

セールス用テキスト

- 一般的な醤油やオイスターソースベースではなく、四川料理では王道の魚香（ユイシャン）ソースを独自にブレンド。四川料理の基本である「麻（しびれ）」「辣（辛味）」「甜（甘味）」「酸（酸味）」「鹹（塩味）」「苦（苦味）」「香（香り）」の7つの味を堪能できる新感覚“旨辛”中華丼です。中華丼の具としては珍しい春雨を使用し、食感も楽しめる食べ応え抜群の逸品です。