



NO.210 夜市小籠包

歯切れの良い皮、肉の食感、スープにこだわった、リーズナブルながらも本格派の小籠包

【規格】
25g 50個x8袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
フライパン調理（蒸す）が出来ます
国内製造品



NO.778 台湾風小籠包

台湾直輸入の濃縮チキンブイヨン使用し、現地の小籠包を本格的に再現 スープが溢れる餡を薄皮で包んでいます

【規格】
30g 20個x15袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8分蒸す
スチコン調理可能
フライパンでも蒸せる
国内製造品



NO.216 夜市かに小籠包

歯切れの良い薄皮と粗挽き肉の食感に国産紅ズワイ蟹たっぷりの贅沢な小籠包

【規格】
25g 50個 x 8袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
フライパンでも蒸せます
国内製造品



NO.777 小籠包

スープたっぷり！しかも薄皮で、豚肉、香港の蠔油、特製中華スープが美味しい小籠包です。加熱せず、美味しさそのまま生凍結しています。

【規格】
30g 30個 x 10袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
国内製造品



NO.1103 上海風小籠包

中国醤油の風味が良い手作り小籠包
皮が破れにくく調理し易い逸品

【規格】
25g 40個x10袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
フライパンで蒸せる
中国産（手作り）



NO.789 小籠餃子

溢れんばかりの肉汁をもっちりつるんとした皮で包んだ新感覚・爆汁餃子

【規格】
35g 35個x8袋

【調理方法】
茹でる：中火で約12分
焼く：フライパンに少量の油を敷き約220ccの水をかけ約9分蒸焼き
国内製造品



NO.215 夜市肉まん

ふわふわな生地で醤油ベースの肉汁が溢れるヘルシーな鶏肉まんです。

【規格】
25g 30個x12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約10分
電子レンジ調理可能
国内製造品



NO.134 黒豚焼き小籠包

九州産黒豚に、玉ねぎを混ぜ合わせたシンプルな味に拘り、スープが有るれ出る焼きタイプ小籠包

【規格】
30g 30個 x 10袋

【調理方法】
焼く：焼き餃子の要領で180ccのお水を入れて約8分蒸焼き
国内製造品



NO.1038 桃まん

小豆を練り込んだ濃し餡をソフトな皮で包んだおめでたい寿桃まんじゅうです。
＊デザートのパージ参照

【規格】
50g 12個x12袋（トレイ）

【調理方法】
蒸す：強火で約12分
＊電子レンジ調理可能
中国産

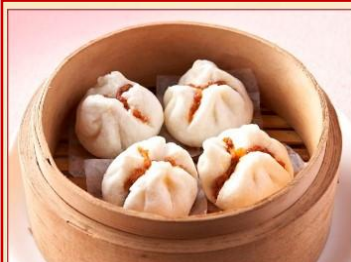


NO.1139 ハリネズミ包

きめ細かな皮にカスタード餡の組み合わせが絶妙。 ソフトな食感は蒸しで、パリパリ感は揚げで、調理して下さい。
＊デザートのパージ参照

【規格】
24g 12個x10袋（トレイ）x2

【調理方法】
蒸す：強火で約7分
揚げる：蒸してから、180℃の油でキツネになるまで揚げる 3～3分30秒
中国産

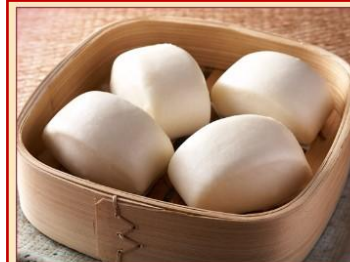


NO.1381 ブチ手作り叉焼まん

食べやすい、ねぎ、しょうが、砂糖、醤油のチャーシュー汁とチャーシューのブチサイズの叉焼まん

【規格】
20g 30個x8袋x2

【調理方法】
蒸す：中火で約8分
中国産



NO.1208 中華パン

小麦粉、砂糖、植物油のオーソドックスは生地ですが、小麦の美味しさを味わえる逸品

【規格】
25g 20個 x 8袋x2

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
揚げる：約170℃の油で約3～3分30秒
中国産



NO.1209 広東風花巻

ふわっとした食感で、1本1本手で縁を作り束ねて巻いています。極め細かな、手間のかかった逸品です。

【規格】
25g 20個x8袋x2

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
揚げる：蒸して170℃の油でキツネ色に揚げる
中国産



NO.1135 手作り肉まん

豚肉、玉ねぎ、生姜の餡に自家製オイスターソースベースのとろみスープが美味しい手作りの肉まん

【規格】
100g 10個 x 4袋x2

【調理方法】
蒸す：強火で約17分
＊電子レンジ調理可能
中国産



NO.534 ぶりぱり蝦焼売

独自の製法で下処理した”ぶりぱり”の蝦を、沢山使用したジューシーな蝦焼売です。

【規格】
25g 30個x12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約10分蒸して下さい。
「電子レンジ調理可能」
国内製造品



NO.535 ぎっしり肉焼売

粗挽きした豚もち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です。

【規格】
25g 30個 x 12袋

【調理方法】
蒸す：強火で約10分蒸して下さい。
「電子レンジ調理可能」
国内製造品



NO.1187 大根モチ

素朴な家庭料理として人気の大根餅。焼いた外皮のカリカリ感と中のもちもち感が大根の甘味とよく合います

【規格】
50g 20個x10袋

【調理方法】
焼く：フライパンに多めの油を入れ、両面約4分づつ中火で焼く
中国産



NO.304 ココナッツ団子

卵たっぷり香港のカスタード餡をもちもちの皮で包み椰子（ココナッツ）をまぶした香りの良い蒸しデザートです。 蒸しています

【規格】
35g 15個 x 16袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8分
国内製造品



NO.401 ハムスイコー

豚肉、椎茸、ニラ、ニンニク、干し蝦の餡をもちもちの皮で包んでいます。

【規格】
30g 20個 x 16袋

【調理方法】
揚げる：180℃の油で約7分
国内製造品



NO.129 ゴマダンゴ（黒ゴマ）

とろーりとした香りの良い黒ごま餡を餅米の皮で包んだ団子です

【規格】
40g 20個 x 12袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約12分
国内製造品



NO.920 汎用ゴマダンゴ

25gの少し小さめサイズ。丹精に練り上げた豆沙餡を、もちもちの皮で包んでいます。揚げても、破裂し難い安心の自信作です。

【規格】
25g 30個 x 12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.923 汎用ゴマダンゴ(黒ゴマ)

（黒ごま餡）
アンチエイジング効果があるとされる黒ごまで練った餡を、餅米の皮で包み、白、黒のゴマをまぶしたデザートです。

【規格】
25g 30個x12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.924 サクサクカレーボール

鶏肉、玉ねぎベースでトマトケチャップ、カレー粉、鶏ガラスープマッシュポテトの餡です。

【規格】
30g 30個 x 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.301 ゴマダンゴ

丹精に練り上げた、豆沙餡をもちもちの皮で包み、入念に選別検品したごまをまぶしています。揚げても破裂し難い安心の自信作

【規格】
30g 30個 x 10袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で約7分
国内製造品