

神戸を豚饅 **愛** で包もう!



第8回

# KOBE 豚饅サミット® 2018

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



11月11日は豚饅の日



スケジュール

**11/8 木 前夜祭**  
開場 18:00~ 開演 18:30~  
開催会場 **三宮センター街1丁目特設会場**

**特典付き 観覧チケット 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 曹家包子館、四興樓、三宮一貫樓本店  
※前夜祭当日はチケット販売いたしません。前日までにお買い求めください。

**前夜祭 特典!**  
老祥記×近藤亭きしゅや  
斯 四興樓  
三宮一貫樓  
[サミット限定] 発起人豚饅セット(3個入)を  
入場者全員にプレゼント!

**11/9 金 先行販売**  
販売時間 11:00~17:00 ※売切れ次第終了  
開催会場 **曹家包子館(南京町広場横)**  
販売店舗はこちら! /  
老祥記×近藤亭きしゅや [サミット限定] 発起人豚饅セット(3個入)  
神戸 四興樓 三宮一貫樓  
ケルン 豚パン

**11/10 土 11/11 日 全16店舗が参加!**  
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  
開催会場 **大丸神戸店1F北側外廊および南京町広場**

[サミット限定] オリジナル豚饅の販売 参加店舗

- 老祥記 近藤亭きしゅや
- 神戸元町 四興樓
- 三宮 一貫樓
- New 太平閣
- 重慶飯店 (横浜中華街)
- 蘇州林 (長崎新地中華街)
- 山水亭 (熊本)
- 皇 蘭
- 神戸 ポートピア ホテル
- 南京町 (南京町商店街振興組合)
- 桂雀花 (仙台)
- New ケルン
- 甲南大学
- 神戸国際調理製菓専門学校

大丸会場限定  
豚饅コンプリート  
セット登場!  
詳しくは裏面を  
チェック!

本事業の収益の一部は、熊本城復旧へ向けた支援事業に活用させていただきます。

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、一般財団法人神戸観光局  
協賛 青谷商店/アサヒビール株式会社/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/株式会社桜商會/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/水木真珠有限会社/  
株式会社ロック・フィールド 協力 南京町商店街振興組合/大丸神戸店/神戸・三宮センター街 お問い合わせ info@kobebutaman-summit.com

詳しくはWebサイトで  
KOBE豚饅サミット 検索  
http://www.kobebutaman-summit.com  
FacebookとInstagramも随時更新中!



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

数量限定!

大丸会場限定  
豚饅コンプリートセット  
まんぷくBOX  
1,500円(税込・1セット)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

●セット内容(豚饅全9個):発起人詰め合わせセット1箱、蘇州林、重慶飯店、神戸ポートピアホテル、皇蘭、太平閣、山水亭のオリジナル豚饅各1個

当たりくじ付!

発起人3店舗のうち1店舗で使用できる  
豚饅10個分券

・各日11時より、整理券での販売を開始いたします。  
(数量限定のため、整理券がなくなり次第販売終了となります。)  
・引換時間は13時、14時、15時、16時の枠から、お好きな時間を  
選んでいただけます。

D 太平閣

焼き

コショウまん New!!

コショウを効かせた餡を当店独自のほのかに  
甘いもちもち生地に包み、ゴマ油でカリッと  
香ばしく焼き上げました。

150円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

E 重慶飯店

麻辣肉まん

横浜より参加!

痺れる辛さの花山椒と、奥深い辛さの  
豆板醤で四川風に味付けした餡を、ほんのり  
甘い中華饅頭で包んだ、クセになる逸品です。

200円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

G 山水亭

豚まん

熊本より参加!

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。

200円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

K 桂雀花  
(仙台)

肉まん

仙台より参加!

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  
りボリュームな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/11日

販売場所/南京町広場

H 皇蘭

煮込み牛肉まん

特製ダレでじっくり焼き風にじっくり煮込んだ  
牛肉まん。深い味わいは絶品です。

200円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

L ケルン

兵庫県産雪姫ポークの  
角煮豚パン

兵庫県産雪姫ポークとこんにゃくを甘辛く煮込み、  
フォカッチャ生地で包み焼き上げた豚パンです。  
甘辛く煮込んだ餡とフォカッチャの相性は抜群です。

300円(税込・1個)

販売日/9金・10土・11日

販売場所/曹家包子館

I 神戸  
ポートピア  
ホテル

ピリ辛ソースで  
二度美味しい!  
ふかひれ入り塩麹豚饅

ふかひれと豚肉のコンビネーションに、塩麹の  
さっぱりテイストが絶妙にマッチ!大好評の  
ピリ辛ソースをお好みに合わせてお楽しみください。

300円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

M 甲南大学

応援饅(エールまん)

熊本県産の生薑、東北産のニラ、兵庫県淡路島産の  
玉ねぎを使った、体温まる豚まんです。選べる調味料  
からお好きなものをつけてお召し上がりください。

150円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/南京町広場

F 蘇州林

焼き鯖ほぐしまん

長崎産の良質な鯖を焼いてほぐした身を、  
白ネギ、オイスターソース、ごま油で  
味付けしました。鯖の甘味をご堪能ください。

300円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/大丸神戸店 1階北側外廊

J 南京町

南京町商店街  
振興組合

俺たちの豚まん2018  
南京町生誕150年  
特製カレーまん

さまざまなスパイスを使った、優しくてピリッと辛い  
中華風カレー豚まん。南京町は今年で生誕150年。  
同時期に開港した神戸港に輸入されたカレーや  
スパイスとの150年コラボまんです。

150円(税込・1個)

販売日/10土・11日

販売場所/南京町広場

N 神戸国際  
調理製菓  
専門学校

未来の  
シェフまん2018  
~チーズと自家製ドライトマト~

牛肉、チーズ、セミドライトマトを使用し、  
旨味を凝縮した濃厚な味付けに、ほのかに香る  
黒胡椒がアクセント。少し甘めの生地で包んだ、  
未来のシェフ考案の特製まんです。

150円(税込・1個)

販売日/10土

販売場所/南京町広場

10土・11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

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  
近藤亭きつしゅや

甲南大学の学生による皆で創るモザイクアートの撮影に是非ご参加ください! 場所/大丸神戸店1階北側外廊