぎ油で仕上げました。直火焼したチャーシューをたれで和え、トッピングしました。</p>
	<p>【商品名】回鍋肉 【価格】369 円（税込 398 円） 【発売日】11 月 8 日（火） 【発売地域】全国（北海道・沖縄県を除く） 【内容】にんにく・酒で下味を付けた豚バラ肉を、豆板醤・甜麺醤・「丸鶏だし」の旨味が特長の中華湯などで炒め、ごま油・香味ラー油を加えることで香りをつけました。キャベツは唐辛子で和え、辛味と食感をプラスしています。</p>

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税 8%にて表示しております。

※店舗によって取扱いのない場合がございます。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上