

もちり食感の生地・満足感のある味わい さらにおいしくなった NewDays の「中華まん」 10月10日より販売開始

株式会社 JR 東日本リテールネット（本社：東京都新宿区西新宿 2 丁目 3 番地 1 号／代表取締役社長：高橋 眞）が運営する JR 東日本エリアの「NewDays」では、さらにおいしくなった中華まんを 10 月 10 日（火）より販売いたします。

今年の NewDays の中華まんは、おいしさを追求するため、生地と具材にこだわりました。生地は、小麦粉の配合を見直し、米粉の配合を増やすことで「もちり」感を演出。また、生地をほんのり甘くすることで、具材の味わいを引き立たせました。具材は、それぞれの具材の特長を活かした満足感のある食感や濃厚な味わいとなっております。モンドセレクション金賞受賞の小倉餡や、ブランド豚の認定山形豚を使用した素材にこだわった商品も発売いたします。是非ご賞味ください。

◆ 商品概要

【発売日】 10月10日（火）（「三元豚まん」のみ10月17日発売）

【販売箇所】 JR 東日本エリアの NewDays

*一部取扱いのない店舗もございますので、ご了承ください。



もちり肉まん
120 円（税込）

もちりとしたほんのり甘い皮に、肉の具材を大きくし、より食感を楽しめる肉まんにしました。醤油ベースの味付けがさらに濃厚な味わいになりました。



3種のチーズのピザまん
120 円（税込）

ゴーダ・モッツアレラ・チェダーの3種のチーズにトマトの酸味、バジルの風味を効かせた大人向けの本格派ピザまんです。



粒あんまん
（北海道十勝産小豆使用）
120 円（税込）

モンドセレクション 11 年連続金賞受賞のあんこを包んだ、上品な味わいの粒あんまんです。



三元豚まん
（認定山形豚使用）
180 円（税込）

きめ細やかでしまりのある肉質と、ジューシーで甘み豊かな脂の味わいが楽しめる国産ブランド豚の「認定山形豚」を使用しました。ゴロゴロとした肉感を感じられるボリュームたっぷりのプレミアムな肉まんです。