

NIKKEI プラス1

- 1 やった! わかった! 2 教えてちょーだい! 3
- カレーにスイーツ… 壊れた器が大変身!
- 正月過ぎても餅三味 伝統の金継ぎ手紙に
- 4 得々家計 5 健康生活 7
- ビジネスホテル、特典で安く 冷え性や低体温を防ぐには…

親子スクール



人工知能で暮らし便利に?

ニュース イチから人工知能って知ってる? 最先端の技術の話のだけれど、私たちの将来の生活を大きく変えるかもしれないの。

富士山はどうして高いの?

理科学 富士山は日本でいちばん高く、すそのが広がってきれいだよね。なんであんなに大きな山ができたのかな。

何でもランキング

ご当地中華まん取り寄せ旅気分

1位 740 ポイント

神戸牛肉まん(神戸市「皇蘭」)

肉の甘さに品、ブランド牛をリーズナブルに



神戸の中華街「南京町」にある、点心とラーメンの人気店「皇蘭」が手掛ける牛肉まん。100%神戸牛を使い、玉ねぎと小麦粉も兵庫県産。「和牛の甘さに品があり、さっぱり焼き抜かれて作られた印象」(斎藤賢太郎さん)。肉は脂身のバランスを意識して刻まれており、味付けはすき焼き風味。1個60%と小ぶりだが、「牛肉のがつんとしたうまみと脂がおいしい。すき焼きのような濃い味付けで、満足度は大きい」(aiko*さん)。「リーズナブルな値段で、気軽にブランド牛が楽しめるのがうれしい」(松本学さん)。電話とインターネットでの注文のほか、JR新大阪駅構内や伊丹空港、神戸空港などの売店でも販売している。

①60%、5個入り1296円②①120・86・1656
http://www.kouran.com/

2位 650

長崎角煮まんじゅう(長崎県長与町「岩崎本舗」)

とろけるような角煮と生地が相性抜群



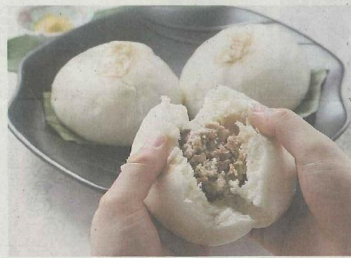
中国や西歐から伝来した料理が日本化した長崎の味、卓袱(しっぽく)料理。その定番の「角煮」を手順に食べられるようにしたのが「角煮まんじゅう」だ。厳選した豚バラ肉を、化学調味料は一切使わずに秘伝のタレでじっくり煮込んだ。「角煮はとろけるように軟らかく、しょうゆの香ばしさと甘さが生きている」(榎まゆみさん)。「味がしっかりしていて生地とのバランスもよく、満足感がある」(宇多聡子さん)。長崎県内、福岡市内に店舗を構えるほか、全国各地の百貨店の物産展にも頻りに出展している。「取り寄せるだけでなく、現地に行って食べたい一品」(陳啓明さん)。

①75%、1個 400円。1個から注文可能②①120・65・0806 http://www.0806.jp/

3位 640

飛騨牛まん(岐阜県高山市「天狗中央精肉店」)

ふっくらもちり、肉もジューシー



創業以来、飛騨牛を扱う精肉店が手掛ける牛肉まん。肉質の等級が最高の5等級の飛騨牛を使い、直径約15cm、重さ約150gとボリュームもたっぷりだ。「生地が分厚くふっくらもちり。ジューシーで牛肉のうまみをしっかり染みこめる」(花井雅紀さん)。「肉らしさが前面に打ち出され、かみ応えがある。生地も具の力強さにマッチしている」(瀬戸理恵子さん)。

① 150%、3個入り1543円②①0577・32・1470 http://www.takayama-tengu.com/



4位 関門うにまん 極(北九州市「芳賀茂元商店」)

■ウニあんの上に生ウニ盛りつけ 北九州市門司港にある「旬の居酒屋 海門」が独自に開発した。くりぬいた生地にクリーム状のあんを入れ、その上に生ウニを盛りつける。「ウニのものが入っていて感動」(aiko*さん)。生地には福岡産の竹炭を練り込み、ご当地感を演出している。「高級感のあるパッケージと黒い生地に重厚感がある。贈り物に最適」(榎地寧子さん)。

①70%、3個2592円②①120・952・852
http://kanmon-uniman.jp/

5位 明包(めんぱお)(北九州市「味の丸屋」)

■めんたいこの辛さと豚肉の甘みが絶妙 めんたいこの専門店が手がけるミニ豚まん。めんたいこをふんだんに使い、もちりさせるために低温発酵させた生地で包んだ。「めんたいこの辛さと甘みある豚肉の味わいが絶妙なバランス」(松本さん)。

①65%、6個 810円②①120・08・1234 ht
tp://www.aji.co.jp/



6位 元祖かりのちゃんぽんまんじゅう(長崎県大村市「狩野ジャパン」)

■魚介や野菜もしっかり味わえる 長崎名物、ちゃんぽんの麺やイカ、エビなど約10種類の具材を包む。「驚きのある一品。魚介の味、野菜のシャキシャキ感がちゃんと味わえる」(宇多さん)。「中華まんのイメージを変える」(斎藤さん)。

①50%、5個入り1080円②①120・19・8090 http://chanpon-manju.com/



7位 牛たんまんじゅう 極(宮城県岩沼市「利久」)

■牛たんの有名店が手がけ、角切りとひき肉にした牛たんが入る。「牛たんのかみ応えとくわいのシャキシャキした食感のコントラストがよい」(榎さん)。「素材の生かし方に老練の技を感じる」(福地さん)。

① 180%、1個 378円②①120・047・910
http://www.rikyu-gyutan.co.jp/

8位 米沢牛まん(山形県米沢市「米澤紀伊国屋」)

■米沢牛を使った一口サイズの牛肉まん。風味を生かすためシンプルな味付けにしている。「牛肉の味が出ていて旨みがある。食べやすいサイズでリーズナブル」(池見貴之さん)。「あんとのバランスがよい」(白川大二郎さん)。

①50%、8個1296円②①120・45・2260 ht
tp://www.y-kinokuniya.jp/

9位 境港・紅ずい饅頭(鳥取県米子市「山陰如月」)

■鳥取・境港で水揚げされた紅スズイガニの細かくほぐした身がたっぷり。①120%、3個入り1080円②①0859・21・4381
http://sanin-k.jp/

10位 もんじゅうまん(東京都台東区「雷5656」)

■もんじゅうまんじゃ焼き風味のあん。「ソースの香りが良く懐かしい」(榎さん)。「ビールと一緒に楽しみたい。ユニークさはピカイチ」(宇多さん)。

①80%、4個入り1000円②①03・3874・5656

意外な組み合わせ人気

「意外な組み合わせ人気」は、商品名やパッケージデザイン、味、食感、価格、そして「意外な組み合わせ」の要素が、消費者の購買意欲を高める要因となっている。特に、伝統的な食品と現代的な要素を組み合わせた商品が、注目を集めている。

また、SNSやテレビ番組などのメディア露出も、商品の認知度を高める重要な役割を果たしている。消費者は、これらの情報を通じて、商品の魅力をより深く理解し、購買行動へとつながっている。

Shinscibasi/REFORM
Men's and Women's Reform

ボタン付け、裾上げから、こだわりのスタイルへのお直しまで

http://www.s-reform.co.jp/

表の見方 数字は選者の評価を点数にした。商品名、所在地、店名。①1個の重量、税込価格(送料別)②問い合わせ先 調査の方策 取り寄りができるご当地中華まんを専門家の推薦により24商品選定。業務用の蒸し器を用いて、蒸したての中華まんを11人の専門家に試食してもらい、あんの味や食感、皮とのバランス、地域の食材や食文化が生かされているか、などの観点で評価してもらった。選者は次の通り(敬称略、五十音順)。

aiko*(お取り寄せ生活研究家)▽池見貴之(三越伊勢丹食品総務部食品第三商品部総菜バイヤー)▽宇多聡子(「エル・ア・テーブル」エディター)▽斎藤賢太郎(dancyu編集部)▽白川大二郎(点心マイスター協会)▽瀬戸理恵子(フードエディター)▽榎まゆみ(フードアナリスト)▽陳啓明(ウェスティンホテル東京 広東料理「龍天門」総料理長)▽花井雅紀(井村屋開発部加温冷凍チーム副チーム長)▽福地孝子(フードアナリスト)▽松本学(ご当地グルメ研究会代表)