



埼玉県の上里で昭和38年創業。
「キャンディ屋さん」と親しまれたアイス工場が
密かに作っていた人気の豚まんです。

地元の皆様から「キャンディ屋さん」と親しまれ50年以上。アイスクリームを製造している上里のキムラヤ乳業が、密かに豚まんを製造していたことはご存知でしょうか？知る人ぞ知るその豚まんを今回、全国展開で販売することになりました。

試行錯誤を重ね完成した豚まんは、豚肉と玉ねぎのみを使用した、甘みのある餡が特徴です。食べやすいので、小さなお子様からご高齢の方までお楽しみいただけます。

自信を持ってお届けするキムラヤ乳業の豚まんを、ぜひご賞味ください。



昭和26年、三宅湖での販売風景



餡は厳選した豚肉と玉ねぎのみ。
誤魔化しのきかない
素直な味をお楽しみください。

群馬県産の黒豚「とんくろー」と国産豚、玉ねぎを絶妙な配合で混ぜ合わせた餡は、胡椒の効いたスパイシーな味に仕上げました。頬張った時に出る肉汁と玉ねぎの甘み、モチモチの皮をお楽しみください。



大きすぎず小さすぎず。
主食にもおやつにも
ちょうどいいサイズ。

直径約100mmの豚まんは、コンビニや市販の肉まんよりも大きく、おやつはもちろん主食でも十分満足いただけます。また、皮と餡のバランスも研究し、大きさの割にさっぱりとしているので、もう一個、あと一個とクセになる美味しさです。

徹底した衛生管理の元、
丹精込めて作ります。

食品安全の国際規格である「FSSC22000認証」を取得。徹底した衛生管理の元、丹精込めて一つひとつ丁寧に作っています。

