2021 年 11 月 11 日

各位

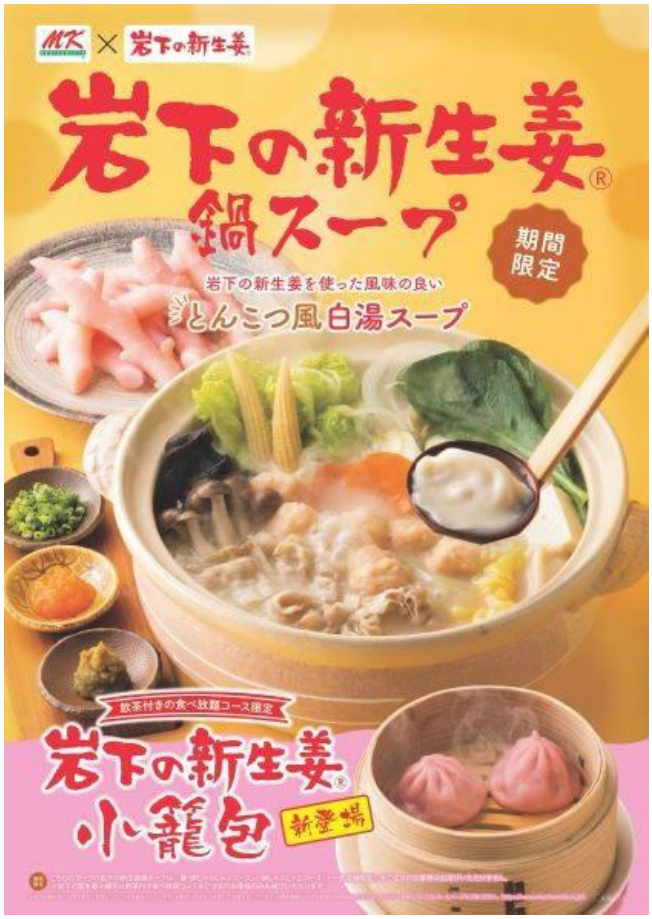
株式会社プレナス・エムケイ

ぽかぽか生姜 × とんこつ白湯
岩下の新生姜® 鍋スープ
11/25（木） 岩下の新生姜 小籠包も同時発売

しゃぶしゃぶと本格飲茶のレストラン「MK レストラン」を 25 店舗展開する株式会社プレナス・エムケイ（本社：福岡県福岡市、代表取締役社長：野見山将明）は、岩下食品株式会社（本社：栃木県栃木市、代表取締役社長：岩下和了）の「岩下の新生姜」とコラボした『岩下の新生姜 鍋スープ』『岩下の新生姜 小籠包』を、11 月 25 日（木）より発売いたします。

岩下の新生姜 × とんこつ白湯

『岩下の新生姜鍋スープ』は、1987 年の発売以来、関東地方を中心に親しまれている岩下食品のロングセラー商品「岩下の新生姜」を使用し、とんこつ白湯スープを合わせました。とろみのあるスープは野菜などの具材によく絡み、生姜の効果でからだの芯からぽかぽかと温まる、寒い季節に嬉しい仕立てです。
鍋を楽しんだ後は、たっぷり具材の“ちゃんぽん”や水餃子をぐつぐつ煮込んだ“炊き餃子”がお勧め。スープと一緒に味わう炊き餃子は、福岡発の新たな食べ方として人気です。



岩下の新生姜の食感・風味を生かした小籠包

『岩下の新生姜 小籠包』は粗挽きの豚肉に、みじん切りにした「岩下の新生姜」をたっぷりと練り込んだ餡を、ピンク色の薄皮で包みました。せいろで蒸しあげた小籠包は、粗挽き肉の弾力に加え、新生姜のシャキシャキとした歯応えが感じられます。ぜひ酢醤油をつけずに、小籠包からあふれ出る熱々のスープと新生姜の爽やかな香りをお楽しみください。

■商品概要

1．岩下の新生姜 鍋スープ / 岩下の新生姜 小籠包



岩下の新生姜鍋スープ



岩下の新生姜小籠包

2．『岩下の新生姜 鍋スープ』と相性抜群、 10 種のぴったり具材



豚バラ肉スライス



もちもちエビ入り水餃子



エビボール



白菜



小松菜



きくらげ



たまねぎ



もやし

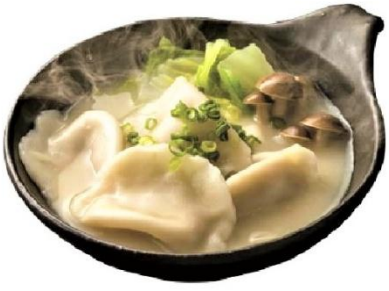


人参



ちゃんぽん麺

3．シメに美味しい食べ方



炊き餃子



野菜たっぷりちゃんぽん



海鮮ちゃんぽん

■「岩下の新生姜」について

「岩下の新生姜」は、やさしい辛味、爽やかな香り、シャキシャキッとした歯切れの良さが特長のさっぱりとした味わいの生姜の酢漬。台湾のみで丹念に育てられる本島姜（ペンタオジャン）という特別な生姜を使用し、土掛けを繰り返す独特な栽培方法により細長く、みずみずしく、爽やかな風味が楽しめる、「今までにない新しいタイプの生姜漬」という意味から名付けた岩下食品のオリジナル商品です。



岩下の新生姜

斜めにスライスしたり、細いものはそのまま丸かじりしたり。ごはんのおとも、お酒のおつまみに、また、ヘルシーなおやつとしてもおすすめです。千切りやみじん切りなど用途に合わせて刻めば、料理素材としても大活躍。辛味がやさしく、甘味のない味付けはいろいろな料理に使いやすく、寒くなるこれからの季節、さまざまな形で毎日の食卓に手軽に使えます。

1987 年に発売したロングセラー商品の「岩下の新生姜」は、2019 年より機能性表示食品として消費者庁に届け出・受理されました。（80g・130g・200g 製品）
「岩下の新生姜」には、ショウガ由来ポリフェノールが含まれています。ショウガ由来ポリフェノールは、生姜に含まれる天然由来の成分で、寒い季節や冷房条件下において末梢（手の指先）の体温を維持する機能があることが報告されています。
気温が低く寒さが厳しい冬も、冷房などでからだを冷やしがちな夏も、おいしく手軽に食べられる「岩下の新生姜」でぽかぽか生活を応援します。

機能性表示食品［届出番号：D662］

「岩下の新生姜」商品情報｜岩下食品
https://iwashita.co.jp/products/shinshoga/



原料の本島姜（ペンタオジャン）



岩下の新生姜スライス

■「MK レストラン」について

タイで展開する「MK RESTAURANTS」は、400 店舗以上を展開するタイ最大手のレストランチェーンです。その「MK RESTAURANTS」のおいしさやオリジナリティをそのままに株式会社プレナス・エムケイは、日本国内で「MK レストラン」を展開しています。日本では他にない、しゃぶしゃぶと本格飲茶のレストランというスタイルをとっています。
しゃぶしゃぶは、選べる豊富なスープと、肉や野菜などの具材を豊富に取り揃えております。本場の味を体感できるソースとして、タイの「MK RESTAURANTS」から直輸入している 30 種の香辛料をブレンドした“MK ソース” をご用意しています。出来立ての本格飲茶は１つ１つご注文をお受けしてから調理を行い、できたてあつあつの本格飲茶をテーブルまでお持ちいたします。バラエティ豊かな商品を取り揃えております。

□公式サイト
https://www.mkrestaurants.co.jp/
□公式 Twitter
https://twitter.com/mkrestaurant_jp/
□公式 Instagram
https://www.instagram.com/mkrestaurant_jp/
□公式 Facebook
https://www.facebook.com/mkrestaurants.jp/





「ＭＫレストラン」では、お客様と従業員の安全のために、感染症対策を行っております。
□新型コロナウイルス感染症予防の取り組みについて
https://www.mkrestaurants.co.jp/news/news_20200610.html

■会社概要

商号　　：株式会社プレナス・エムケイ
代表者　：野見山　将明
所在地　：〒812-0006 福岡県福岡市博多区上牟田 1 丁目 20-1 プレナス第 2 ビル 3F
創業　　：1993 年 12 月 16 日

【本件に関するお問い合わせ先】
株式会社プレナス・エムケイ　　マーケティング部　　担当：氷室・井上
TEL:092-686-3525　　URL:　https://www.mkrestaurants.co.jp/