

## ラインナップ



キャンディ屋さんの豚まん



### 上州麦豚まん

群馬県産ブランド豚「上州麦豚」と国産玉ねぎを使用。肉の旨みと玉ねぎの甘さを、ふっくらと蒸し上げた生地で包んだ、素材を味わう贅沢な豚まんです。



### ソース味神保原ドッグ

キャンディ屋さんが作った濃厚で美味しいソース味。フカフカもちもちの自慢の生地で包んだ長い豚まんです。ソースはタカハシソース社を使用。



### 黒豚カレー神保原ドッグ

キャンディ屋さんが初めて作った細長いカレー味の豚まんです。カレーパウダーは井上スパイス工業を使用しています。



### しゃくし菜豚まん

秩父特産「しゃくし菜」のシャキシャキ食感とジューシーな豚肉の旨味が相性抜群！食べ応え満点！どこか懐かしい、新感覚の豚まんです。



### ねぎ塩豚まん

深谷の長ねぎと粗挽き国産豚肉を塩味で仕上げた、ごろっとした長ねぎが主役の塩味の豚まんです。塩味がねぎの甘味と香ばしさを引き立て、独自風味が楽しめます。



### 下仁田ねぎ味噌豚まん

西毛特産品、下仁田ねぎ・下仁田しらたき・上州麦豚…そして味の決め手に上野村の十石みそを使用しました。濃厚かつ控えめな味噌で仕上げた、群馬の美味しさが詰まった豚まんです。

## 調理方法

### 蒸し器の場合 (130gの製品2個蒸し)

- 手順1 蒸し器に適度(煮立った時にまんじゅうにつかない程度)の水をはる。
- 手順2 まんじゅうを鍋のふちにつかないように並べて入れて蓋をする。
- 手順3 加熱を開始する。
- 手順4 水が沸騰してから22分経過後、加熱を停止して、細い刺棒(お箸など)をまんじゅうに刺して、芯まで刺されば取り出す。硬いようであれば再蒸かしを行う。

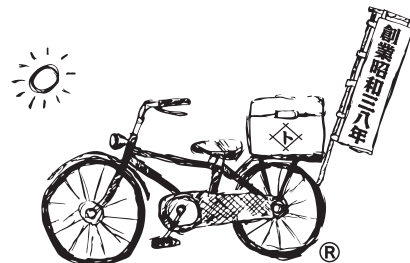
**【注意】** まんじゅうを蒸し器から取り出す時は、火傷をしないよう十分に注意してください。

### 電子レンジの場合 (600W)

- 手順1 まんじゅうの下にある敷き紙をはがす。(後で使うので、敷き紙は捨てない。)
- 手順2 まんじゅうの全表面に霧吹きにて一度水を吹きかけ、さらに表面が乾いたらもう一度霧吹きをする。※霧吹きが無い場合は、まんじゅう全体を2秒程度水に浸す。
- 手順3 敷き紙を元に戻す。
- 手順4 お皿(レンジ対応品)に乗せ、優しくラップをかぶせる。
- 手順5 電子レンジで約2分温める。

**【注意】** 取り出すときは、火傷をしないように十分に注意してください。冷たい場合は、30秒ずつ再加熱をしてください。

解凍(常温放置)後は、出来る限りお早めにお召し上がりください。一度とけたものを再冷凍・冷蔵保存すると品質が劣化すると共に、腐敗のもととなりかねませんので絶対におこなわないでください。



創業  
昭和三十三年

豚まん

教えたくなかった…  
キャンディ屋さんの

埼玉県上里町で昭和38年創業。  
アイスクャンディ屋さんが作る、  
密かに人気の豚まん。



ネットショップで販売中!

スマホやパソコンからいつでもご注文いただけます。  
4,800円以上お買上げで送料無料! (一部の地域を除く) いますぐアクセス!

[kimuraya.shop-pro.jp](http://kimuraya.shop-pro.jp)



キムラヤ 乳業株式会社

〒369-0305 埼玉県児玉郡上里町大字神保原274-1  
Tel.0495-33-2171 Fax.0495-33-0831  
<https://kimuraya-dp1963.com/>





埼玉県の上里で昭和38年創業。  
「キャンディ屋さん」と親しまれたアイス工場が  
密かに作っていた人気の豚まんです。

地元の皆様から「キャンディ屋さん」と親しまれ50年以上。アイスクリームを製造している上里のキムラヤ乳業が、密かに豚まんを製造していたことはご存知でしょうか？知る人ぞ知るその豚まんを今回、全国展開で販売することになりました。

試行錯誤を重ね完成した豚まんは、豚肉と玉ねぎのみを使用した、甘みのある餡が特徴です。食べやすいので、小さなお子様からご高齢の方までお楽しみいただけます。

自信を持ってお届けするキムラヤ乳業の豚まんを、ぜひご賞味ください。



餡は厳選した豚肉と玉ねぎのみ。  
誤魔化しのきかない  
素直な味をお楽しみください。

国産黒豚と国産豚、玉ねぎを絶妙な配合で  
混ぜ合わせた餡は、胡椒の効いたスパシー  
な味に仕上げました。  
頬張った時に出る肉汁と玉ねぎの甘み、モチ  
モチの皮をお楽しみください。



大きすぎず小さすぎず。  
主食にもおやつにも  
ちょうどいいサイズ。

豚まんはコンビニや市販の肉まんよりも大きく、  
おやつはもちろん主食でも十分満足いただけます。  
また、皮と餡のバランスも研究し、大きさの割に  
さっぱりとしているので、もう一個、あと一個とク  
セになる美味しさです。

徹底した衛生管理の元、  
丹精込めて作ります。

食品安全の国際規格である「FSSC22000認証」を  
取得。徹底した衛生管理の元、丹精込めて一つ  
ひとつ丁寧に作っています。

