



報道関係各位

株式会社ファミリーマート

株式会社近鉄リテーリング

【関西地方限定】

中国料理の名店「百楽」監修商品第2弾！

「花椒香る 麻婆焼そば」など4種類を5月7日（火）から発売

～人気の「チャーハンおむすび」も再登場～

株式会社ファミリーマート（本社：東京都港区、代表取締役社長：細見研介）は継続して取り組んでいる5つのキーワードの1つである「『あなた』のうれしい」の一環として、株式会社近鉄リテーリング（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：大矢茂伸）が運営する中国料理の名店「百楽」監修による、おむすびや焼そばなど4種類を、2024年5月7日（火）から関西地方のファミリーマート約2,600店で発売いたします。

詳細は別紙のとおりです。

大阪発祥
中国料理の名店

百楽 監修
HYAKURAKU

深みあるコクと
シビれる辛さ

花椒香る 麻婆焼そば
※辛みが苦手な方はご注意ください。

554円(税598円)

たまごの
風味と旨み

チャーハン
おむすび

153円(税165円)

百楽で人気のおかず
おいしさいろいろ

中華幕の内弁当
※辛みが苦手な方はご注意ください。

600円(税648円)

天津飯
清湯ベースのおんど
ふんわりたまご

528円(税570円)

別紙

■中国料理の名店「百楽」監修商品第2弾！「花椒香る 麻婆焼そば」など4種類が登場！

「百楽」は、1958年に大阪の上本町に誕生した中国料理専門店です。辛味の中にも旨みを感じられる「麻婆豆腐」、ふんわりたまごに上品な味わいの餡とご飯のバランスが絶妙の「天津飯」などファンの多い人気店で、現在は大阪府、京都府、奈良県に6店舗を展開しております。







監修第2弾の今回は、「花椒香る 麻婆焼そば」、「チャーハンおむすび」、「中華幕の内弁当」、「天津飯」、の4種類を「百楽」が監修し、コクや風味にこだわった、より本格感のある商品に仕上げました。

■中国料理「百楽」からのコメント

『百楽』とは「多くのしあわせ、多くのたのしみ」という意味です。お一人さまからご家族・仲間たちとのお食事のひとつに、多くのたのしみを感じていただき、いつまでも心に残る思い出の場になることを目指しております。この度、監修いたしましたお料理の数々が皆さまの多くのしあわせの一つになればと願っております。

【商品詳細】

	<p>【商品名】百楽監修 花椒香る 麻婆焼そば</p> <p>【価格】554円 (税込598円)</p> <p>【発売日】2024年5月7日(火)</p> <p>【販売地域】関西地方(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県の一部除く)と三重県(一部店舗)</p> <p>【内容】「百楽」イチオシの麻婆豆腐を使用した中華焼そばです。山椒と花椒のピリツとした辛味と香りを楽しめます。</p>
	<p>【商品名】百楽監修 チャーハンおむすび</p> <p>【価格】153円 (税込165円)</p> <p>【発売日】2024年5月7日(火)</p> <p>【販売地域】関西地方(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県の一部除く)と三重県(一部店舗)</p> <p>【内容】「百楽」で提供される炒飯を参考にしたチャーハンおむすびです。たまごとチャーシューを具材にしたシンプルな仕立てのおむすびです。</p>

	<p>【商品名】百楽監修 中華幕の内弁当</p> <p>【価格】600円(税込648円)</p> <p>【発売日】2024年5月7日(火)</p> <p>【販売地域】関西地方(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県の一部除く)と三重県(一部店舗)</p> <p>【内容】「百楽」で人気のある甘酢団子、麻辣唐揚げ、小海老の天ぷらを盛り合わせたボリューム感のあるお弁当です。</p>
	<p>【商品名】百楽監修 天津飯</p> <p>【価格】528円(税込570円)</p> <p>【発売日】2024年5月7日(火)</p> <p>【販売地域】関西地方(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県の一部除く)と三重県(一部店舗)</p> <p>【内容】ふんわり食感のたまごと「百楽」オリジナル醤油あんを再現した、清湯(チンタン)ベースのシンプルな味付けの天津飯です。</p>

※画像はイメージです。

※軽減税率対象商品につき、税込価格は消費税8%にて表示しております。

※一部店舗では取り扱いがない場合があります。

ファミリーマートは、「あなたと、コンビニに、ファミリーマート」のもと、地域に寄り添い、お客さま一人ひとりと家族のようにつながりながら、便利の先にある、なくてはならない場所を目指してまいります。

以上