

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

第6回

KOBE 豚饅サミット® 2016

11月11日は豚饅の日

前夜祭

11/10 木 開場 18:00~
開演 18:30~

【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。

前夜祭
特典!

老祥記×伊藤グリル 神戸元町 四興樓 三宮一貫楼
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!

チケット
発売中!

【入場料】500円 入場チケットを
ご購入ください
【チケット販売場所】曹家包子館、四興樓、
三宮一貫樓本店、神戸朝日ホール

サミット限定!/
オリジナル豚饅の
販売

詳しくは
裏面を
チェック!

11/11金・12土・13日
この3日間しか味わえない!!

開催
会場

11日 曹家包子館 老祥記×伊藤グリル/神戸元町 四興樓/
三宮一貫樓/サ・マーシュのみ販売
12日 南京町広場、曹家包子館、
13日 大丸神戸店 1階北側外廊

KOBE豚饅サミット®に
熊本県PRのために
くまモンが
やってくる!!



11月11日
登場!

©2010 熊本県 くまモン
協力 熊本県大阪事務所

あったかい豚饅で、熊本の皆さんに笑顔届けたい。～収益の一部は熊本地震の支援事業に活用させていただきます～

阪神・淡路大震災から神戸が復興したように、東日本大震災で被災された方々を元気にしたい。あったかい豚饅で1日も早く笑顔になってほしい。そんな願いを込めて、2011年にKOBE豚饅サミット®はスタートしました。その願いを引き継いで、今回は熊本地震で被災された方のもとに神戸の豚饅をお届けします。「日本の元気を神戸から」をコンセプトに、これからも豚饅パワーで日本中に元気を届けていきます。

◎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 青谷商店/アサヒビール株式会社/株式会社アドエフ・ティ・ビィ/アルファクリエイト株式会社/アンキッキ協栄株式会社/イズミヤ株式会社ガーデンス店/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/有限会社宅繕/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/水木真珠株式会社
◎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

Facebookも
随時更新中!

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 ※売り切れ次第終了

熊本より
2店舗が参加!

KOBE豚饅サミット® 発起人
詰め合わせセット(3個)
500円(税込)

老祥記
×
伊藤グリル

熊本産ポーク・シチュー饅
(伊藤グリル特製デミグラスソース付)
熊本産のブランド豚を使った
ポーク・シチュー入り豚饅。伊藤グリル特製
デミグラスソースでお召し上がりください。

神戸元町
B 四興樓

スイーツで
ぱっちり饅
じっくり旨みを引き出したベーコンに
シャキシャキの歯ごたえのレンコンを、
甘いスイーツチリと風味豊かなコナツ
ミルクでエスニック風に味付けしました。
熊本産の粉をブレンドした皮に包みます。

販売場所・販売日

曹家包子館
(11金・12土・13日)、
大丸神戸店1階北側外廊
(12土・13日)

D 山水亭

豚まん

安心して食べられるものを、手造りで造って
おります。材料の1つ1つにこだわって選び、
出来上がりまでに3日かけて造ります。

164円(税込・1個)
販売日/12土・13日
販売場所/南京町広場

E 紅蘭亭

蘭亭包子

二口で食べられる小ぶりの豚まんです。
質の良い黒豚のミンチを使用。
豚の皮から丁寧に作った天然コラーゲンが
おいしさを倍加! 美肌にも効果あり!

120円(税込・1個)
販売日/12土・13日
販売場所/南京町広場

熊本の
食材を使った
スペシャル
豚饅!

C 三宮
一貫楼

熊本が牛〜っと
詰まった豚饅

今年は熊本の雄大な自然で育った「くまもと あか牛」を
具材に採用。味付けはすき焼き風に仕立てました。
もちろん豚ミンチも使用しているので、豚と
牛の華麗なる共演もお楽しみください。

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。

【入場料】
500円

G 重慶飯店
(横浜中華街)

特製カボチャ饅

これから甘味の増すカボチャを皮と餡に
練り込み、コリコリとした食感が特徴の
裏白キクラゲを餡に混ぜ込みました。

200円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/大丸神戸店1階北側外廊

F 神仙閣

牛肉
煮込み饅

牛肉とこんにゃくの食感、ゴボウの香り、
淡路玉葱の甘味が絶妙な逸品です。

250円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/大丸神戸店1階北側外廊

H 蘇州林
(長崎新地中華街)

長崎じげもん豚の
あらびき肉まん

あら引きにした長崎じげもん豚と白菜の
口に広がる食感と舌に広がる旨味を
生イースト使用のふんわり生地で包みました。

300円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/大丸神戸店1階北側外廊

L 南京町
南京町商店街
振興組合

俺たちの豚まん2016
和風魚介とんこつ

2種類のスープが味のベースの和風あつさり
豚まんです。鯉節・いりこだしのスープと
とんこつの2種類のスープを餡に混ぜ合わせています。
神戸の水菜をアクセントに加え、飽きのこない
マイルドな豚まんに仕上がっています。

200円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/南京町広場

I Ca marche

カレー豚パン

米粉の入ったもちもちパン生地に
クミンの香りを加えることにより、
洋食を感じさせ、カレーと豚マンの
フィリングを包み焼き上げました。

250円(税込・1個)

販売日/11金・12土・13日
販売場所/曹家包子館

J 皇蘭

チーズ入り豚まん
(神戸ポーク使用)

肉は神戸ポークを使用し、チーズは六甲
バターを使用した神戸に特化した豚まんです。
またチーズが入ったことによって、
より濃厚な豚まんになっています。

200円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/大丸神戸店1階北側外廊

K 神戸
ポートピア
ホテル

ピリ辛ソースで
楽しむふかひれ入り
ジャンボ豚饅

ふかひれと豚肉あんが絶妙なバランス。
ジューシーでビッグサイズの豚饅。大好評のピリ辛
ソースで辛さをお好みに合わせお楽しみください。

350円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/大丸神戸店1階北側外廊

神戸国際
調理製菓
専門学校

根菜ゴロツと
揚げ豚まん
〜八角のほのかな香り〜

食感をテーマに材料を選び、具のサイズを少し
大きめにしています。香辛料を使い、少し甘めに味付け
をして食べやすく、満足感のある揚げ豚まんです。

150円(税込・1個)

販売日/12土
販売場所/南京町広場

N 甲南大学

ツナグ饅

仙台名物の牛タンと熊本産の高菜を
具材に採用。東日本大震災と熊本地震の
被災地を神戸の豚饅がツナグ線となります。

150円(税込・1個)

販売日/12土・13日
販売場所/南京町広場

M 桂雀花
(仙台)

肉まん

醤油ベースで仕上げた竹の子と
豚肉の餡を、生イーストを使ったふくら
みのある生地で包んだ肉まん。
シンプルなのに飽きのこない、親子三代で
受け継いだ食べごたえのある仙台味です。

200円(税込・1個)

販売日/13日
販売場所/南京町広場

12土・13日
のみ

ドリンク販売コーナーもございます!

販売場所/大丸神戸店1階北側外廊

キリンビール一番搾り販売コーナー
キリンビール

ワイン販売コーナー
ビストロ近藤亭