

2022年
6月5回

KITCHEN MEMO

南寝屋川支所
開発

もちもち つるん

「もちまるの
皮でつくった
水餃子」の
姉妹品♪



夏限定

冷やし餃子
しそ味
つりました

昨年デビューした人気の
「もちまるの皮でつくった水餃子」
夏限定でさっぱりしそ味がデビューしました。
氷水で冷やして暑い夏を乗り切ってくださいね。

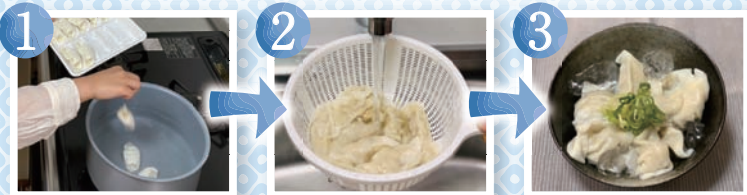


南寝屋川支所 一柳

もちもちつるん、
ひと口サイズで食べやすい♪
ポン酢がしそ味と
よく合いますよ♪

しそ味は
にんにく不使用
だから次の日を気にせず
食べられます。

おいしい冷やし餃子の作り方



1 ゆでる

お湯を沸騰させた鍋で、
約5～6分、中火でゆでる。

2 しめる

ザルにあげ、
流水にあてる。

3 盛り付ける

氷をのせた器に
②を盛り付ける。



南寝屋川支所 西川・橋本

※パッケージは
しそ味16個です。



橋本ファミリー

中山ファミリー

さっぱり
おいしい〜

組合員
さんの
声
暑い夏は食欲が落ちがちですが、
あっさりいただきました。皮がもちもち
ツリツリで、冷やして食べるのが夏向きで
家族にも好評でした!

プレーン味としそ味を
食べ比べてみてください♪



南寝屋川支所 中山

※パッケージは
しそ味16個です。

NEW
新

お先に
いただき
ました

もちもちの皮で
食べごたえはあるのに、
しそのおかげでさっぱり
食べやすい♪



にんにく
あり



パル・よど
開発商品

ゆでる (スープは付いていません)

55 冷凍 浅野食品

もちまるの皮でつくった水餃子(少量) 120g(10個)
国産のキャベツ、にら、しょうが、にんにくなどをもちもちの皮で包んだ
水餃子。(239kcal・食塩相当1.02g / 100g) 小麦・卵

予告 通常企画16個は7月4日に案内予定

お試し

本体 248円
(税込 268円)

にんにく
なし



パル・よど
開発商品

ゆでる (スープは付いていません)

56 冷凍 浅野食品

もちまるの皮で作ったしそ入り水餃子(少量) 120g(10個)
国産のキャベツ、たまねぎ、にら、しょうが、しそを入れて、もちもちの皮で
包んだ水餃子。(261kcal・食塩相当0.76g / 100g) 小麦

予告 通常企画16個は7月2日に案内予定

お試し

本体 258円
(税込 279円)