

# 陳麻婆豆腐



KenKo Group  
株式会社ケンコー

www.chenmapo.jp

2000年10月「中華人民共和国・四川省成都市飲食公司」から「国家商標・陳麻婆豆腐」の販売ライセンスを取得して株式会社F・B・Dを設立。日本で本格的な高級伝統四川料理店の展開を、首都圏のインテリジェンスビル、高級SCを中心に開始しました。

2018年1月現在、6店舗 姉妹店「中国料理・唐菜」3店舗 年商12億5千万円。

## ☆本格「麻婆豆腐」と正統派四川料理の店・150年の歴史が培った伝統の味

清の同治帝の治世(1864年頃)に、成都の北郊外の万福橋で「陳興盛飯舗」を営む陳森富の妻、陳劉氏が材料の乏しい有り合わせの材料で労働者向けに作ったのが最初とされています。彼女が作る名物の豆腐料理も「陳麻婆豆腐」と呼ばれて評判となり、何時しか店名も「陳麻婆豆腐店」と呼ばれるようになりました。

「陳麻婆豆腐店」は、1949年中華人民共和国成立後、国営企業「成都市飲食公司」の所有する「国家商標」となり、国の許可を得た調理師だけが伝統の味を継承しています。

## ☆ヘルシーで多彩な「麻婆豆腐」

四川料理の源流！唐辛子の辛さ＝「辣味」(ラーウェイ)と花椒の痺れるような辛さ＝「麻味」(マーウェイ)を特徴に、激辛だけではない伝統の四川料理の多彩さをお楽しみ頂けます。

「豆腐は、ビタミンEが豊富な油脂を使って料理をすると、大豆に含まれるゲステニンの抗酸化作用が高まります。唐辛子や長ねぎ、しょうが、にんにくなどにも抗酸化作用をアップさせる働きがありますから、これらを全て使う麻婆豆腐は、抗酸化作用が抜群にいい料理といえます。

## 「中国名菜・陳麻婆豆腐」

- ①赤坂東急プラザ店 赤坂東急プラザ2階
- ②赤坂アークヒルズ店 アーク森ビル2F
- ③横浜クイーンズスクエア店 クイーンズスクエア横浜「アット！」地下1階
- ④たまプラーザ東急店 ・東急百貨店たまプラーザ店5階
- ⑤名古屋三越ラシック店 ・名古屋三越ラシック8階
- ⑥新宿野村ビル店 ・新宿野村ビル地下2階 /a



正宗四川料理

# 陳麻婆豆腐

陳麻婆豆腐創始於一八四〇年，是四川成都名菜之一。其歷史悠久，馳名中外。此菜選用上等豆腐，配以新鮮肉末、辣椒、花椒等，經獨特烹飪而成。其味麻辣鮮香，入口爽滑，令人回味無窮。此菜不僅是川菜之精華，亦是中國飲食文化之瑰寶。



