

さぬきまるごと中華ちまき

2個入り 1,296円(税込) 1個 648円(税込) (100g~)

各店で
予約
受付中
テイクアウト

オリーブ豚(オリーブ豚)など
5種類の果産品と果産の
もち米を使って蒸しあげた
「さぬきまるごと中華ちまき」
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、
「家庭で美味しく厄除け！」



※生産状況によっては、県外産となる場合もあります。※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。

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、籠のぼりの吹流しにも使われています。

端午の節句とちまきの関係

「ちまき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、楚の國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(へき)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、お供え物を川に投げ入れて弔いました。

それから300年、漢の時代に、里の者が川を渡りて屈原の幽霊に出会います。幽霊いわく「せつかの供物も、私の手に届く前に蚊龍(りゅう)という悪い龍に奪われてしまいます。次からは蚊龍が苦手とする練樹(れんじゆ)の葉でもち米を包み、邪気を払う五色の糸で縛ってください」といっていった。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祟りも入らずに済むようになりました。

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、5色の糸で邪気を祓う習わしが生れました。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、願いを込めて雛のほりや5月人形を飾るなど独自の進化をとげています。

古く県内では、身延にあった「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、稲わらでキリと縛り、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」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。

<p>廣東料理 中國酒家 tel.087-862-5586</p> <p>高松市常磐町2-2-1グレイトサクセスビル1F</p> <p>11:30~14:00、17:00~22:00 定休日:月曜日</p> <p>蒸 冷</p>	<p>China Dining Mei Wei(メイウェイ) tel.087-813-5699</p> <p>高松市木太町410-1</p> <p>11:30~15:00 土・日・祝は~14:00 17:30~21:30 土・日・祝は~21:00 定休日:水曜日、第2・第4曜日</p> <p>冷</p>	<p>ヤナギザコテン チャイナ長江柳迫店 tel.087-832-8355</p> <p>高松市香西本町100-3</p> <p>11:00~14:00、17:00~21:00 定休日:水曜日</p> <p>蒸</p>
<p>中華料理 彩宴 tel.087-833-0016</p> <p>高松市塩上町12-1</p> <p>12:00~13:30(LO) 17:00~21:00(LO) 定休日:水曜日</p> <p>蒸 冷 送</p>	<p>中国菜館 湖南 tel.0877-44-0146</p> <p>坂出市旭町1-1-22</p> <p>11:00~14:00、 17:30~21:00(LO20:00) 定休日:月曜日、第1・第3日曜日</p> <p>蒸</p>	<p>中国料理 青山 tel.087-886-8485</p> <p>高松市円座町940-1</p> <p>11:00~13:50(LO) 17:00~20:50(LO) 定休日:火曜日</p> <p>蒸</p>
<p>中国料理 華宮 tel.087-868-3767</p> <p>高松市伏石町2133-16</p> <p>11:30~13:45、17:30~20:45(LO) 土・日・祝は17:00~20:45(LO) 定休日:火曜日、第1・第3日曜日</p> <p>蒸 冷</p>	<p>JRホテルクレメント高松 中国料理 桃煌 tel.087-811-1162</p> <p>高松市浜ノ町1-1</p> <p>11:30~14:30、17:00~20:30(LO19:30) 定休日:水曜日 ※5月5日(水)は営業</p> <p>蒸</p>	<p>リーガホテルゼスト高松 中国料理 桃花苑 tel.087-822-6556</p> <p>高松市古新町9-1</p> <p>11:30~14:00(LO) 17:30~20:30(LO) 定休日:月曜日 ※5月3日(月)は営業</p> <p>蒸 冷</p>
<p>中国料理 北京 本館 tel.087-822-2141</p> <p>高松市片原町2-8</p> <p>11:15~14:00、17:00~20:00 定休日:月曜日(不定休)</p> <p>蒸 冷 送</p>	<p>DRAGON炒飯 tel.087-823-3008</p> <p>高松市番町1-9-9</p> <p>11:00~15:00 17:00~21:00(月曜日は夜休み) 定休日:日曜日</p> <p>冷</p>	<p>本格中華 ニュー雅園 tel.087-851-9356</p> <p>高松市古新町10-10</p> <p>11:00~20:30 定休日:日曜日</p> <p>冷</p>
<p>まんまる tel.090-4787-2132</p> <p>まんのう町七箇2482-2</p> <p>12:00~17:00 定休日:不定休</p> <p>蒸</p>	<p>ティンブートン 飲茶居 天胡同 tel.087-822-6848</p> <p>高松市鍛冶屋町4-5 EMMY1ビル 3F</p> <p>11:30~14:00(LO)、18:00~20:00(LO) 定休日:月曜日(祝日時は営業、翌日振替休業)</p> <p>蒸 冷</p>	<p>高松三越 tel.087-825-0750</p> <p>◎ご予約・商品お渡し場所/新館地階サービスカウンター</p> <p>高松市内町7-1</p> <p>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(水)のみになります。</p> <p>蒸</p>

※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。●お持ち帰り商品の状態 蒸 蒸かし 冷 冷凍 送 発送承り

予約受付期間 4月13日[火]から5月4日[火]まで

●商品引渡可能日(テイクアウト) 2021年4月30日(金)~5月5日(水)の6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。

