

プレミアム

# 肉まん

創業明治二十七年  
江戸清謹製



江戸清の「プレミアム肉まん」は餡から皮まで、厳選した国産素材を使用しています。

贅沢な餡と皮の極上の味わいをご堪能ください。



## 美味しさの秘密 その一

餡にはうつの国産素材を使用しています。



### よつまた六穀豚

〔鹿児島産〕

穀物とよつまいもを餡に使用したよつまた六穀豚は、コクと旨みが強く、さっぱりとした後味が特徴。肉の食感をしっかりと感じられるよう、モモ・ウデ・バラと部位によって挽き方を変えました。



### フカヒレ

〔宮城産〕

宮城産のコラーゲン豊富なフカヒレをふんだんに使い、食感にアクセントを加えました。



### 干し貝柱

〔北海道産〕



### 筍

〔九州産〕



### 椎茸

〔熊本産〕

## 美味しさの秘密 その二

皮には北海道産の小麦粉を使用しています。

北海道産の小麦粉に、天然酵母を使ってじっくりと熟成させた生地種を加え、風味豊かでもっちりとした弾力のある食感に仕上げました。

## 美味しさの秘密 その三

一つ一つ丁寧に手包みしています。

「プレミアム肉まん」は、熟練した職人が生地の特長を最大限に引き出すために、絶妙な発酵具合を見極め、一つ一つ愛情込めて手包みしています。