

11月11日は豚饅の日

「KOBE 豚饅サミット®2021」で しゅうけいえん 聚景園オリジナル豚饅を限定販売
シビ辛ソースで2度美味しい！干し貝柱と七種野菜の豚まん



KOBE
豚饅
サミット®

日本の元気を神戸から

シビ辛ソースで2度美味しい！ 干し貝柱と七種野菜の豚まん

神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）は、「第10回 KOBE 豚饅サミット 2021」に参画し、2021年11月13日(土)～14日(日)の2日間 中国レストラン 聚景園しゅうけいえんのオリジナル豚饅を販売いたします。（販売及びイートインコーナーは本館1階 デリカテス アラメゾンにて行います）

KOBE 豚饅サミットは「11」がブタの鼻の形に見えることから11月11日を「豚まんの日」とし、2011年からイベントを行っております。豚饅の日に合わせて「サミット限定オリジナル豚饅の販売」や「KOBE 豚饅娘コンテスト」で神戸の街を元気にするイベントです。当社は2014年より参画し、7回目の出店となります。

例年、当イベントオリジナル豚饅を考案し参画しています。過去には2日間で1,000個以上をお買い上げいただいた実績もあります。

今年の豚饅は「シビ辛ソースで2度美味しい！干し貝柱と七種野菜の豚まん」です。

中国料理ではフカヒレ、干しあわびに並び重宝される食材である「干し貝柱」とキャベツ・玉ネギ・人参・筍・椎茸・ピーマン・木耳のシャキシャキ食感の七種の野菜をプラスした豚饅に仕上げました。別添えするのは辣油をベースに花椒（かしょう）、酢、醤油、ゴマ油や香辛料を合わせたシビ辛ソースです。酸味、辛味、麻味（花椒特有の舌が痺れるような辛さ）が広がる、あとを引く旨さがクセになるソースです。

まずは、豚饅のジューシーな餡、柔らかな生地を堪能し、シビ辛ソースで味の変化をお楽しみください。

※この豚饅は今回の豚饅サミット限定商品です。

商品名： シビ辛ソースで2度美味しい！干し貝柱と七種の野菜の豚まん

金額： 1個 ¥300（税込）

販売期間： 2021年11月13日(土)～14日(日)11:00a.m.～5:00p.m. ※売り切れ次第終了

販売場所： ポートピアホテル本館1階 デリカテス アラメゾン（イートイン、テイクアウト共に可能）

公式 HP：<https://www.portopia.co.jp/information/detail/165/>

神戸豚饅サミット HP：<https://kobebutaman-summit.com/2021/index.html>

<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社 神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 川中 佑一

Tel. 078-303-5223（直通） Fax. 078-302-1137 E-mail pkikaku@portopia.co.jp