

ゲスト出展店舗ご紹介

各地からやってきた「ご当地まん」は注目すべき逸品揃い！

北海道釧路市 食肉工房よしやす

よしやすぶたまん

町のお肉屋さんならではの「肉」と北海道食材を活かした『釧路発・ご当地まん』



釧路のお肉屋さんを作る『ぶたまん』は、お肉屋さんならではの良質な肉質と、自家製の肉のたれ等、お肉を美味しく食べる技が凝縮した極上品。また、北海道の食文化、北海道小麦へのこだわり、北海道食材等、地元北海道&釧路愛満載な品々がラインナップいたします。

富山県富山市 (株)山義(ヤマヨシ)

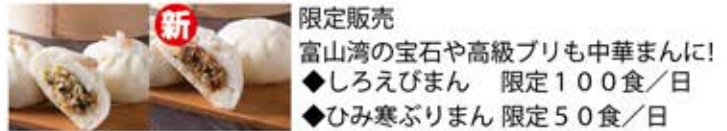
越中まん

(えっちゅうまん)

富山の食材をふんだんに使用した富山発・令和生まれの新ご当地まん



日本海のスワイガニと、富山産「黒部名水ポーク」を使用した、「かにぶたまん」。富山のご当地ラーメン「富山ブラック」をモチーフに、醤油や黒コショウで味付けした肉餡を真っ黒な皮で包んだ「富山ブラックまん」。どれもが富山を味わうラインナップ。



限定販売
富山湾の宝石や高級ブリも中華まんにも!
◆しろえびまん 限定100食/日
◆ひみ寒ぶりまん 限定50食/日

大阪府大阪市

花 花 (ファーファ)

大阪粉もの文化を背景とした旨味の強い肉餡と皮まで旨い大きな豚まん。ここに復活。



大阪「食いしんぼ横丁」で揚げ豚まんじゅうとスープ豚まん等、豚まんの新たな楽しみ方を提供してきた「花」。惜しまれつつ2019年2月28日に閉店。2024年新店舗開店を目指している中で、中華まん博覧会で先行復活。旨味の強い肉餡を支える力強くもっちりとした皮のジャンボぶたまんと、春巻きの皮をまとった名物「揚げ豚まんじゅう」が復活。



福岡県福岡市 好あん

胡庵 (こあん)

博多水炊き風 もつ鍋

極上の鶏白湯スープ。国産もつ。野菜の旨味。新たな福岡の名物を目指すご当地まん「もつ萬」。



長時間煮込んだ鶏白湯スープで「ぶりっぷり&ふわふわ」の国産牛もつ。評判のもつ鍋がテイクアウト出来る同店が、より気軽に博多の「もつ」文化を楽しんでもらうために試行錯誤の上作り上げた「もつ萬」。具材とともに煮込んだ「もつ」がたっぷりの餡を、きめ細やかな皮で「手ごね」、「手包み」で包み込んだ唯一無二の一品。今回は中華まん博覧会限定で「明太高菜まん」と驚きの「珈琲まん」も限定販売。

「中華まん博覧会」企画店舗 蒸すだけではない中華まんのアレンジをプロの料理人が仕上げた「噂」の中華まんがラインナップ！

中華まんのキッチンカー

噂の



中華まん博覧会の人気ブースが今年も登場。SNS上で話題になった中華まんのアレンジを、世界三大料理のひとつトルコの料理人にアレンジして頂きます。

