


新商品 ご説明

調理時間は目安です
火傷にご注意下さい

(注) 画像はイメージです

NO.787 台湾風薺水餃子

NEW ARRIVAL



冷凍食品
国内製造


2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合がありますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

規格
24g 30個×12袋


アレルギー
小麦、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉

栄養分析/七訂計算値 100g当たり


エネルギー	221kcal
水分	54.4g
たんぱく質	9.0g
脂質	9.4g
炭水化物	25.2g
灰分	2.0g
食塩相当量	1.1g




蒸し餃子
冷凍から中火で約7分蒸して下さい



焼き餃子
焼き餃子の要領で約160ccのお水をかけて約7分蒸焼きして下さい



スープ餃子
スープに入れて冷凍から中火で約8分茹でて下さい



茹で餃子
たっぷりのお湯で冷凍から中火で約8分茹でて下さい

NO.788 香港風海老水餃子

NEW ARRIVAL



冷凍食品
国内製造

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合がありますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

規格
24g 30個×12袋

アレルギー
えび、小麦、乳成分、ごま、鶏肉、豚肉

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	243kcal
水分	52.0g
たんぱく質	10.5g
脂質	12.0g
炭水化物	23.3g
灰分	2.2g
食塩相当量	1.3g



蒸し餃子
冷凍から中火で約7分蒸して下さい



焼き餃子
焼き餃子の要領で約160ccのお水をかけて約7分蒸焼きして下さい



スープ餃子
スープに入れて冷凍から中火で約8分茹でて下さい



茹で餃子
たっぷりのお湯で冷凍から中火で約8分茹でて下さい

NO.789 小籠餃子

NEW ARRIVAL



冷凍食品
国内製造

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合がありますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

規格
35g 35個×8袋

アレルギー
小麦、ごま、大豆、ゼラチン、鶏肉、豚肉

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	232kcal
水分	52.6g
たんぱく質	7.5g
脂質	9.6g
炭水化物	28.9g
灰分	1.4g
食塩相当量	1.1g



蒸し餃子
冷凍から中火で約12分蒸して下さい



焼き餃子
焼き餃子の要領で約160ccのお水をかけて約8分蒸焼きして下さい




スープ餃子
スープに入れて冷凍から中火で約12分茹でて下さい



茹で餃子
たっぷりのお湯で冷凍から中火で約12分茹でて下さい

NO.203 夜市にらまんじゅう

NEW ARRIVAL



冷凍食品
国内製造


2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合がありますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

規格
30g 30個×10袋


アレルギー
小麦、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉

栄養分析/七訂計算値 100g当たり


エネルギー	236kcal
水分	54.4g
たんぱく質	9.5g
脂質	12.3g
炭水化物	21.7g
灰分	2.1g
食塩相当量	1.1g



蒸し餃子
冷凍から中火で約8分蒸して下さい




焼き
焼き餃子の要領で約160ccのお水をかけて約7分蒸焼きして下さい



揚げ
冷凍から約170℃の油で約8分揚げて下さい

NO.914 サクサクピザボール

NEW ARRIVAL



冷凍食品
国内製造


2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合がありますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

規格
25g 30個×12袋


アレルギー
小麦、乳成分、豚肉

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	299kcal
水分	41.5g
たんぱく質	4.1g
脂質	14.1g
炭水化物	38.9g
灰分	1.4g
食塩相当量	1.1g



揚げ
冷凍から170℃の油で約7分揚げて下さい



フランクフルト風
揚げて、ケチャップとカラシを掛けて下さい

調理方法 (夜市小籠包)

電子レンジ調理

お椀に冷凍のまま小籠包を入れ、水を8分目まで入れる

お椀の水量 約250cc

電子レンジで加熱

完成

冷凍から	調理時間の目安
3個	500W 5分
	600W 4分
	700W 3分30秒

①ラップは不要です。
②調理時間は目安です。様子を見ながら加熱してください。
③火傷にご注意ください。
④自動(オート)ボタンでは調理しないでください。

お椀の大きさで調理時間が変わります。約300ccのお椀の目安です。電子調理の場合、加熱し過ぎると皮が破れる場合もございます。

フライパンで蒸し調理

クッキングシート又は紙カップに乗せる

又は

少し多めの蓋をして 250~350ccの中火で約8分蒸す (H1,400Wは強火で) 完成

お水を外側にそそぐ

完成

加熱中にフライパンの水がなくなりましたら水を加えてください。途中で水がなくなり、焦げる場合があります。調理時間は目安です。火力により調理時間が多少異なります。シリコン加工した紙カップ(深めの9号)がお勧めです。(注)アルミカップは使えません。

調理方法 (夜市にらまんじゅう)

フライパンで蒸し調理

フライパンを加熱し油を数く

冷凍のままフライパンに乗せて約150ccの水を差す

お好みでポン酢等を付けて盛り付けて完成

両面焼く

中火で約7分蒸焼にする

蒸し上げる1分位前にひっくり返してもう片面焼く

蒸し調理

冷凍から約8分強火で蒸してください。

電子レンジ調理

冷凍のままお皿に並べる

霧吹きをして緩めにラップする

ラップ

霧吹き

お好みでソースを付けてお召し上がりください。

冷凍から	調理時間の目安
3個	500W 2分20秒
	600W 2分
	700W 1分40秒

①調理時間は目安です。様子を見ながら加熱してください。
②オート調理はしないでください。
③火傷にご注意ください。

お椀の大きさ、機種により調理時間が変わります。