中華料理に新しいスタンドードを作り出す。

NEW OPEN RELEASE

次世代の料理人が提案する江南料理で、日本の中華シーンを革新させる

「JASMINE（ジャスミン）憶江南」が中目黒に3月24日オープン！！

メディア限定個別試食会開催！（4月末まで）

中目黒の東山エリア。一軒家が密集する閑静な住宅街の中に入り込むと、石畳調の外壁の建物、それが3月24日にオープンした「JASMINE（ジャスミン）憶江南」。（運営：コメール、東京都港区、代表取締役 西山慎也氏）は、都内を中心に「ほの字」や「たまさか」などの感度が高い飲食店を20店舗近く経営しており、同ブランドの展開は3店舗目となあります。『ハイクオリティ＆カジュアル』の精神をベースに、料理・サービス・空間の全てにおいて、『驚き』や『感動』、『喜び』を感じてもらうことで、記憶に残るレストランにしていくことを目指します。このたびオープンを記念して、メディア様限定にて個別試食会を開催します。<4月末まで>

JASMINEが提案する江南料理

総料理長の山口祐介氏の専門は江南料理と呼ばれるジャンル。同氏は、これまで20年近く、中華料理一筋のキャリアを歩んできた。中学校卒業後、すぐに調理専門学校へ入学し、念願であった中華料理の道に進み、卒業後は、某ラグジュアリーホテルの中華レストランや赤坂にある有名店などで経験を積み、「中華香彩JASMINE（ジャスミン）」の広尾店に辿りつく。江南料理は上海料理の分類に近く、長江の南側のエリアで広く作られているという。長江の恵みを受けている江南エリアは、古くから『魚米の郷（ぎょまいのさと）』と呼ばれ、肥沃な土地のため稲作が盛んで、淡水と海水が混ざり合う水域では豊富な魚介類も水揚げされるため、多種多様な食材で幅広い料理が作られてきた。同店には、日本人に親しみやすい料理や料理人の心を感じるメニューが多く揃う。看板メニューの「獅子頭 大きな大きな肉団子 伝統的な上海醤油煮込み」（250g 1,600円）は、「紅焼料理」と呼ばれるジャンルであり、醤油・砂糖・紹興酒で味付けがされる。これが「醤油煮込み」という江南地方を代表する調理法で、もし紹興酒を日本酒に変えれば、和食のメニューで広く行われているアレンジとなるため、日本人でも抵抗なく江南料理の魅力に触れられる。このほかにも、よだれが出るほど美味しいという異名を持つ鶏料理「JASMINE名物よだれ鶏 蒸し鶏の香りラー油」（1,600円）や、今後の展開も見据えて注力している「揚州もち米シューマイ」などの点心料理も並ぶ。また同店では、「コンイージー」（グラス1,000円）や「タンソン」（グラス1,400円）などの希少な紹興酒をはじめ、中華料理にあうワインも60種類近くラインアップしている。

店名	：JASMINE（ジャスミン）憶江南
住所	：東京都目黒区東山1-22-3
アクセス	：地下鉄日比谷線中目黒駅から徒歩7分 東急東横線中目黒駅から徒歩7分
電話	：03-6303-1927
営業時間	：ランチ 11:30～15:00（L.O:14:30） ディナー 18:00～23:00（L.O:22:00）
定休日	：なし
坪数席数	：40坪 42席
客単価	：8,000円
運営会社	：株式会社コメール

［本件に関するお問い合わせ、取材・試食会お申し込みは、FS Press（フードスタジアム株式会社内）大山までお願い致します。］

FS Press by foodstadium

FS Press
（フードスタジアム株式会社内）

〒150-0011
東京都渋谷区東3-24-4 高間ビル5F
TEL：03-5778-9806 / FAX：03-5539-4809
E-mail：ohyama@food-stadium.com