

飛鳥 手作り肉まん

飛鳥食品と
アイチヨイスの
コラボ肉まん

手作りだから、 ふかふか、ジュワ〜ッ！

手包みだから、生地はふかふか。
国産豚肉を自社で挽いたミンチだから、旨みが濃くジューシー。
食品添加物を一切使わず作った安心感も魅力です。
おやつのほか、朝食や塾の前の腹ごしらえにもどうぞ。

まるで“中国家庭の手作り”

餡づくり

自社で挽いた国産豚ミンチを使用

一度も冷凍していないブロック肉を自社でミンチに。解凍時のドリップがなく、お肉の旨みが濃厚です。野菜は玉ねぎと筍。粒状大豆たんぱくなど、つなぎは使っていません。



生地づくり

国産小麦を生イーストで発酵

生地は扱いが難しくても国産小麦を使い、生イーストで発酵。ふんわりと風味良く仕上がります。肉汁が全体にバランスよく染み渡るよう、真ん中を厚めにしているのもポイント。



包み工程

光る熟練の技。15秒で手包み！

今にも花開く、つぼみのようにになっているのが、手包みの証。カメラが捉えた早ワザを、ぜひ動画でご覧ください！



Movie



1個
90g

飛鳥食品(東京)
飛鳥 手作り肉まん

270g(3個入)

麦豆

不使用凍レシ



1個
50g

飛鳥食品(東京)
**飛鳥 手作り
ミニ肉まん**

250g(5個入)

麦豆

不使用凍レシ

皮[国産小麦粉、砂糖、イースト、ラード、食塩]、豚肉(国産)、たまねぎ(国産)、しょうゆ、たけのこ水煮、砂糖、馬鈴しょでん粉、魚醤、ごま油、しょうが、食塩、こしょう。218kcal/100g(賞)120日間。