



No.040 ほうれん草小籠包

ほうれん草をバター、ゴマドレッシングで和えた寒天スープがジューシーな小籠包

25g 50個/袋x8袋/箱



強火で約8分

主原料: 皮)小麦粉、でん粉、トレハロース、砂糖、食塩、小麦蛋白、
餡)寒天、ほうれん草、ベジミート、バター、生姜、ゴマドレッシング、キクラゲ、ごま油、食塩、砂糖、だし



お水をヒタヒタに洗いで電子レンジ調理可能



No.041 青梗菜包

全粒粉使用

青梗菜を溶かしたバターで和えて、小麦を無駄なく使った栄養価が高く風味のよい全粒粉の皮で包んでいます

30g 30個/袋x10袋/箱

主原料: 皮)小麦粉、砂糖、全粒粉、食物油脂、膨張剤、イースト、食塩、
餡)青梗菜、寒天、ベジミート、バター、生姜、椎茸、キクラゲ、ごま油、ゴマドレッシング、ごま、食塩、砂糖、だし



500W
3個
約2分



強火で
約10分



No.042 青梗菜水餃子

青梗菜とベジミートを香味にゴマドレッシング、台湾生姜を使い、もちもちの皮で包んでいます

24g 30個/袋x12袋/箱

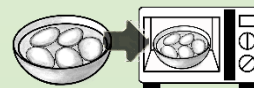
主原料: 皮)小麦粉、でん粉、トレハロース、食塩、サラダ油、小麦たんぱく
餡)青梗菜、寒天、ベジミート、バター、生姜、椎茸、ゴマドレッシング、ごま油、白きくらげ、ごま、食塩、砂糖、だし



中火で
約7分



強火で
約7分



お水をヒタヒタに洗いで電子レンジ調理可能



No.043 タロイモまんじゅう

台湾のタロイモにバター、乳製品をミックスしたとろみのある上品な味わいの餡です。

25g 25個/袋x16袋/箱

主原料 皮)小麦粉、砂糖、植物油脂、膨張剤、着色料、イースト、食塩 餡)台湾タロ芋、砂糖、バター、練乳、寒天



500W
3個
約1分20秒



強火で
約8分

国内製造 冷凍食品

調理時間は目安です。ご使用になる際は、お試しのご調理をお願いします。

*主原料は変更する事があります。詳しくは各営業担当にお問合せ下さい。

台湾蔬食点心

台湾衛生福利部植物薬物署が「素食食品」の定義を定めており、その基準に沿って、「奶素」の点心を開発しました

台湾蔬食は、五葷(5種類の植物性香辛料、葱、にんにく、ニラ、らっきょ、玉葱)を摂取しません。

使用しているベジミートは台湾直輸入しています



乳製品を使用しています

