



NO.914 サクサクピザボール

表面サクサク、中はもちもちの生地にピザ風トマトソースとチーズの相性拔の餡です

【規格】 25g 30個×12袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約7分
国内製造品



NO.917 サクサクかぼちゃボール

サクサクの皮に、国産かぼちゃと練乳、バターの入った滑らかな餡です。

【規格】 30g 30個×10袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約7分揚げて下さい。
国内製造品



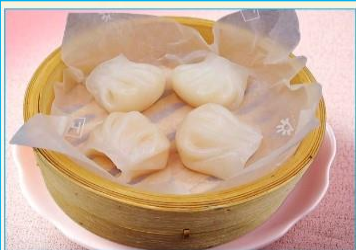
NO.697 ヒスイハーガオ

えび、たけのこ、豚脂、ハーガオの餡にごま油の風味のある餡を翡翠色の透明皮で包んだ餃子

【規格】
20g 20個×10袋×2

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
フライパンで蒸せる

中国産



NO.1123 プリプリ贅沢ハーガオ

海老をたっぷり配合し、皮も薄く仕上げた本格点心の名に恥じない海老餃子

【規格】
22g 30個×12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8～10分

ベトナム製



NO.1124 やみつき海老餃子

多くの方に楽しんで頂きたいという思いを込め開発したリーズナブルな海老餃子

【規格】
20g 30個×12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約6～7分

ベトナム製



NO.1117 フカヒレ型餃子（小）

豚肉、野菜（筍、玉ねぎ、人参、ねぎ）、椎茸とえびにサメ骨由来の人工フカヒレを使用しフカヒレ餃子型にしました

【規格】
20g 20個×10袋×2

【調理方法】
蒸す：強火で約6～7分

中国産



NO.788 香港風海老水餃子

たっぷりの海老をふんだんに使った具材をもちもちの皮で包んだ、焼き、蒸し、茹でる、スープ具材にもなります。

【規格】 24g 30個×12袋

【調理方法】
焼き：焼き餃子の要領で中火で約7分蒸焼にして下さい
国内製造品



NO.787 台湾風ニラ水餃子

風味豊かなニラと美味しい豚肉を使用した水餃子です。焼く、蒸す、茹でる、スープ具材が可能

【規格】 24g 30個×12袋

【調理方法】
茹でる、鍋：中火で約7分
蒸す：強火で約7分
＊画像はピリ辛ソースをかけています
国内製造品



NO.217 夜市水餃子

もちもちした新感覚の万能「水餃子」 お鍋やしゃぶしゃぶはもちろん、蒸し、冷やし調理も可能

【規格】
16g 1kg×10袋

【調理方法】
茹でる：沸騰したお湯で約7分
蒸す：強火で約7分
国内製造品



NO.800 イカ団子（小）

弊社創設時に開発した比類のない台湾の製法で作った逸品です。イカと豚脂の秘伝の配合が美味しさの秘密です。

【規格】
14g 1kg×8袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約6分
＊鍋料理にも
国内製造品



NO.802 イカ団子（大）

弊社創設時に開発した比類のない台湾の製法で作った逸品です。イカと豚脂の秘伝の配合が美味しさの秘密です。

【規格】
30g 1kg×8袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約7分
＊鍋料理にも
国内製造品



NO.805 エビ団子（大）

えびを主役に魚すり身、豚脂、卵白、調味料で団子にした歯ごたえの良いえび団子

【規格】
30g 1kg×8袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約7分
＊鍋料理にも
国内製造品



NO.804 エビ団子（小）

えびを主役に魚すり身、豚脂、卵白、調味料で団子にした歯ごたえの良いえび団子
画像は、揚げてエビチリソースをかけています

【規格】
14g 1kg×8袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約6分
＊鍋料理にも
国内製造品



NO.1114 うま〜い芋スティック

甘すぎず口当たりの良い紫山芋餡をサクサクとしたライスペーパーで包み込みました
＊夜市シリーズ

【規格】
25g 20個×12袋

【調理方法】
揚げる：170～175℃の油で2～3分
ベトナム産



NO.534 ぷりぷり蝦焼売

独自の製法で下処理した”ぷりぷり”の蝦を沢山使用したジューシーな蝦焼売

【規格】
25g 30個×12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約10分
国内製造品



NO.535 ぎっしり肉焼売

粗挽きした豚も肉と玉ねぎをベースに、丸鶏スープ、濃口醤油、調味料で味付けした本格派の肉焼売

【規格】
25g 30個×12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約10分
国内製造品



NO.60 中華ちまき（竹）

柔らかく煮込んだ豚肩ロース肉を醤油ベースのもち米で包んでいます。食べごたえのある100gの竹皮ちまき

【規格】
100g 10個×4袋×2

【調理方法】
蒸す：強火で約15分
＊電子レンジ調理可能
中国産



NO.1382 プチちまき

柔らかく煮込んだ豚肉を香味油で味付けしもち米で包んだ一口サイズの竹皮ちまき

【規格】
20g 40個×12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約9～10分
＊電子レンジ調理可能
中国産



NO.1186 チマキ

柔らかく煮込んだ豚バラ肉を醤油ベースのもち米で包んだ食べやすいサイズの竹皮ちまき

【規格】
50g 20個×10袋

【調理方法】
蒸す：強火で約12分
＊電子レンジ調理可能
中国産



NO.784 プリっと海老にらまん

大きめにカットしたプリプリの海老と香り高い韭を使用した贅沢な海老にらまんです。

【規格】 35g 25個×8袋

【調理方法】
蒸し焼：焼き餃子のお要領で、少量の油を敷き、冷凍からフライパンに乗せ約160CCのお水をかけて、約7分蒸焼
国内製造品



NO.203 夜市にらまんじゅう

香りだかい韭と椎茸の具をふんだんに使っています。ビールのおつまみやおかずに最適

【規格】 30g 30個×10袋

【調理方法】
蒸し焼：焼き餃子のお要領で、少量の油を敷き、冷凍からフライパンに乗せ約160CCのお水をかけて、約7分蒸焼
国内製造品



NO.652 五目春巻

歯ごたえのある野菜と豚肉のバランスが良く、パリパリの皮で手巻きしています。

【規格】
40g 12個×20袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約5分キツネ色になるまで揚げる
国内製造品



NO.040 ほうれん草小籠包

【規格】
40g 12個×20袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約5分キツネ色になるまで揚げる
国内製造品



NO.042 青梗菜水餃子

【規格】
40g 12個×20袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約5分キツネ色になるまで揚げる
国内製造品