

11月11日は豚饅の日

「KOBE 豚饅サミット<sup>しゅうけいえん</sup>®2023」で聚景園オリジナル豚饅を限定販売  
味変ソースで旨さ倍増！のび～るチーズと豚角煮饅



味変ソースで旨さ倍増！のび～るチーズと豚角煮饅

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12回 KOBE 豚饅サミット 2023」に参画し、2023年11月11日(土)～12日(日)の2日間 中国レストラン 聚景園<sup>しゅうけいえん</sup>のオリジナル豚饅を販売いたします。

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」を開催し、神戸の街を元気にしたいという願いがこめられています。当社は2014年より参画し、9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おり、過去には2日間で1,500個以上を販売した実績もあります。

今年のポートピアホテルオリジナル豚饅は「味変ソースで旨さ倍増！のび～るチーズと豚角煮饅」です。中の餡は、八角・香葉・桂皮などチャイニーズスパイスでじっくり炊き上げた豚角煮にのびるチーズを合わせました。これをほんのり甘さを感じるふわふわの生地で包み込んでいます。ポートピアホテルの豚饅は“味変ソース”が定番。コクのある餡とチーズにマッチする、胡麻ダレをベースにしたマーラーソースをかけて、味のバリエーション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： 味変ソースで旨さ倍増！のび～るチーズと豚角煮饅  
金額： 1個 ¥350（税込）  
販売期間： 2023年11月11日(土)～12日(日)11:00～17:00 ※売り切れ次第終了  
販売場所： 大丸神戸店1階 北側外廊

<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