

鹿児島県産渡辺パークシャー黒豚使用 『広尾の豚まん』オンライン発売

～ “黒豚の芸術品”をご自宅で気軽に、全国で楽しめます～

株式会社ゴールドエイト(本社:〒106-0047 東京都港区南麻布 4-14-3 幸ビル 1F、代表取締役:盛島英欽)は、鹿児島県産渡辺パークシャー黒豚使用・至極の豚まん「広尾の豚まん」を2021年8月8日(日)よりオンライン発売いたします。

【URL】<https://moguri.jp/>



「広尾の豚まん」の3つの特徴

1. 豚焼肉専門店「旨焼もぐり」が全国から仕入れる厳選豚肉を気軽に楽しめます
2. “黒豚の芸術品”“最高の豚肉”と評された『渡辺パークシャー黒豚』を使用
3. 無添加・手ごねにこだわり、一つ一つ丁寧に手作業で蒸しています

「広尾の豚まん」誕生の背景

2007年より豚肉専門焼肉店『旨焼もぐり』を運営しております。

2020年新型コロナウイルス蔓延に伴い気軽にどこでも自宅でもすぐに楽しめる、私どもが愛するこだわり厳選豚肉の味を伝えたいという思いがきっかけです。

大きさ、バランス、価格もあえて「手ごろ」で買いやすい、安心安全の豚まんにこだわりました。

「広尾の豚まん」の使い方・利用シーン

- ・ 無添加で安心安全！育ち盛りお子さまのおやつに最適です
- ・ ご自宅で気軽(蒸籠または電子レンジ)に蒸したてをお楽しみ頂けます。おもたせ、お土産、贈答用に
- ・ 栄養バランスの良い豚まんは副菜に便利！「あと一品」に活躍します



HIROONO
BUTAMAN

【「広尾の豚まん」製品概要】

- 豚まん 8 個入り

価格: 2,500 円

- 豚まん 4 個 + 黒豚まん 4 個入り

価格: 3,100 円

- 黒豚まん 8 個入り

価格: 3,700 円

販売方法: 公式オンラインショップ または 『広尾の豚まん』店舗にて

販売店: 「広尾の豚まん」 〒106-0047 東京都港区南麻布 4-14-3 幸ビル 1F

TEL: 03-5789-2929

「旨焼もぐり」について

”渡辺パークシャー黒豚”など厳選豚肉が魅力の焼肉店。

こだわりの厳選豚肉と食材を焼き手がご提供するのが「旨焼もぐり」のスタイルです。

豚肉の仕入れは、渡辺パークシャー黒豚を中心に、脂の融点が低く、不飽和脂肪酸を多く含む豚を扱っております。

焼加減が難しい豚肉。最もおいしく焼きあがる瞬間を提供するために、当店では訓練されたスタッフがお客様の目の前で焼き上げます。新鮮野菜は茨城の守谷へスタッフが直接取りに走ります。

【会社概要】

会社名: 株式会社ゴールドエイト

所在地: 〒106-0047 東京都港区南麻布 4-14-3 幸ビル 1F

代表者: 盛島 英欽

設立: 2008 年 8 月 8 日

URL: <http://goldeight.com>

事業内容: 豚焼肉専門店「旨焼もぐり」、「広尾の豚まん」店舗運営、飲食業態開発、コンサルティングなど

【お客様からのお問い合わせ先】

「旨焼もぐり」

TEL: 03-5789-2929

お問い合わせ: <https://moguri.jp/contact>

【本リリースに関する報道お問い合わせ先】

株式会社ゴールドエイト、ニュースレター担当: 西野加奈子

TEL: 090-2198-2167

e-mail: nishino@goldeight.com