

各店で
予約
受付中
テイクアウト

さぬきまるごと 中華ちまき

2個入り 1,404円(税込) 1個 702円(税込)(100g～)

端午の節句は、
香川の食材を使った「ちまき」を食べ、
「家庭で美味しく厄除け！」
オリブ豚・オリブ鶏など、
5種類の県産品と県産のもち米を使って蒸しあげた
もち米と具材を、他にない美味しさを、
香川の魅力を、お楽しみください。



オリブ地鶏の中華ちまき
新登場!!



邪気を祓う、5色の食材。

※写真はイメージです。
各店こだわりの美味しさをお届けするため、
味付けはお店により多少異なります。

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。



※生産状況によっては、食材の一部が県外産となる場合もあります。

予約
受付期間

4月14日[金]から5月4日[木]まで

●商品引渡可能日(テイクアウト) 2023年5月1日(月)～5月5日(金)の5日間のいずれかとなります。

数量限定販売となりますので、お早めにご予約ください。

※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、各店までお問い合わせください。

ちょっと
豆知識



端午の節句と
ちまきの関係

端午の節句に食べるものといえ
ばちまき有名ですが、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、高名な詩人
屈原(くつげん)は、楚の国王の
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。

屈原は、失意のうちに汨羅(べ
きろ)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
川に投げ入れてあげました。

それから300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。
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、次からは蛟龍が苦手にし
ている楝樹(れんじゅ)の葉でも
ちまきを包み、邪気を払う五色の糸
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
すると、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。

これがちまきの始まり。以来中
国では、5月5日にちまきを作り、
五色の糸で邪気を祓う習わしが生
まれました。日本では奈良時代こ
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
て舞のぼりや五月人形を飾るなど
独自の進化を続けています。
古く県内では、身近にあった「か
や」「よし」などの葉を使い、米粉
に砂糖を加えた団子を巻き、稲わ
らでネリリと縛り、茹たり蒸たり
して食べられていました。
(中国故事、さぬきの味の風土記より)

「さぬきまるごと中華ちまき」

取り扱い店舗一覧

「さぬきまるごと中華ちまき」は、こちらの取扱店にて予約販売いたします。
お電話または店頭にてご予約ください。

◎状況により、販売について変更になる場合がありますので、必ず各店まで事前にご連絡をお願いします。
●取扱商品：豚 オリブ豚(豚) 鶏 オリブ地鶏 ●お持ち帰り商品の状態 蒸 蒸かし 冷 冷凍 送 発送承り

鶏 廣東料理 中國酒家
高松市常磐町2-2-1 グレイтサクセスビル1F
11:30～14:00/17:00～22:00
定休日:月曜日 蒸 冷
tel.087-862-5586

豚 China Dining Mei Wei (メイウェイ)
高松市木太町410-1
11:30～15:00(土・日・祝は14:00まで)
17:30～21:30(土・日・祝は21:00まで)
定休日:水曜日、第2・第4月曜日 冷 冷
tel.087-813-5699

豚 中華料理 彩宴
高松市塩上町12-1
17:30～22:00(LO:21:30)
定休日:水曜日 蒸 冷 送
tel.087-833-0016

豚 中国菜館 湖南
坂出市旭町1-1-22
11:00～14:00
17:30～21:00(LO:20:30)
定休日:月曜日、第1・第3日曜日 蒸
tel.0877-44-0146

鶏 中国料理 華宮
高松市伏石町2133-16
11:30～14:00(LO13:30)
18:00～21:00(LO20:45)
定休日:火曜日、第1・第3月曜日 蒸 冷
tel.087-868-3767

豚 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 リーガホテルゼスト高松北側別館2階
11:30～14:30(LO14:00)
17:00～21:00(LO20:30)
定休日:月曜日 蒸 冷
tel.087-822-6556

豚 中国料理 北京 本館
高松市片原町2-8
11:15～14:00
17:00～21:00(LO:20:00)
定休日:月曜日 蒸 冷 送
※オリブ豚(豚)のみECサイト(pekin.co.jp)
からも購入可能。なお冷凍発送はECサイトでのみ承り
tel.087-822-2141

鶏 焼肉やしま
高松市高松町2292
17:00～22:30(LO22:00)
定休日:火曜日 冷 冷
(火曜日、水曜日どちらかが祝日の場合は営業)
tel.087-841-3778

豚 高松三越
高松市内町7-1
10:00～19:00
定休日:不定休
◎ご予約・商品お渡し場所/新館地階サービスカウンター
※商品は2個セットのみ
お渡しは、5月5日(金・祝)のみにとなります。
tel.087-825-0750 蒸 冷

