



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x10袋x2

【調理方法】
蒸す：強火で約6～7分

中国産



NO.1126 頂上海老餃子

51/60 サイズの大きな蝦を包んだ蝦餃子です。

【規格】
25g 25個 x 16袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8～10分

ベトナム産



NO.1129 翡翠海老餃子 20g

81/120のえびを使い翡翠色の透明皮で包んだ餃子です。

【規格】
20g 25個x20袋
＊規格が変わりました。

【調理方法】
蒸す：強火で約8分蒸して下さい。

原産国が中国からベトナムになりました。
ベトナム産



NO.11128 広東風海老餃子 20g

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です。
海老は81/90の蝦を使用しています。

【規格】
20g 25個 x 20袋

【調理方法】
蒸す：強火で約6～7分蒸して下さい。

ベトナム製



NO. 1127 水晶海老餃子22g

81/90 の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です。

【規格】
22g 25個 x 15袋

【調理方法】
蒸す：強火で約8～10分蒸して下さい。

ベトナム製



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 x 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.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x12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 x 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.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 1kgx8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 1kgx8袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で、約7分揚げて下さい。
＊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 1kgx8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）

エビを主役に魚すり身、豚脂、卵白、調味料で団子にした、歯ごたえの良いエビ団子です。

【規格】
14g 1kgx8袋

【調理方法】
揚げる：170℃の油で、約6分揚げて下さい。
＊鍋料理にも
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 x 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て下さい。



NO.1051 サクッと芋スティック

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。

【規格】
25g 18個 x 16袋

【調理方法】
揚げる：170～175℃の油で2～3分揚げて下さい。

ベトナム産



NO.784 プリッと海老にらまん

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 x 8袋

【調理方法】
蒸し焼：焼き餃子の要領で、少量の油を敷き、冷凍からフライパンに寄せ約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 x 10袋

【調理方法】
蒸し焼：焼き餃子お要領で、少量の油を敷き、冷凍からフライパンに寄せ約160CCのお水をかけて、約7分蒸焼
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x4袋x2

【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x12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 x 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

傻師傅

Taiwan Shashifu series

台湾傻師傅（サーシーフ）シリーズ

昨今の物価高から、美味・高品質・低価格点心をお届けしたいと言う願いから生まれた

NO.102 黒ごまあんまん

規 格 35g 25個 x 10袋

NO.103 牛肉小籠包

規 格 28g 50個 x 7袋

NO.104 美味小籠包

規 格 28g 50個 x 7袋

NO.105 トリュフ入り小籠包

規 格 28g 50個 x 7袋

NO.107 美味鶏肉焼売

規 格 25g 30個 x 12袋

NO.150 魚香鶏肉団子

（陳皮入り）

規 格 14g 1kg x 8袋

スペインLa Chinata トリュフオイル使用

（トリュフ：0.6%）

陳皮入り

ご注意

1. 諸法令、原料・生産等の事情等により予告なく変更する場合があります。
ご採用時は、営業担当までお問合せ下さい。

2. 調理時間は目安です。
調理器具等により時間、方法が変わります。

3. 調理される時は、火傷にご注意下さい。

4. 当工場では、小麦、乳、卵、エビ、カニ、ごま、ゼラチンを含む製品を製造しています。

日玉中華食品株式会社

本社 〒650-0004 兵庫県神戸市中央区中山手通3-10-14
TEL: 078-222-8088 FAX: 078-222-8086

東京 〒169-0072 東京都新宿区大久保2-3-6-202
TEL: 03-6380-2197 FAX: 03-6380-2198

九州 〒883-0062 宮崎県日向市日知屋1714番地27
TEL: 0982-50-1808 FAX: 0982-57-3805