

# 中華まん博覧会2024

inイオンレイクタウン

開催日 2024年1月24日[水]~2月4日[日]

開催時間 11:00-18:00

会場 イオンレイクタウン mori 1階 噴水広場



あたため販売店  
冷凍  
冷蔵  
お土産販売店

主な出品商品 & 店舗

地域順・一部抜粋にて掲載

|   |  |  |   |  |
|---|--|--|---|--|
| <p>北海道室蘭市 室蘭製麺</p>  <p><b>北海道ホタテバターまん</b></p> <p>北海道でとれた旨みの凝縮されたホタテに香り豊かなバターを絡め、北海道産小麦100%のもっちりとした皮で包んだ北海道ならではの中華まんです。</p>            | <p>北海道室蘭市 室蘭製麺</p>  <p><b>北海道じゃがバターまん</b></p> <p>北海道のホックホクなじゃがいもを北海道小麦100%の皮で包んだじゃがバターまん。バターのもっちりとした皮で包んだじゃがいもの香りと生地の甘みがじゃがいもの味を引き立てます。</p> | <p>北海道函館市 カネ二藤田水産</p>  <p><b>カネニのかにまん</b></p> <p>函館の朝市で人気のかにまん！創業明治30年の水産加工会社で作ったカネニまんは本物のかにの身をほぐして「蟹」本来の味を活かした本格仕上げ。</p>       | <p>北海道函館市 ふく萬</p>  <p><b>特製肉まんとう煮煮まん</b></p> <p>函館にある肉まん専門店「ふく萬」人気の品。粗挽きの豚肉と香ばしく炒めた焦がし玉ねぎが美味しい肉まん。三日間かけて煮上げた角煮を挟んだ角煮まん。</p>         | <p>北海道伊達市 伊達コスモス21</p>  <p><b>黄金豚まん</b></p> <p>秘伝のタレに漬け込んだ、北海道伊達産の黄金豚の肩ロースと、道産タマネギを道産小麦の皮で包んだ中華まんは、ジューシーな食感が特徴。何度も食べたくなる。</p>                                 |
| <p>北海道小樽市 運河家</p>  <p><b>ジンギスカンまん</b></p> <p>小樽の観光名所・異国ムードと昭和感満載な出抜小路にあるお店。北海道産の小麦を使用した北海道のご当地グルメ『ジンギスカン』が楽しめる、THE ご当地まん。</p>         | <p>北海道小樽市 運河家</p>  <p><b>運河家かにまん</b></p> <p>北海道産の小麦を使用した北海道まんを作る中華製麺専門店。スウィーツと紅ズワイ蟹使用。カネニの量が半端ない「かにまん」はあえて薄味に。かにを楽しむ中華まん。</p>               | <p>北海道遠軽町 中国家常酒家 456</p>  <p><b>エビチリまん</b></p> <p>24時間手間暇かけて煮込んだ濃厚鶏コラーゲン清湯スープを使い、火入れ1回で蒸しあげたプリプリ食感の海老をエビチリソースでまとめた本格中華まん。</p>   | <p>北海道遠軽町 中国家常酒家 456</p>  <p><b>456の肉まん</b></p> <p>オホーツク産の豚肉に遠軽町産たマネギがたっぷり！高知県産の生葉を都度刻んだものを使い、風味をプラス。オホーツク海の塩で全体をまとめた逸品。</p>        | <p>北海道苫小牧市 道の駅つたなみ 福寿堂</p>  <p><b>B1 とんちゃん豚まん</b></p> <p>苫小牧のブランド豚「B1 とんちゃん」を使った豚まんは生産者が自ら作った品。肉の美味しさを感じてほしいという思いから肉のみを使用。肉の旨味が絶品。</p>                        |
| <p>北海道苫小牧市 道の駅つたなみ 福寿堂</p>  <p><b>ハスカップあんまん</b></p> <p>ピンクの皮が鮮やかなあんまんは北海道のみで自生する栄養価の高いハスカップを使った珍しいもの。ハスカップの心地よい酸味と餡の甘味が絶妙なバランス。</p> | <p>宮城県岩沼市 牛たん炭焼 利久</p>  <p><b>利久牛たんまんじゅう極</b></p> <p>行列の出来る牛たん専門店。牛たんのひき肉&amp;サイコロカット牛たんがミックスされており、弾力がありながらさっくりと噛み切れる心地よい食感が特徴。</p>       | <p>秋田県仙北市 安藤醸造</p>  <p><b>比内地鶏 鶏しょうゆまん</b></p> <p>秋田の地鶏「比内地鶏」を使い、同店の「生醤油」で味付けした醤油まん。生醤油の香りが美味しさを引き立てる一品。創業嘉永六年の老舗醸造元自慢の品。</p> | <p>山形県米沢市 米澤紀伊屋</p>  <p><b>米沢牛包</b></p> <p>日本三大和牛「米沢牛」を贅沢に使った一口サイズの中華まん。玉ねぎとキャベツが入って、小ぶりだが高満足な逸品。甘辛のお醤油ベースの味はスキヤキのごとく。</p>        | <p>山形県長井市 アイデアのおもちや箱</p>  <p><b>ラーメンまん各種</b></p> <p>山形のご当地ラーメンが中華まんに！チャーシューや具材、餃くことに麺も入った「ご当地ラーメンまん」。スープが皮に染み込んだ旨味満載な一品。</p>                                |
| <p>山形県長井市 アイデアのおもちや箱</p>  <p><b>米沢牛 いも煮まん</b></p> <p>山形名物「芋煮」が中華まんに！米沢牛に里芋、マイタケ、ネギを特製醤油タレで煮込んで包んだ山形ならではの「ご当地まん」です。里芋の味わいが絶品。</p>    | <p>山形県長井市 アイデアのおもちや箱</p>  <p><b>うまのかみしめ じんだんまん</b></p> <p>だだちゃ豆と並ぶ山形の枝豆の在来種「馬のかみしめ」。一時途絶えた幻の品種。宮城では「ずんだ」と呼ばれるが山形では「じんだん」。甘すぎない餡が美味。</p>   | <p>福島県福島市 中国飯店精華苑</p>  <p><b>トンボローチーズまん</b></p> <p>創業60年、地元福島で愛され続ける中華料理店で人気No.1のトンボローが中華まんに！肉の柔らかい食感とろけるチーズの相性は抜群！</p>       | <p>茨城県境町 塚原牧場</p>  <p><b>梅山豚(めいしやんとん)肉饅頭</b></p> <p>日本で僅か100頭前後しか飼育されていない「梅山豚」の肉を100%使用した豚まん。凝縮した赤身の旨みと脂身のコク、肉汁の割合が非常に多いのが特徴。</p> | <p>栃木県宇都宮市 とんきつき</p>  <p><b>餃子ドッグ</b></p> <p>具材に栃木県産のにらを使い、餃子風味の具材をドッグ状に包んだ新感覚の中華まん。あっさり塩味の生地に旨味を効かせて、にらと生姜で香りを豊かに。</p>                                     |
| <p>栃木県宇都宮市 とんきつき</p>  <p><b>豚きつき 本格肉まん</b></p> <p>栃木県産ブランド豚「とちぎゆめポーク」を使用。豚肉本来の旨味と甘味を楽しめるよう豚肉の中具が50%占有。家でもプロの味が楽しめる！</p>             | <p>栃木県栃木市 ツルミ食堂</p>  <p><b>ツルミのカツ煮まん</b></p> <p>開店当初から愛され続けた「50年継ぎ足し熟成タレ」をたっぷり使用した自慢のカツ丼。本店の味と歴史そのままに、カツ煮が丸ごと入った驚きの中華まん。</p>              | <p>埼玉県越谷市 TAIWAN SEIKOUEN</p>  <p><b>ガーヤちゃんまん</b></p> <p>越谷のご当地グルメ「こしがや鴨ネギ鍋」風味に仕上げたご当地まん。鴨肉と越谷の長ねぎをたっぷり使って仕上げた本格派。</p>        | <p>埼玉県草加市 肉まん研究所</p>  <p><b>肉まん研究所セット</b></p> <p>肉まんに魅せられた2人の店主が本場中国で修行を積み、現地の味を活かしつつオリジナリティに溢れる肉まんを作り出す！同店人気中華まんをセットで！</p>       | <p>千葉県佐倉市 中華レストランあろべー</p>  <p><b>アニマル中華まん 各種</b></p> <p>千葉県佐倉市の中華レストラン「動物を模したアニマルまん」<br/>・ぶた【肉まん】・いぬ【チーズ】<br/>・パンダ【あずき】・ねこ【カレー】<br/>・くま【チョコ】・うさぎ【さつまいも】</p> |

イベント内容及び、掲載内容は予告なく変更または中止になる場合がございます。予めご了承願います。変更等は公式ホームページで行います。