

日本  
初上陸

本格的な台湾料理と食品雑貨が楽しめる店舗が日本初上陸！

台湾料理と食品雑貨 「楽川」 期間限定オープン！！

3月1日（土）～5月25日（日）アミュプラザくまもと 6Fに登場

台湾の花蓮県にある自社農場で作られた有機米を使い、様々な食品を提供する「台湾銀川永続有限会社」が、その有機米を使った料理を提供するお店「楽川」として日本に初上陸！台湾の伝統的な料理「牛肉麵」や家庭で愛されるクラシックな料理「滷肉飯」など、日本でも馴染みの台湾料理を多数ご用意しております。また、東台湾の花蓮県から取り寄せた食品雑貨も同会場にて販売！本格的な台湾料理と台湾から直輸入した食品雑貨をお楽しみいただけます。

【出店期間】

3月1日（土）～5月25日（日）

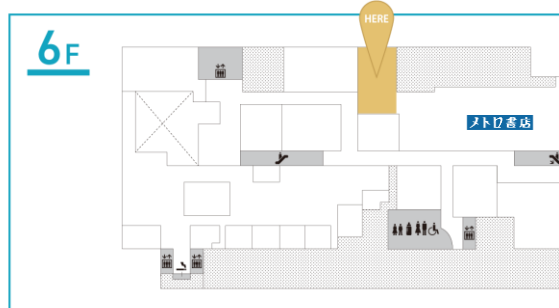
【営業時間】

11:00～20:00

【出店場所】

アミュプラザくまもと 6F  
特設会場

楽川  
RAKUGAWA



【一部料理のご紹介】



< 楽川牛肉麵 >



< 滷肉飯 >



< 珍珠豆花 >



< 楽川牛肉麵セット >

「楽川牛肉麵」は、日本の厳選食材と台湾の伝統的な牛肉麵を融合させ、コトコトと長時間ゆっくり煮込むことで深い味わいを実現しています。楽川では100%純米製造の添加物なしの純米麵を、台湾の花蓮から取り寄せており、美味しさと健康を両立させています。

「滷肉飯」は台湾の家庭で愛されるクラシックな料理で、台湾の各家庭にはそれぞれのオリジナルレシピがある程です。楽川の滷肉飯は厳選された五花肉と赤葱等を使用し、あっさりとした甘みで食欲をそそります。

「珍珠豆花」は台湾の代表的なデザートで、濃厚な豆の香りと弾力のある甘さが、すべてのお客様に清涼感と満足感を提供します。

【楽川について】

台湾の花蓮県で有機米の栽培から加工、販売まで行う「台湾銀川永続有限会社」が、日本に自社の有機米を広めるために日本法人「楽川株式会社」を設立しました。銀川の有機米は主に花蓮の土壌が深く、昼夜の寒暖差が大きい地域で栽培されており、お米一粒一粒が薬石採掘地域から来る清らかな湧き水を飲んで育ちます。粒がふっくらしていて甘みがあり、品質は最高です。楽川が提供する料理には、銀川の有機米を使用しており、牛肉麵に使用する麵には銀川で加工を行った有機米100%の麵を使用しています。台湾の大地で育った有機米と日本大地で育った食材を掛け合わせることで台湾人にも日本人にも美味しい台湾料理を提供いたします。

【本リリースに関するお問い合わせ先】 株式会社JR熊本シティ 営業部 営業二課 山口  
TEL (096) 202-3370 / FAX (096) 202-3380 URL <https://www.jrkumamotocity.com/>