



KOBE
豚 饅
サミット
日本の元気を神戸から

豚饅頭
100th
愛憎を包み込んで100年

今年は
豚饅発祥100周年

11月10日
登場!



豚饅100年大使
ダチョウ
倶楽部

日本の
元気を
神戸から!



KOBE豚饅サミット
公式キャラクター
つつむん
© KOBE BUTAMAN SUMMIT/JUNBOW

サミットも今年で5周年

第5回

KOBE 豚饅サミット® 2015

11月11日は豚饅の日

11/10 前夜祭

開場18:00~開演18:30~

チケット
好評
発売中!

【開催会場】神戸朝日ホール（神戸元町・旧居留地）※未就学児の入場はお断りさせていただきます。

【入場料】1,000円（入場チケットをご購入下さい）

【チケット販売場所】曹家包子館、四興樓、三宮一貫樓本店、神仙閣、神戸朝日ホール

前夜祭
特典

老祥記×森谷商店 神戸元町 四興樓 三宮一貫樓

サミット限定
豚饅セット(3個入)を入場者全員にプレゼント!

登場!! 豚饅100年大使
ダチョウ倶楽部

※出演は肥後克広・上島竜兵のみとなります。

この3日間しか味わえない!

[サミット限定]

11/11・14・15 オリジナル豚饅の販売

開催会場

11(水) 曹家包子館(老祥記×森谷商店/ 四興樓/三宮一貫樓/サ・マーシュのみ販売)

14(土)・15(日) 南京町広場、曹家包子館、大丸神戸店 1階北側外廊

→ 詳しくは裏面をチェック

収益の一部は東日本大震災の支援事業に利用します。

阪神・淡路大震災から神戸が復興したように、被災された方々を元気にしたい。
そんな願いをこめて、このイベントは開催されます。

◎主催 KOBE豚饅サミット実行委員会
◎後援 兵庫県、神戸市、神戸商工会議所、公益社団法人ひょうごツーリズム協会、一般財団法人神戸国際観光コンベンション協会、Feel KOBE観光推進協議会
◎協賛 青連/青谷商店/アサヒビール株式会社/株式会社アドエフ・ティ・ピー/アルファクリエイト株式会社/アンキキ協栄株式会社/イズミヤ株式会社ガーデンズ店/株式会社一貫樓本店製麺所/益生号株式会社/大阪ガス株式会社/大阪食糧卸株式会社/株式会社カミネ/株式会社北野クラブ/キリンビールマーケティング株式会社/株式会社クラウンパッケージ/株式会社廣記商行/株式会社神戸ポートピアホテル/有限会社里深青果/サンバック紙業株式会社/株式会社神明/有限会社土曜/中央食肉株式会社/日清製粉株式会社/日本製粉株式会社/株式会社日本旅行神戸支店/株式会社本神戸肉森谷商店/水木真珠有限公司/株式会社若葉商會
◎協力 南京町商店街振興組合/大丸神戸店

詳しくはWebサイトで

KOBE豚饅サミット

検索

ホームページ

<http://www.kobebutaman-summit.com>

お問い合わせ

info@kobebutaman-summit.com

サミット限定

オリジナル豚饅の販売

販売時間 11:00～17:00 ※売切れ次第終了

KOBE豚饅サミット®発起人
詰め合わせセット(3個)
500円(税込)

販売場所・販売日／
曹家包子館(11水・14土・15日)、
大丸神戸店 1階北側外廊(14土・15日)

各店
オリジナルの味!



A 老祥記
×
森谷商店

神戸ビーフ入り 豚饅

創業100年を記念して、
老舗神戸牛店「森谷商店」との
コラボ・プレミアム豚饅です。



神戸元町
B 四興樓

BOUNO! (おいしい) イタリアン

生ハムに使用されるように
甘美な味をもつ「ドルチェボルコ」という
イタリア産長期肥育豚を使用した、
イタリアの香り漂う豚饅です。



C 三宮
一貫楼

詰め過ぎ!? 海鮮三種入り豚饅

干し貝柱、蟹身、雲丹を
贅沢に詰め込んだ豚饅です。



E 重慶飯店
(横浜中華街)

季節のキノコ入り 四川風豚饅

旬のキノコと皮に練りこんだ花山椒の香りが
ピリ辛の餡にあう四川風の豚饅です。

200円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊



D 神仙閣

豚バラ角煮 たか菜饅

豚バラ肉を甘辛く煮込み、高菜漬の
酸味とコラボした奥深い味付けです。

180円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊



F 蘇州林
(長崎新地中華街)

ちゃんぽんまん

全国的に知られた長崎の名物料理
「ちゃんぽん」と豚饅の運命的な出会い!
長崎の名物中華料理店だから出来る
驚きのコラボをぜひお試しください!

300円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊



G Ca marche
サ・マー・ジュ

季節のお野菜を 使った豚パン

毎年好評のパンと豚饅のコラボ商品。
今年は季節のお野菜を
ふんだんに使用した逸品です。

250円(税込・1個)

販売日/11水・14土・15日
販売場所/曹家包子館



J 南京町
南京町商店街
振興組合

俺たちの豚まん 2015 豚肉とビーツとの出会い

ウクライナの代表料理「ボルシチ」に欠かせない、
ビーツを使い、ニンジン・イタリアントマト・ジャガイモ・
粗挽きミンチなどを具材に粗挽き胡椒などで仕上げました。

250円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/南京町広場



K 桂雀花
(仙台)

肉まん

パンの生地は生イーストを使ってふくら、
ボリュームで食べ応えがあります。
具には、シンプルに竹の子と豚肉を使用。
醤油ベースの味をしっかりと叩き込んでいるので、
飽きのこない仕上がりになっています。

200円(税込・1個)

販売日/15日
販売場所/南京町広場



H 皇蘭

神戸ビーフ100%使用 焼肉まん

神戸ビーフを甘辛ベースでタレ焼きした「焼肉」を
当店自慢のもっちり生地で手包みしました。

200円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊



L 甲南大学

ぽかぽか炊き出しまん

震災より20年目の今年、原点回帰をコンセプトに、
炊き出しをイメージしやすいよう
中身を豚汁風味にしました。

100円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/南京町広場



M 神戸国際
調理製菓
専門学校

秋の味覚入り ホルモン饅

兵庫県産の小松菜を練りこんだ、見た目にも
特徴のある緑色の生地。具には、ホルモンと
秋を感じられる野菜をふだんに包みました。

150円(税込・1個)

販売日/14土
販売場所/南京町広場



I 神戸
ポートピア
ホテル

ピリ辛ソースで楽しむ ジューシー豚まん

ふわふわの生地に、ジューシーな豚肉が
たっぷり包み込まれたビッグサイズの豚まん。
豚まんの旨みがさらに増す特製ピリ辛ソースを
かけてお楽しみください!

300円(税込・1個)

販売日/14土・15日
販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊



11/10 前夜祭

開場 18:00 / 開演 18:30

※未就学児の入場はお断りさせていただきます。

神戸朝日ホール
(神戸元町・旧居留地)

[入場料] 1,000円

14土・15日
のみ

ドリンク販売コーナーもごさいます!

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

麒麟ビール一番搾り販売コーナー
麒麟ビール



ワイン販売コーナー
ビストロ近藤亭



今年も
おいしい!

