

さぬきまるごと中華ちまき

2個入り (税別) 1,200円
1個 (税別) 600円
(100~110g)

「ご好評をいただいた
恵方巻に続き、第2弾!
オリブ夢豚(オリブ豚)など
5種類の県産品と県産の
もち米を使って蒸しあげた
「さぬきまるごと中華ちまき」を
発売します。
もっちり具たくさん、他にない美味しさ。
香川の魅力を、
まるごと味わってください。



端午の節句は、
香川の食材を使ったちまきを食べて
家族みんなで美味しく厄除け!



※写真はイメージです

邪気を祓う、5色の食材。

赤・青・黄・白・黒の5色は幼子の無事な成長を願う「魔よけ」の意味をもち、鯉のぼりの吹流しにも使われています。

予約受付期間
[2019年]

5月4日[土]から
5月15日[月]まで

商品引き渡し期間

5月1日(水)の6日間の
5月6日(月)

いずれかとなります。詳しくは裏面をご覧ください。

期間中は店内でも
お召し上がり
いただけます!
※一部店舗を除く。

取扱店にて予約販売受付中

※詳しくは裏面へ!



もち米

もち米も、もちろん香川県産。甘辛く味付けて、もっちりおいしく蒸しあげました。



オリブ夢豚・オリブ豚

香川県産オリブの力で育ったブランド豚「オリブ夢豚・オリブ豚」はクセがなく、旨味と甘みが豊かな柔らかい肉質が特徴です。



干しエビ(小エビ)

瀬戸内海で水揚げされた新鮮な小エビを、すぐにゆであげ乾燥、殻をむき仕上げた「干しエビ」は、上品で味が濃く、瀬戸内ならではの逸品です。



シイタケ

プリプリ肉厚の食感と、口に広がるジューシーな甘みの香川県産「シイタケ」。ちまきに欠かせない食材です。



タケノコ

香川の春を告げる山の幸「タケノコ」。県産の「タケノコ」は、色が白く柔らかいのが身上です。また、えぐみが少なくシャキシャキの歯ごたえです。



しょうゆ豆(そら豆)

ほうろくで香ばしく煎ったそら豆を、醤油や砂糖、唐辛子などのタレに漬け込んだ香川県の郷土料理。中華ちまきに絶妙なアクセントを加えます。

主催/さぬきうまいもんプロジェクト実行委員会・香川県
協力/（公社）日本中国料理協会香川県支部
香川県中華料理生活衛生同業組合



「さぬきまるごと中華ちまき」は、下記取扱店にて予約販売いたします。
お電話にてご予約ください。

◎予約受付期間／2019年4月15日(月)～5月4日(土) ◎商品引渡可能日／2019年5月1日(水)～5月6日(月)

※上記期間は店舗によって異なる場合がございます。詳しくは、各店舗店頭またはお電話にてお問い合わせください。

取扱店	営業時間／定休日	取扱店	営業時間／定休日
中国料理 華宮 高松市伏石町2133-16 tel.087-868-3767	11:30～14:00、 17:30(土・日・祝は17:00)～22:00(LO21:00) 定休日:火曜日 (祝日時は営業、翌日振替休業)	高松三越 高松市内町7-1 tel.087-825-0750 <small>◎ご予約・商品お渡し場所／新館地階サービスカウンター</small>	10:00～19:00 不定休 ◎商品は2個セットのみ、 お渡しは、5月5日(日)のみになります。
中国料理 北京 本館 高松市片原町2-8 tel.087-822-2141	11:15～14:30、17:00～21:00(LO20:30) 定休日:月曜日	ティンブートン 飲茶居 天胡同 高松市鍛冶屋町4-5 EMMY1ビル 3F tel.087-822-6848	11:30～14:30(LO14:00頃)、 18:00～21:00 定休日:月曜日(祝日時は営業、翌日振替休業) ※蓮の葉で包み、蒸しあげたものとなります。
廣東料理 中國酒家 高松市常磐町2-2-1グレイトサクセスビル1F tel.087-862-5586	11:30～14:00、17:00～22:00(LO21:45) 定休日:月曜日	ヤナギザコテン チャイナ長江柳迫店 高松市香西本町100-3 tel.087-832-8355	11:00～14:00、17:00～21:00 定休日:水曜日
中華料理 彩宴 高松市塩上町12-1 tel.087-833-0016	17:30～LO22:30、 月・火・木・金のみ12:00～LO 13:30も営業 定休日:水曜日	中国料理 青山 高松市円座町940-1 tel.087-886-8485	11:00～14:30(LO13:50)、 17:00～21:30(LO 20:50) 定休日:火曜日
スーツァンレストラン szechwan restaurant 陳 高松市サンポート2-1 マリタイムプラザ高松タワー棟29F tel.087-811-0477	11:30～15:00(LO14:00)、 17:00～22:00(LO21:00) 定休日:第1・第3月曜日 (祝日時は営業、翌日振替休業)	チャイナキッチン 弘(コウ) 高松市茜町24-14 tel.087-862-9699	11:00～14:30(日・祝は14:00)、 17:00～21:00 定休日:火曜日
リーガホテルゼスト高松 中国料理 桃花苑 高松市古新町9-1 tel.087-822-6556	11:30～14:30(LO14:00)、 17:30～21:00(LO20:30) 定休日:月曜日	まんまる まんのう町七箇2482-2 tel.090-4787-2132	12:00～17:00 定休日:不定休
JRホテルクレメント高松 中国料理 桃煌 高松市浜ノ町1-1 tel.087-811-1162	11:30～14:30、17:00～21:30 定休日:水曜日 (祝日・振替休日は営業)	China Dining Mei Wei 高松市木太町410-1 tel.087-813-5699	11:30～15:00(LO14:30) 土・日・祝は～14:00(LO13:45)、 17:30～21:30(LO21:00) 土・日・祝は～21:00(LO20:45) 定休日:水曜日
中国菜館 湖南 坂出市旭町1-1-22 tel.0877-44-0146	11:00～14:00、17:30～21:00(LO20:30) 定休日:毎週月曜日、 第1第3日曜日	香川・愛媛せとうち旬彩館 東京都港区新橋2-19-10 tel.03-3574-7792	10:00～20:00 定休日:期間中無休 ※お渡しする商品は「中国料理 北京 本館」のものを 冷凍でお渡します。 ※4/15(月)～25(木)に旬彩館店頭にて事前予約が必要



これがちまきのはじまり。以来中国では、5月5日にちまきを作り、5色の糸で邪気を祓う習わしが生まりました。日本では奈良時代ごろに定着したと言われ、子供が元気に育つようにという願いを込めて鯉のぼりや五月人形を飾るなど独自の進化をとげています。(中国故事より)

幽霊いわく、「せつかくの供物も、私の手に届く前に蛟龍(こうりゅう)という悪い龍に奪われてしまうのです。次からは蛟龍が苦手になっている棟樹(れんじゆ)の葉で米を包み、邪気を祓う五色の糸で縛ってください」ということでした。里の者が言われたとおりになると、それからは無事に屈原のもとへ供物が届くようになりました。



屈原は、失意のうちに汨羅(べきら)という川に身を投げてしまいます。その日が5月5日。人々は嘆き悲しみ、屈原の死を悼んで竹に米を詰めたお供え物を川に投げ入れて弔いました。それから3000年。漢の時代に、里の者が川のほとりて屈原の幽霊に出会います。

端午の節句に食べるものといえばちまきが有名ですが、そのルーツは古代中国にまでさかのぼります。紀元前278年、有名な詩人 屈原(くつげん)は、楚の国の王の側近として仕え、その人柄から人々にたいへん慕われていましたが、陰謀によって失脚し国を追われてしまいました。



ちよつと豆知識

端午の節句とちまきの関係