

数量限定・名店まん

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こねあげたこしのある皮に手造りで包む。

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。

北海道札幌市

「星華楼（せいかりう）」



常に行列ができていて、並ばなければ買えないほどの人気店。巨大な姿はもちろん北海道では定番の辛味噌仕立てのが抜群の旨さ。極盛り餡がソースのように、分厚い皮を引き立てる。

岡山県岡山市

「山珍（さんちん）」



最大4ヶ月待ちとなり、幻と呼ばれた「山珍」の豚まんは、岡山市民には馴染みの、50年続く冬の必須グルメ。角煮を切り出した大振りの肉餡と手包みの皮の相性が抜群。

長崎県長崎市

「長崎豚まん桃太呂（ももたろ）」



昭和35年創業の長崎名物。皮は国内産の小麦粉、具は上質の雲仙豚肉と国内産玉ネギのみ使用。豚肉はミンチ機械ではなく、熟練した職人がブツ切りにすることで程よい食感に。

東京都中央区

「ギンザマン」



銀座八丁目。夕方4時半より深夜の3時のみ開く、銀座の夜の中華まん専門店。ほのかな海老の出汁の効いた五目まんの「ギンザマン」はボリュームたっぷり。

神奈川県横浜市

「皇朝（こうちょう）」



4年に一度開催される中国料理世界大会のチャンピオンが4名も在籍する世界でも注目の店。世界最高の点心師が日本の食文化を研究し、かつ本場の技術を活かした逸品はどれも秀逸。

北海道美幌町

「点香苑（てんこうえん）」



メロンパン大の巨大サイズ。行列が出来る肉まん専門店として、国内の肉まんファンが知る名店。ぎっしりと詰まった餡に黒胡椒のスパシーな味わい。道外に出ない事で有名。3年越しに許諾。

特別参戦

大阪府大阪市

なにわ食いしんぼ横丁

「花花（ふぁーふぁ）」



スープ豚まん!?! 関西の旨いものが集うフードテーマパークで人気のスープ豚まんが初登場。大きな豚饅があんかけスープに沈んでも皮が負けないように熟練の技で仕上げる。

会場限定販売

越谷の特別市民ガーヤちゃんがご当地の中華まんに変身!

「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。

ガーヤちゃんとは、越谷市内にある宮内庁鴨場からイメージした「鴨」が都内有名料理店御用達、市名産農産物の「越谷ネギ」を背負って市をPRするマスコットキャラクターです。