

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！  
オリーブ豚(オリーブ豚)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  
家族みんなが美味しく厄除け！

※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。

商品引き渡し期間 / 平成30年  
5月1日(火) ~ 5月5日(土) の5日間の  
いずれかとなります。詳しくは裏面をご覧ください。  
●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

予約受付期間 [平成30年]  
**5月4日** [月] から  
**5月16日** [金・祝] まで

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。

**シイタケ**  
ぷりぷり肉厚の食感と、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。



**オリーブ豚・オリーブ豚**  
香川県産オリーブの力で育ったブランド豚「オリーブ豚・オリーブ豚」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。



**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。



**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。



**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、唐辛子などをあわせた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。



「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／平成30年4月16日(月)～5月4日(金・祝) ●商品引渡可能日／平成30年5月1日(火)～平成30年5月5日(土)

※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。

取扱店	営業時間／定休日	取扱店	営業時間／定休日
<b>中国料理 華宮</b> 高松市伏石町2133-16 tel.087-868-3767	11:30～14:00、 17:30(土・日・祝は17:00)～21:00 定休日:火曜日 (祝日時は営業、翌日振替休業)	JRホテルクレメント高松 <b>中国料理 桃煌</b> 高松市浜ノ町1-1 tel.087-811-1111	11:30～14:30 (土日祝は11:30～15:00)、 17:00～21:30 年中無休
<b>中国料理 北京 本館</b> 高松市片原町2-8 tel.087-822-2141	11:15～14:30、17:00～21:00 定休日:月曜日	テンプト <b>飲茶居 天胡同</b> 高松市鍛冶屋町4-5 EMMY1ビル 3F tel.087-822-6848	11:30～14:30(LO14:00頃)、 18:00～22:00(LO 21:00頃) 定休日:月曜日(祝日の場合は営業、翌火曜日休)、 木曜日は夜のみ営業 ※蓮の葉で包み、蒸しあげたものとなります。
<b>廣東料理 中国酒家</b> 高松市常盤町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 定休日:月曜日	<b>中国菜館 湖南</b> 坂出市旭町1-1-22 tel.0877-44-0146	11:00～14:00、17:30～21:00 定休日:毎週月曜日、 第1第3日曜日
<b>中華料理 彩宴</b> 高松市塩上町12-1 tel.087-833-0016	17:30～22:30 定休日:水曜日	<b>中華北京料理 大一楼</b> 丸亀市通町171-5 tel.0877-22-6398	17:00～21:00 定休日:月曜日 ※お渡しする商品は、 「中国料理 北京 本館」のものになります。
スーツァンレストラン <b>szechwan restaurant 陳</b> 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、17:00～22:00 年中無休	<b>高松三越</b> 高松市内町7-1 tel.087-825-0750 ◎ご予約・商品お渡し場所 新館地階サービスカウンター	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(土)のみになります。
リーガホテルゼスト高松 <b>中国料理 桃花苑</b> 高松市古新町9-1 tel.087-822-6556	11:30～14:30、17:30～21:00 定休日:月曜日		



(中国故事より)  
人が形を飾るなど独自の進化をとげています。  
つよようにという願いを込めて鯉のぼりや五月  
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  
5月5日にちまきを作り、5色の糸で邪気を  
祓う習わしが生まれました。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  
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

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。



が川のほとりて屈原の幽霊に出会います。



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した。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

端午の節句に食べるものといえちまきが有  
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、高名な  
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。



ちまくと豆知識  
**端午の節句とちまきの関係**