

宮ヶ瀬 豚まん 旨塩 MIYAGASE BUTAMAN

地域の特産品を使った
ご当地グルメが完成！
素材の味や歯応えを活かし
小さなお子様から
高齢の方まで安心して楽しめる
優しい味に仕上げた
特製豚まんです

宮ヶ瀬
ご当地グルメ
できました！

期間
限定

化学調味料・添加物不使用

愛川の椎茸

ひとつひとつ丁寧に育てた
愛川の美味しい椎茸

じんわり

相模原の菊芋

11月が旬のシャキッとした
歯応えが美味しい珍しいお芋です

※入手できない時はレンコンとなります。

清川恵水ポーク

清川村の清流と環境で育まれた美味しい豚肉
きめ細かく柔らかく、ジューツと甘みのある脂が特徴

ジューツ

シャキッ

※イラストはイメージです。

試行販売期間

※売り切れ次第
終了となります。

令和3年
1月31日まで

3個入り

500円 (税込)

各品先着
300セット

「宮ヶ瀬豚まん」が食べられるお店はこちら！

オリジナルソースで頂く新しいスタイルの豚まんです

清川村

宮ヶ瀬水の郷商店街
たこ焼き「たっこ家絆」

たこやき
ソースとの
相性バッチリ！

愛甲郡清川村宮ヶ瀬940-20
TEL 046-404-8245

愛川町

宮ヶ瀬ダム
水とエネルギー館1階
「レイクサイドカフェ」

マイルドな
絶品カレー
ソース

愛甲郡愛川町半原字大沢5157
TEL 046-281-0991

相模原市

緑区青山「童人夢農場」
(ドリームファーム)

本格！
イタリアン
ソース3種

相模原市緑区青山3126
TEL 042-784-0961

※営業日・営業時間等は各店舗に
お問い合わせください。



レシピ監修
はるひごはん
大橋由香
厚木市幸町1-14

story

宮ヶ瀬豚まん誕生秘話

宮ヶ瀬の新しい「ご当地グルメ」開発に燃えた、地域のお店と、公益財団法人宮ヶ瀬ダム周辺振興財団がタッグを組んで、化学調味料や添加物を使用しない、安全・安心をモットーにした豚まんを誕生させました。



公益財団法人宮ヶ瀬ダム周辺振興財団