

2020年11月10日

報道関係者各位
プレスリリース

株式会社プレナス・エムケイ

**「MKレストラン」 “5色のカワイイ小籠包”が食べ放題！
11月18日（水）期間限定で新発売**

しゃぶしゃぶと本格飲茶のレストラン「MKレストラン」を展開する株式会社プレナス・エムケイ（本社：福岡市博多区、代表取締役社長：野見山将明）は、舌でも目でも楽しんでいただける「5色小籠包」を、11月18日（水）より期間限定で新発売いたします。



■年間1,000,000個以上を販売する「小籠包」に5色の鮮やかな限定商品

飲茶はホテルや高級中華のイメージが強いものですが、「MKレストラン」では、もっと気軽に食べてもらえるようにとしゃぶしゃぶと飲茶の食べ放題を行っております。特に「MKレストラン」の『肉汁たっぷり小籠包』は飲茶の中でも大変人気のメニューです。そんな人気の小籠包を、舌でも目でも楽しんでいただけるよう、試作を何回も繰り返し、この度新たに味が異なる色鮮やかな3種類が加わりました。美味しい5色小籠包の誕生です。

まずは、定番の『肉汁たっぷり小籠包』から順番にお召し上がりいただくのがおすすめです。

■ 商品概要



【肉汁たっぷり小籠包】

歯切れのよい皮、肉の食感にこだわった小籠包。
 噛んだ瞬間に溢れ出す豚肉の旨味を凝縮した熱々のスープが特長です。
 販売開始から 10 年以上の長きにわたり、MK レストランの飲茶の顔として人気ランキング上位にランクインしています。



【かに小籠包】

ふわっと小麦のいい香りがする歯切れのよい皮と豚粗挽き肉の食感に
 国産紅ずわいがにの風味をプラスした贅沢な小籠包。
 まずは何もつけずに口いっぱい広がる、かにの風味をお楽しみ下さい。



【^{ヒスイ}翡翠小籠包】 NEW!

国産鶏肉とエビの風味豊かなやさしい味の小籠包。
 シンプルな味わいが素材の良さを引き立ててくれています。
 皮の色は中国では縁起に良いとされる翡翠色です。



【牛肉小籠包】 NEW!

口に入れた瞬間の牛肉とオイスターソースの甘みと旨味が特長の小籠包。
 ピリッと辛い黒胡椒の後味が全体を引き締めてくれます。
 濃い目の味付けなので、ごはんと一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。



【^{マニラ}麻辣小籠包】 NEW!

唐辛子・山椒のピリっとした辛さと見た目もパンチがある小籠包。
 麻味（痺れる辛さ）と辣味（ヒリヒリする辛さ）をお楽しみ頂けます。

■「MK レストラン」について

タイで展開する「MK RESTAURANTS」は、400 店舗以上を展開するタイ最大手のレストランチェーンです。その「MK RESTAURANTS」のおいしさやオリジナリティをそのままに株式会社プレナス・エムケイは、日本国内で「MK レストラン」を展開しています。日本では他にない、しゃぶしゃぶと本格飲茶のレストランというスタイルをとっています。

しゃぶしゃぶは、選べる豊富なスープと、肉や野菜などの具材を豊富に取り揃えております。本場の味を体感できるソースとして、タイの「MK RESTAURANTS」から直輸入している 30 種の香辛料をブレンドした“MK ソース”をご用意しています。出来立ての本格飲茶は 1 つ 1 つご注文をお受けしてから調理を行い、できたてあつあつの本格飲茶をテーブルまでお持ちいたします。バラエティ豊かな商品を取り揃えております。

公式サイト

<https://www.mkrestaurants.co.jp/>

公式 Twitter

https://twitter.com/mkrestaurant_jp/

公式 Instagram

https://www.instagram.com/mkrestaurant_jp/

公式 Facebook

<https://www.facebook.com/mkrestaurants.jp/>

「MK レストラン」では、お客様と従業員の安全のために、感染症対策を行っております。

新型コロナウイルス感染症予防の取り組みについて

https://www.mkrestaurants.co.jp/news/news_20200610.html

テイクアウトメニュー(一部店舗のみ)

https://www.mkrestaurants.co.jp/news/news_20201019_takeout.html

■会社概要

商号 : 株式会社プレナス・エムケイ

代表者 : 野見山 将明

所在地 : 〒812-0006 福岡県福岡市博多区上牟田 1 丁目 20-1 プレナス第 2 ビル 3F

創業 : 1993 年 12 月 16 日