



鹿港の肉包(ローバオ)

台湾で出会った味に感動し、何度も現地に足を運び、許されて門外不出の味を遂に日本へ。独自製法で作られた皮とジューシーな具のバランスが絶品!



老麺肉まん

中国の伝統製法「老麺」生地で作った希少な肉まん。添加物を一切使わず、水と小麦粉だけで作った天然酵母で発酵させた生地は独特の優しい風味と深みが格別。



ギンザマン(五目まん)

夕方から深夜に営業する銀座の夜の中華まん専門店に人気の品。ほのかな海老の出汁が利いた中華まんはうずらの卵も入ったボリューム満点の逸品。



ギンザマン(辛口カレー)

激辛に近い、辛めのカレーは、本格派キーマカレー。カレーを見事に味わえる逸品。ゴロゴロ入ったジャガイモの食感もGOOD! 皮とカレーの相性も抜群の旨さ!



鮫(あん)まん

創業天保元年。江戸時代から受け継がれるあんこう鍋の老舗が作る伝統の味。天然・国産のあんこうを100%使用し、職人がひとつづつ丁寧に作り上げる極上品。

神奈川県三浦市 みさきまぐろ倶楽部

神奈川県・箱根 極楽茶屋

静岡県・伊豆 浄蓮の滝

静岡県・伊豆 浄蓮の滝

静岡県・修善寺 みつぼ商店



とろまん

日本代表クラスのマグロ港。三崎港の「まぐろ」と地元野菜をミックスした中華まん。横浜中華街秘伝の技を頂き、同店の料理人達が地元流にアレンジ。



黒もんじゃまん

皮に竹炭を入れてインパクトも十分! 生姜とオイスターソースの香りが効いた下町名物のもんじゃ焼きそのままです。温泉客に人気の中華まんです。



伊豆鹿まん

伊豆の鹿「イズシカ」の鹿肉を程よく豚肉と合わせたご当地中華まんじゅう。隠し味に伊豆ワイナリーの赤ワインを使用して風味豊かに仕上げた逸品。



猪まん

いのしし肉を使った天城浄蓮の滝名物のいのししまん。いのしし肉と修善寺の椎茸を使って、ぼたん鍋をイメージして味噌味に仕上げられています。



わさび豚まん

伊豆天城産わさびの茎をたっぷり使い、噛むたびに程良い辛さが癖になる美味しさ! 隠し味にわさび漬けを使用した、贅沢な豚まんです。

石川県白山市 銭福屋

石川県白山市 銭福屋

福井県鯖江市 華せ肉まんのまるこめ

岐阜県高山市 天狗中央精肉店

岐阜県山形市 岐阜アグリフーズ



能登牛まん

黒毛和牛「能登牛」を使った贅沢なご当地まん。甘藷を生地に練り込み、たけのこ・玉ねぎなどを醤油ベースで日本人好みの味わいに。



加賀ほうじ茶の栗きんまん

加賀棒茶の香ばしい香りと、五郎島金時の甘さが絶妙にマッチした石川県ならではのスイーツまん。ドカッと大きな栗の存在感もたまらない。



海の幸 牡蠣まん

ふかふかの皮を割れば激選された大粒の牡蠣がごろごろ! 一口食べれば牡蠣の濃厚な旨味が口いっぱいに広がる贅沢な海鮮肉まん。牡蠣好きなら絶対買い!



飛騨牛まん

NIKKEIプラス1お取り寄せランキングで第三位に輝いた牛まん。最上級5等級の飛騨牛を贅沢に使い、肉汁たっぷりジュシーに仕上げられています。



飛騨旨豚まん

さっぱりとした脂身が特長の飛騨のブランド「飛騨旨豚」を使った食べ応えのある豚まん。皮はもちもち、中はジュシー!

京都・清水 清水順正おかべ家

京都・清水 清水順正おかべ家

大阪府大阪市 神田川

兵庫県神戸市 神戸南京町 皇蘭

兵庫県神戸市 神戸南京町 皇蘭



とうふ豚まん

こだわりの豆乳で作ったもちもちの皮で、モンドセレクション金賞を受賞した極上の絹豆腐を使用した具材を包んだヘルシー豚まん。



抹茶まん

皮にもあんにもこだわりの宇治抹茶を使用。抹茶をふんだんに練り込んだこだわりの皮。抹茶あんには栗の甘露煮が一緒に練り込まれ、美味しさを引き立てる。



神田川俊郎 超旨豚まん

秘伝 神田川俊郎の「ちょっとの工夫でこの美味さ」を取り入れたもちもちとした食感にこだわった豚まんの皮。たっぷりジュシーな「中具」との相性も◎。



神戸牛肉まん

NIKKEIプラス1お取り寄せランキングで堂々1位を獲得! 日本三大和牛「神戸ビーフ」100%。甘めの皮に甘辛く味付けされた玉ねぎと絶妙にマッチ。



皇蘭の豚まん

神戸南京町の人気店「皇蘭」自慢の豚まんは、国産豚肉と淡路島産玉ねぎで作る肉汁溢れる逸品。中華街の職人が練りあげる皮の甘みも美味しさを引き立てる。

岡山県玉野市 八十八家本店

広島県廿日市市 島田水産

山口県下関市 東冷

高知県四万十町 道の駅あぐり産川

福岡県北九州市 味の丸屋



八十八家の白豚まん

豚バラ肉、もも肉をバランス良く配合し、大きめの粗挽きミンチと粗みじん切りにした玉ねぎを醤油ダレで味付けした白豚まん。肉汁たっぷり。行列も納得の味。



かきグラまん

広島牡蠣の養殖とかき船。江戸からの歴史を持つ同社が自慢の牡蠣を丸ごと一粒 ホワイトソースとともに包んだ逸品。生産者だからこそ知る牡蠣の旨みを凝縮。



くじら肉まん

珍しくくじら肉の中華まんを豚まんのように食べやすい味付け。くじら肉は牛・豚・鶏などに比べアレルギーの少ない良質なたんぱく質を含んでいます。



具だくさん豚まん

ブランド豚「四万十ポーク」を使った豚まんは「道の駅あぐり産川」の一番人気。1日最高2,200個販売の名物品。具だくさんなのでひっくり返して食べるのがあぐり流!



めん包(めんばお)

無添加・明太子の専門店が作る、明太まん。豚肉と玉ねぎたっぷり肉汁あふれるジュシーな餡に、びりっときた唐辛子に麩と昆布だしの旨みが溢れる。

熊本県熊本市 餃子の王国

熊本県あさぎり町 あさぎり物産館

大分県由布市 花魁 菊家

大分県別府市 鉄輪豚まん本舗

鹿児島県肝付町 新村畜産



餃子の王国 黒豚にくまん

九州産黒豚使用。肉を大きめにカットし、練りを調整して素材の美味しさをそのままに味わえるように計算されている。ゴロゴロ入った黒豚肉の旨味が絶品。



黒豚ぎょうざまん

300日以上もの期間をかけて大切に育てられたパークシャー産の原種「六白黒豚」のミンチを使ったご当地餃子の餡を、もちもちとした皮で包んだ餃子餡の中華まん。



しいたけ豊後牛肉まん

「おおい豊後牛」と乱切りにした大分県産の干しいたけを混ぜ込み、ふわふわの生地ですつと丁寧に包んだジュシーで食べ応え抜群、銘菓店の冬の名物。



鉄輪ぶたまん

別府・鉄輪(かななわ)温泉の噴気を利用した地獄蒸しで有名な人気店。ピリ辛の秘密はちよっぴり入った豆板醤。クセになる美味しさ!



黒毛和牛のステーキまん

黒毛和牛の肩ロースを、たっぷりの玉ねぎを使ったジャポネソースでサイコロステーキに、もちもちとした皮と大ぶりなステーキ。まさに贅を極めた中華まん。