

美味しさは3種類

伊達市オオヤミート特製の「黄金豚 蒸豚」がもちりとした生地に包まれて、ジューシーな「蒸し豚まん」になりました。

- ・蒸豚肉の素材をたっぷり味わっていただける「プレーン」
- ・スパイシーな黒胡椒と玉ねぎを加えた「オニオンペッパー」
- ・黄金豚の生ハムと牧家のカチョコカヴァロチーズがコラボしたとても贅沢な逸品「生ハム&チーズ」

3種類ともに独特な味わいを感じいただける自慢の逸品です。

ぜひご堪能ください。



詰合せセット（6個入）



おいしい召し上がり方

☆電子レンジの場合

- ①包装されている袋に切れ目を入れる。
- ②お皿にのせてレンジで加熱する。

※加熱時間の目安(600W)

1個 約2分です。(冷凍状態)

1個 約1分です。(自然解凍状態)

☆蒸し器・セイロの場合

- ①蒸気が上がるまで沸騰させる。
- ②蒸豚まんを袋から出し、蒸し器・セイロに並べる。
- ③加熱時間の目安に沿って蒸し上げる。

※加熱時間の目安(1～5個の場合)

約20分です。(冷凍状態)

約12分です。(自然解凍状態)

製造・販売 社会福祉法人伊達コスモス21
第2ふみだす
住 所 〒052-0012
北海道伊達市松ヶ枝町43番地1
電 話 0142-21-2244
F A X 0142-21-2245
E-Mail dai2_fumidas@wave.plala.or.jp



だて 伊 達 こ 黄 がね 金 とん 豚

蒸し豚まん

美味しさは
手作り

5つのこだわり

- 1 ひとつひとつ心をこめて手作り。
- 2 生地はモチモチ食感。
- 3 特別に蒸した豚肉を使用している
のでとってもヘルシー。
- 4 肉汁たっぷりの柔らかお肉。
- 5 冷めても美味しい豚まん。

～商品開発の秘話～

地元伊達市の食材を使用した特産品を作りたいとの思いから、試行錯誤を繰り返し完成させた商品です。

北海道から沖縄まで、全国から有名と賞される「豚まん」を取り寄せ、試食と商品の見栄えなどを吟味しました。また、生地と餡作りでは、何度も何度も味や配合等を変え、試作品は数えきれないほどでした。

目標としたテーマは「オンリーワン！」



自慢の逸品、伊達でしか味わえない逸品をご賞味いただければ幸いです。

すべてが手作り製造



①数種類の小麦粉を配合し、生地づくりの後は、丁寧な分割と優しく成形作業をしています。

②事前に仕込んでいた餡肉を一つつ掌上に乗せた生地で優しく包み、豚まんの原型を作ります。

その後、蒸しあげ、急速冷凍し、生地と肉の旨みを残します。

肉は、繊維を傷つけないよう、手で裂いたものを使用しています。



③最後は、選別し、袋詰め、箱詰めをして完成です。

写真は、左が3個入り、右が6個入り。

商品紹介

種類	価格
・ 蒸し豚まん3個入り（プレーン）	¥800
・ 蒸し豚まん3個入り（オニオンペッパー）	¥800
・ 蒸し豚まん3個入り（生ハム&チーズ）	¥1,000
・ 蒸し豚まん6個入り（プレーン）	¥1,500
・ 蒸し豚まん6個入り（オニオンペッパー）	¥1,500
・ 蒸し豚まん詰め合わせ6個入り （プレーン3個&オニオンペッパー3個）	¥1,500
・ 蒸し豚まん6個入り（生ハム&チーズ）	¥1,800
・ 蒸し豚まん8個入り（プレーン）※発泡箱	¥2,000
・ 蒸し豚まん8個入り（オニオンペッパー） ※発泡箱	¥2,000
・ 蒸し豚まん8個入り（生ハム&チーズ） ※発泡箱	¥2,400
・ 蒸し豚まん詰め合せ8個入り （プレーン4個&オニオンペッパー4個）	¥2,000
・ 蒸し豚まん12個入り（プレーン） ※発泡箱	¥3,000
・ 蒸し豚まん12個入り （オニオンペッパー）	¥3,000
・ 蒸し豚まん12個入り（生ハム&チーズ） ※発泡箱	¥3,600
・ 蒸し豚まん詰め合せ12個入り （プレーン6個&オニオンペッパー3個 &生ハム&チーズ3個）	¥3,150

◇地方発送、代引き注文承ります◇