

KITCHEN MEMO

表紙の

「もちまるの皮でつくった水餃子」

冷やしぎょうざ & スープぎょうざ

よくばって2品作ってみました！

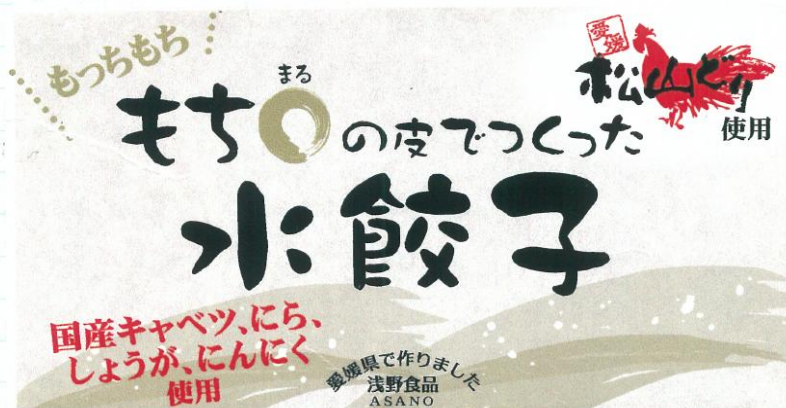
たろみの
25個入！！



598円
(税込646円)



本体
378円
(税込408円)



おいしい召し上がり方 ※冷凍のまま調理してください。
あつたかゆで餃子 (鍋やスープ餃子に)
 ①沸騰したお湯やスープの中に入れてゆでれば
 できあがり(中火で5~6分)。
冷し餃子 (皮の食感をお楽しみください)
 ①沸騰したお湯の中に入れて煮ます(中火で5~6分)。
 ②冷水でしめて粗熱をとり、水気をきります。
 お好みのタレ(ソース)をかけてご賞味ください。
 ※調理時間はあくまで目安です。

栄養成分表示100g当り	
エネルギー	239 kcal
たんぱく質	8.0g
脂 質	9.6g
炭水化物	30.1g
食塩相当量	1.02g

(推定値)

【冷凍食品】 もちまるの皮でつくった水餃子 16粒

名称: ぎょうざ
 原材料名: 野菜(キャベツ(国産)、にら(国産)、しょうが(国産)、にんにく(国産))、鶏肉(愛媛県)、豚脂、粒状大豆たん白、しょうゆ、香味食用油、ぶどう糖、食塩、食用ごま油、オイスターエキス、こしょう、豚肉、とうがらし、卵白粉末、皮(小麦粉、調整ラード、食塩)/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、セルロース、酸味料、重曹、着色料(カラメル)、(一部に小麦・卵・豚肉・鶏肉・ごま・大豆を含む)

内容量	16 個 (192 g)
消費期限	21.12.13
保存方法	要冷凍-18℃以下
使用方法	解凍せずに加熱処理する
凍結前加熱の有無	加熱していません。
加熱調理の必要性	加熱してお召し上がりください。

製造者: 浅野食品株式会社 Tel.089-968-9110
 愛媛県松山市東垣生町958-1

LOT: UFY	フィルム: PE	4 952928 787364
トレイ: PS		
栄養成分表示100gあたり	583	
熱量	239kcal	たんぱく質 8.0g 脂質 9.6g
炭水化物	30.1g	食塩相当量 1.02g (推定値)

もちまる生餃子の皮で水餃子を作ったらおいしいそうよ、そんな声から南寝屋川支所職員と開発した水餃子です

冷やしぎょうざ

もちり つるりん食感

具材の味がしっかりしているのど
 酢酸のようなさっぱり系なたいねりお好み

トマトとシタスのかき玉スープ

トマト + 鶏肉 + 赤穂のたまご
 材料

しっかりした生地なので少々煮込んでも

煮くお好み!!

お好みで片栗粉がスープにいいとろみをつけてくれました。

国産原料に
 こだわっています

愛媛県の餃子専門メーカーです。

・愛媛の鶏肉「松山どり」

・国産のキャベツ

・にらしょうが

・にんにく



浅野食品 浅野さん



バル・よど
 開発商品

にんにくあり

フライパン ゆでる

482 冷凍 浅野食品

大人のもちまる生餃子
 ゆずこしょう風味 180g(10粒)



もちまる餃子に国産にんにくと
 柚子胡椒を加えて、ちょびり
 大人テイスト...

少量タイプ味

使いやすい
 10個入



228円
 (税込246円)

「もちまる三兄弟」

お気に入りは見つかりましたか?

ぜひお試しください!

総行: おおさかビル7F
 福島地域活動委員会