

老舗中華料理店の挑戦！目新しい中国ハルピンの家庭の味を軸に 京都・烏丸にテイクアウト専門「手包み工房楽仙樓」が8/1オープン！ ～先代の母が創業した同日・同年齢での二代目の挑戦～

株式会社楽仙樓（本社：京都市烏丸、代表：三原伸子）は、母が創業した8月1日（日）に合わせて、テイクアウト販売専門の「手包み工房楽仙樓」をオープンいたします。メイン商品として新たに、出身地であるハルピンの中華まんを冷凍とテイクアウトで販売します！

1994年8月1日、母が46歳の時に「中国北方料理・水ぎょうざ 楽仙樓」を京都下鴨にオープンしました。そして2021年8月1日、娘の私が46歳の今、「手包み工房楽仙樓」を京都四条にオープンします。

■業界初！中国ハルピンの家庭の味のテイクアウト専門店です！

中国北方料理で中でも私たちの出身地のハルピンは他地方の中華料理と異なり、ロシアが近いいため洋風の味付けが融和されているからか、日本人向けのアレンジが必要ありません。なのでちょっと変わった中華料理といえるかもしれません。これは25年あまりハルピンの家庭の味を提供し、数多くの取材を受けてきた当社が、それを証明しています。コロナウイルスにより飲食店に気軽に行けなくなった昨今、私たちが慣れ親しんできて、母が広めたいと感じた味をもっと皆様の日常にお届けしたいと考え、テイクアウト専門店をオープンすることに決めました。新型コロナウイルスによって増えている、巣ごもり消費需要や中食需要にお買い求めいただき、皆様楽しんでいただきたいと思います。

価格は「冷凍水餃子10個」972円や「冷凍中華麺」各種864円、「冷凍肉まん4個」540円「お弁当」700円～(価格はすべて税込)で販売いたします。25年あまり京都の地にて愛されてきた楽仙樓とともに「手包み工房楽仙樓」も同じくご愛顧のほどよろしく願いいたします。



冷凍水ぎょうざ



お弁当



冷凍肉まん



冷凍黒酢麺

■店舗詳細 店名：手包み工房楽仙樓 営業時間：11:30～19:00
所在地：京都市中京区東洞院 通錦路上ル元竹田町640 シャーメゾン呉春 1F
定休日：毎週月曜日、第一第三日曜日

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社楽仙樓 担当：三原 TEL：090-1132-3652 mail：mihara@rakusenroh.jp