

小さめ・肉たっぷり！
「聘珍豚饅（ヘイチンブタマン）」新発売



HEICHINROU

株式会社聘珍樓（読み：ヘイチンロウ、本社所在地：神奈川県横浜市）では、「聘珍豚饅（ヘイチンブタマン）」を2022年11月1日（火）に新発売。

聘珍樓の「肉まん」といえば、定番の昔ながらの天然酵母「老麺（ロウミン）」を使った肉まん。大きくて、フカフカで、具材も多種多様。お肉だけではなくシヨリシヨリ食感のくわいや、たけのこ、椎茸などがふんだんに入って、歯触りも楽しい、ちょっと贅沢な「あの味」です。

今回は新たに、今までの聘珍樓の「肉まん」とはひと味違ったアプローチの「聘珍豚饅」を発売します。「聘珍豚饅」の具材は主役の豚肉と、助演の玉ねぎのみ。豚肉のジューシーな味わいを生かすため、あえてシンプルに仕上げました。

「聘珍豚饅」は、従来の肉まんでは甘みを抑えるために控えめに投入してある「玉ねぎ」をたくさん入れて、あえて素材の持つ「甘み」に力点を置いた味わいを実現しました。調味料もあえて少なめ、シンプルに。豚肉の美味しさをとことん追求した「聘珍豚饅」、サイズは小さめの95グラム。小さいのに肉たっぷり食べ応え満点。おやつに、お茶の時間に、軽いランチにと、大変使い勝手の良い一品に仕上がりました。

聘珍樓の肉まんの新たなラインアップに加わった「聘珍豚饅（ヘイチンブタマン）」は、気軽にスナック感覚で食べられる新食感です。是非お試しください。

発売日： 2022年11月1日（火）

販売店舗： 聘珍樓公式オンラインショップ <https://www.heichin.shop/>



聘珍樓：<https://www.heichin.com/>

商品概要



名 称：「聘珍豚饅(ハイチンブタマン)」
冷凍品

内 容 量：1袋 (95g×3個入)

販売価格：842円(税込)

賞味期限：冷凍で60日

名 称：「聘珍豚饅(ハイチンブタマン)」3袋セット
冷凍品

内 容：聘珍豚饅(95g×3個入)×3袋

販売価格：3,380円(税込) ※クール便送料込み

賞味期限：冷凍で60日

会社概要

商 号：株式会社聘珍樓

代 表 者：代表取締役会長 林 康弘

代表取締役社長 林 衛

所 在 地：〒222-8577 横浜市港北区新横浜 2-2-8 アーバンセンター新横浜 8F

創 業：1884年(明治17年)1月

事業内容：中国広東料理レストランの経営。菓子・食料品の製造販売。
その他フードビジネスの経営。

資 本 金：5000万

「聘珍樓」

1884年(明治17年)聘珍樓は横浜で産声をあげました。

たくさんの外国船が行き交い、日本で初めての蒸気機関車が煙をあげて走っていた時代です。以来百三十余年。日本に現存する最古の中国料理店として多くのお客様にご愛顧いただいております。「良き人、素晴らしき人が集まり来る館」という「聘珍樓」の名に込められた思いと、お客様にひたすら尽くし、吟味された素材で織りなす料理人たちの真剣勝負の数々。私たちはこれからも、その土地の食材と中国料理の伝統と技をもって、美味しく楽しい料理を提供してまいります。

聘珍樓オフィシャルホームページ： <https://www.heichin.com/>

聘珍樓公式オンラインショップ： <https://www.heichin.shop/>

公式 twitter アカウント： <https://twitter.com/heichinrou>

公式 facebook アカウント： <https://www.facebook.com/heichinrou.official>

公式 Instagram アカウント： <https://www.instagram.com/heichinrou/>