



もんじゃまん 各種

東京浅草名物。甘辛いソース味が食欲をそそる!生姜とオイスターソースの香りを効かせ、本場の味が手軽に食べられます。浅草寺参拝客の冬の定番必須アイテム。



元祖バンダまん 各種

元祖バンダまん。1955年創業の横浜中華街の老舗雑貨店で行列が出来る中華まんじゅう。かわいいパンダの中身は種類も豊富。



フカヒレまん

かわいいサメの形をしたユニークな中華まんには中華具材の王様フカヒレがたっぷり!深みのある味わいで見た目も味も大満足な中華まんです。



大珍塩肉まん

一般的に醤油味が多い中、同店の肉まんは塩味。肉がぎっしりと詰まってキャベツと玉ねぎが甘味と旨味を出した品。70年近く変わらぬ製法と味わいに感激。



元祖フカヒレまん

横浜中華街で創業80年を超える老舗自慢のフカヒレまん。コラーゲンたっぷりの高級食材フカヒレを贅沢に使った逸品は、テレビや雑誌でもお馴染みの名品です。



キンメの煮付まん

伊豆福取の郷土料理で伊豆の名物グルメ「キンメ鯛の煮付」がご当地まんじゅうに。ほろほろとした身の食感が新鮮。金目鯛の煮付けをワンハンドで味わえる名品。



海鮮しらすまん

過去の中華まん博覧会での売上個数No.1のしらすまん!中華まんの枠を超えた極上の味。国産しらすを贅沢に使い、えびと一緒に包み込み、塩味のあっさり風味に。



極旨豚まん和風だし

肉肉しさをガツンッと感じられるよう具材の豚肉率は賞味の80%!新潟県産豚肉をたっぷり使った和風だしの効いた豚まんは1か月で9000個販売。



プレミアムえび豚まん

じゅわっと肉汁あふれる肉餡にプリプリのむき海老を入れたら...しかもたくさん...旨いに決まってる!ハズレなしのプレミアム中華まん。



魚沼ゆきくらげ塩麹豚まん

塩麹水をとろりと吸収して育った魚沼ゆきくらげと新潟産ポーク、新潟県阿賀の塩麹で作った新潟生まれの中華まん、やさしくてあっさりとした味わい。



招福カレーコーチンまん

少し辛味の効いたスパイシーなカレーの味が口の中に広がり、食べ進むと今度は、とろ〜り玉子。この絶妙な組み合わせが癖に。この絶妙な組み合わせが癖に。この絶妙な組み合わせが癖に。この絶妙な組み合わせが癖に。



招福八丁肉まん

長い年月をかけて熟成させた「まるや八丁味噌」のうま味成分とコクが、知多三元豚と絡み合った、名古屋ならではの餡。もちもちとした生地とのバランスもいい。



松阪牛肉まん

世界に名高い「松阪牛」を100%使用した贅沢な牛肉まんじゅう。味噌をベースにした三重流の餡と、皮は独自の技術により、とてもしっとりした食感。



ウアン松阪牛まん

日本三大和牛「松阪牛」を使用し、すき焼き風に味付けした牛まん。優しい甘みに仕上げた味わいはお子様からご年配の方まで幅広い年齢層に愛される。



ウアン近江牛まん

日本三大和牛「近江牛」を使用し、すき焼き風に味付けした牛まん。少し甘めの味付けでしっかりとした味。肉汁とタレが染み込んだ生地がしっとり。



春陽軒の豚まん

創業大正14年。豚まん一筋の老舗豚まん専門店。少し甘口の餡はウスターソースをつけて食べてみるのもおすすめ。一口大の小さめなので食べ過ぎに注意!



小籠豚まん「縁包」(えんぱお)

兵庫でとっておきの逸品にのみ認定される「五つ星ひょうご」に認定された中華まんは小ぶりながらも美味しさの贅沢品。肉汁を逃さない生地で手包みに。



牛すじまん

もちもちとした皮に、とろ〜り柔らかな牛すじがたっぷり!甘辛く味付けした国産牛すじの味わいは後を引く美味しさ。牛すじ肉ならではの食感が他にない旨さ。



山珍の豚まん

通販最大1年待ち!幻と呼ばれる豚まんは岡山市民にはお馴染みの60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キャベツ。皮との相性も抜群!



デニムまん

ジーンズの縫製、加工工場などが集まるジーンズ関連の産地、岡山ならではの逸品。デニムのように藍色に染まった驚きの中華まん黒豚を使った餡を包んでいます。



揚子江の豚まん

小倉市民の豚まんといえばコレ!自社でミンチにした国産豚肉と玉ねぎで作る餡を生地で手包みで作る中華まん。染み出る肉汁がたまらない小倉の名物。



麻婆春雨まん

豆板醤を使った麻婆春雨と豚のひき肉が入った中華まんは本場の中国の麻婆を思い出させる辛い味。辛いものが大好きな人にお勧めしたい一品です。



角煮割包(かくにまん)

長崎の郷土料理「東坡肉」をルーツにもつ長崎伝統の味。生イースト使用のふんわり生地に、とろろ角煮を挟んだ、長崎中華街名物です。



長崎ぶたまん桃太呂

60年以上の歴史を持つ長崎のソルフード。皮は選別された国産肉と玉ねぎ、キャベツなどの野菜、肉以外は、玉ねぎのみ。雑誌企画で日本一の手土産に選出。



山水亭豚まん

熊本市民のソルフード。ラーメンとともに人気の豚まん、ジュシーな豚肉と玉ねぎ、キャベツなどの野菜の甘みが絡みあった味わい深い具材は生地との相性も抜群。



沖縄産太もすくあくー豚まん

ヘルシーなのに美味。玉ねぎのシャキシャキ感と、もすくのプリプリ感が後を引く!沖縄県産太もすくを皮と肉餡にも使用。



沖縄がんじゅう紅あくー豚まん

「紅あくー」は沖縄を代表するアグブランド豚のひとつ。豚肉本来の肉質の良さや旨さを引き出すため、独自の配合飼料を与えた旨味溢れる肉質が楽しめる。

あ 日替わりあため販売商品(お土産販売はありません) **休** 土日限定販売商品

期間中商品は随時追加入荷致しますが、一部商品が期間中に完売し再入荷待ちになることが予想されます。入荷時間はオープン時間に合わせて入荷します。あため販売の当日のラインナップ等は公式 facebook にて公開致します。

中華まん博覧会公式ホームページ

ホームページ <https://j-gourmet.jp/cmh/>

facebook <https://www.facebook.com/cmanhakurankai>

中華まん博覧会 検索

