

名店 中華まんの名店や意外な名店も、お取り寄せ販売いたします。

北海道札幌市
星華楼 せいかりゅう



数多くの店舗がある中、長年にわたり人気を誇る札幌を代表する店舗。人気の味噌ベースは、肉餡がミートソースのような独特なスタイル。特大のスタイルで冷めにくいのも北海道流。

北海道釧路市
食肉工房よしやす



釧路の新名物として2013年より開始した、お肉屋の豚まん。地元の「くしろ海藻ポーク」とジンギスカンソースを合わせたオリジナル餡が大うけ。地域に根付く豚まんに！

栃木県栃木市
ツルミ食堂



昭和39年から続く人気の食堂。特にかつ丼は名物ともいえ、地元のソウルフードと化すほどの人気。開店当初から継ぎ足しつづけた「50年ダレ」で作るカツ丼を丸ごと中華まんに！

東京都世田谷区
鹿港 るーがん



台湾の名店に何度も通い弟子入までした日本人オーナーのこだわりの味。上質の国産豚ばら肉と台湾油ネギのみというシンプルな具を独自の製法でブレンドし、こねあげたこしのある皮に包み込む。

東京都中央区
ギンザマン



銀座8丁目。夕方4時に開き、深夜の銀座のお腹を支えるギンザマン。舌の肥えた銀座の主たちが評判を上げたギンザマン。大振りながら、丸ごと1個食べられるのはくどさのない味わいと、深みある旨さ。

大阪府大阪市-海遊館-
なにわくいしんぼ横丁「花花」



関西のうまいものが集まるフードパークで一際目を引くのが、「スープ豚まん」あんかけスープに負けない皮を作り上げ、最高のバランスで作り上げる。今までなかった新感覚の豚まんは決して変わり種では終わらない

兵庫県神戸市
春陽軒 しゅんようけん



多いときは1日3000個大正12年に初代の創案による豚まんは今や新開地グルメの代名詞的存在。日本人の口に合わせたみそ味の餡とつけダレに、ウスターソースで食すのがスタイル。

岡山県岡山市
広東菜館 山珍 さんちん



2017年1月にはお取り寄せ9ヵ月待ちとされた山珍の豚まんは、創業より50年を超える名店。岡山市では豚まん＝山珍で通ずる。角切り肉ときゃべつの具材は他ではないオリジナリティ溢れる魅力。

福岡県福岡市
パオズハウス014



全国に街の点心持ち帰り店は数あれど、地元でテレビで数多く取り上げられるこれほどの人気店は他に見当たらない。オリジナリティあふれる”博多味”は開発に数年かけたこの店だけのオリジナル。遂に首都圏に登場！

長崎県長崎市
長崎ぶたまん桃太呂



昭和35年創業の長崎名物。皮は国内産の小麦、具は長崎県産の豚肉と国内産の玉ねぎだけを使用。豚肉はミンチではなく、大振りにブツ切りにすることで、肉汁があふれ出る。日本一の手土産にも選ばれた逸品。

大分県別府市
鉄輪豚まん本舗



温泉の蒸気で野菜等を蒸し揚げ、別府温泉名物の「地獄蒸し」同様に、温泉の蒸気で蒸し揚げた豚まんは、地獄蒸しの名の通り、ピリ辛仕上げの味わい。大分特産のシイタケもおいしい味を醸し出してくれる。

越谷市
新「ガーヤちゃんまん」



伝説の「越谷ネギ」をたっぷり使用！鴨肉入りご当地中華まん。市内人気中華料理店「正香園」とのコラボにて具の材料にも、こだわりを持って開発された逸品です。

開催地・埼玉県越谷市限定”まん”も毎日登場！

ガーヤちゃん

越谷市商工会青年部が「地元の特産品を作り、まちおこしをしたい」との思いから、市内にある宮内庁埼玉鴨場の「鴨」と越谷特産の「ねぎ」にちなんで考案された「こしがや鴨ネギ鍋」。「ガーヤちゃん」は、そのキャラクターとして平成17年に誕生しました。平成23年11月には越谷市長から特別住民票が交付され、晴れて特別市民になるなど、ますます市民に愛され親しまれる存在となっています。

