

ニュースリリース
報道関係各位

美菜中国料理『虎包 (フーパオ) 海老名店』 ビナガーデンズテラス 4 階に 4/11 (水) 11 時、オープンいたしました

株式会社ヴィア・ホールディングスの子会社である株式会社フードリーム（代表：大島 政靖）は、JR 線・小田急線の両海老名駅の連絡通路に直結する商業施設「ビナガーデンズテラス 4 階」に、オーセンティックな中国料理をカジュアルにお楽しみいただける「**虎包 (フーパオ) 海老名店**」を 4 月 11 日 (水) 11 時よりオープンいたしました。

“食べることで元気になる” ～ファイトケミカルスープを使用



中国料理は元来、“食べることで元気になる”料理。「**虎包 (フーパオ) 海老名店**」では、健康にも気づかい、油控えめで化学調味料を極力控えた、からだにうれしい中国料理の数々をお召し上がりいただけます。元になるスープには、野菜を煮出した**ファイトケミカルスープ**を使用。植物たちが自身のためにもつ力を、食事を通して取り込むことで、体の中から健康を目指すことができます。海老名駅より極めて近く、デイリーユースな手軽さで、本格中華の奥深さを堪能いただける「**虎包 (フーパオ) 海老名店**」。是非、お立ち寄り下さい。

※ファイトケミカルスープとは：

本来は植物が外界からの刺激（外敵・紫外線・有害物質など）から、自身を守るために出す物質です。キャベツ、玉ねぎ、人参、かぼちゃを煮出すことで抽出され、取り込むことで身体の内側でパワーを発揮します。

●虎包 (フーパオ) 海老名店

神奈川県海老名市めぐみ町 2-1 ビナガーデンズテラス 4 階
(JR 線・小田急線の両海老名駅の連絡通路に直結)

TEL : 046-206-5633

営業時間: 平日/休祝日 11:00~22:30 ラストオーダー (21:30)

休日 : 年中無休(年末年始除く) URL: <http://movia.jpn.com/shops/info/217726>

お問い合わせ先

●商品に関するお問合せ先●

株式会社フードリーム 経営企画本部
TEL.03-5155-6832 FAX.03-5155-6351

●プレスリリースに関するお問合せ先●

株式会社ヴィア・ホールディングス 企画本部
担当：黒岩
TEL.03-5155-6801 FAX.03-5155-6250
E-MAIL : s.kuroiwa@via-hd.co.jp

<<メニューブッケー例>>



<<商品の一例>>



**【上海生煎包
～上海焼き小籠包】**
¥240/個 (+税)

もちもち皮の小籠包を揚げ焼きにした味付けの濃いスープの小籠包です。

※1個からオーダーいただけます



【豚肉と彩野菜の龍眼酢豚】
¥1,280 (+税)

やわらかい豚肉とライチに似たフルーツの“龍眼”を特製ソースで仕上げました。



【フカヒレの姿煮】
¥4,800 (+税)

豊富に含まれるコラーゲンが美容と健康によいことから女性に人気。丁寧に下処理をしてじっくり煮込んでいます。フカヒレの歯ごたえと、コラーゲンをたっぷり含んだ柔らかい食感をお楽しみいただけます。



**【牛肉のステーキ
香港スタイル】**
¥1,580 (+税)

やわらかい赤身牛肉に海鮮あんをかけた新食感のステーキです。牛肉と海鮮あんのうまみが相乗効果を生み出す虎包自慢の料理です。



【虎包特製 XO 醬麻婆豆腐】
¥1,180 (+税)

XO 醬を入れた特製ソースで煮込んだ虎包オリジナルの一押しメニューです。



【吟選コース】
¥4,980 (+税)

全8品。
前菜5種、美健頂湯、小籠包、海老のシンガポールチリソース煮、豚肉と彩野菜の龍眼酢豚、牛肉の彩ピーマン炒め、海老カニとレタスの炒飯、杏仁豆腐