



•「日本優質旬果月餅盛合」果籃內有7款共18個優質生果，包括有長野巨峰提子禮盒、長野水蜜桃、鳥取20世紀水晶梨等。售價HK\$1,188

•自家製的「和風豆乳骨膠原雞芥湯」用料十足，配上「華御結」的熟食小吃及御結已能大飽口福。

# 緊握手中的健康滋味

米飯內包裹着不同餡料，人們俗稱為「飯糰」。然而，飯糰的真名原為「御結」(おむすび—日文發音為Omusubi)，是日本傳統的家庭料理，將煮好的飯再加入喜愛食材，用心地以雙手相握而成，兩手相連如人與人心相連，這就是「御結」的意義。 撰文：alfee 攝影：大狗



•一眾嘉賓為「華御結」第九間香港分店進行剪綵儀式，日本國駐香港總領事館代表亦到場支持。(左三)



•在新店開幕那天，不少市民排隊品嚐「華御結」的食品。

既然要給最心愛的家人品嚐，御結的製作及用料並不能馬虎。在香港開設第九間分店的「華御結」引入100%日本最人氣、含水量最高的「即精」新瀉越光米，運抵香港後磨成精米，新鮮自家製成無添加、營養均衡的逾50種「御結」。在「華御結」眼中，米粒是有生命的，需要在攝氏15度的恆溫米倉儲存，這是最適合儲存米粒的溫度，使其進入冬眠狀態，減少呼吸從而減慢氧化過程，這也是「御結」的品質維持於高水平的秘密。

的營養補充品。因此，正在發育的兒童及青少年、孕婦、中老年人、忙碌的上班族、素食者、控制飲食者、運動員等，都非常適合。

博多代表則有「辛子明太子」，來自日本福岡縣的博多町，一直深受日本人歡迎。辛子明太子是鱈魚卵加上紅辣椒粉及調味料慢慢醃製而成，香辣惹味，是日本家庭開飯不可缺少的菜式。配以白飯和紫菜的御結，更能夠突出其味道。「華御結」所選用的「博多產明太子」是直接由日本福岡縣進貨，即日新鮮製造，即日提供。

## 日本特產食材濃縮御結中

「華御結」會根據季節而設計不同的菜單，而為了常保持新鮮感，每星期輪流提供當中的20款口味。御結特別推介口味有來自地道紀州特產——酸梅，既有恢復體力、增進食慾的功效，同時更能通便、幫助將活性酵素排出體外，對美肌有所裨益。

另一款則是北海道特產——昆布，在北海道，七月至九月正藉當地的夏季及秋季，也是昆布的收成期。昆布的種類繁多，包括真昆布、利尻昆布、日高(三可)昆布等等，形狀大小味道都各有不同。昆布含有豐富營養素來自海裡的維他命及礦物質。它的熱量低，對於營養不足、偏食、飲食控制者而言，是極佳



•多款御結不但採用100%日本「即精」新瀉越光米，更內含日本特產食材。

## 自家湯水進補

除了一系列的御結外，「華御結」更配合日本厚生勞動省所倡導的「1日30種類食材的健康飲食生活指南」，提供逾10款食材的沙律、壽司、刺身和日式湯水。其中，自家製靚湯的「和風豆乳骨膠原雞丸湯」更有手打雞肉丸，加上豆乳及骨膠原皆為養顏食品，是女士們的至愛；你亦可一嚐現時限定推出的「龍蝦湯」，濃郁中不失鮮味。華御結更貼心地在食品包裝上列明卡路里數值指示，為都市人建立健康飲食習慣。新鮮、自家製的款款食品，帶出日式家庭風味，希望每個顧客將御結握在手心時，都能品嚐到一絲絲的高心暖意。



•「華御結」的食品種類繁多，包括丼飯、沙律、和風置品料理等。