



# 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  
お届けしたいという願いから生まれた



## NO.103 牛肉小籠包



規 格 28g 50個×7袋

肉汁あふれる牛肉小籠包。ひと口頬張れば、濃厚な旨みと香りが口いっぱいに広がります。



凍ったままの商品を、強火で約8分間蒸して下さい。

## NO.104 美味小籠包



規 格 28g 50個×7袋

おろし生姜の爽やかな風味と青ネギの香りが広がる、あっさり味の小籠包。大豆たんぱくを使用し、軽やかでヘルシーに仕上げました。



凍ったままの商品を、強火で約8分間蒸して下さい。

## NO.105 トリュフ入り小籠包



規 格 28g 50個×7袋

肉汁あふれる小籠包に、黒トリュフの豊かな風味を閉じ込めました。一口で広がる至福の香り、ふさわしい逸品です。



凍ったままの商品を、強火で約8分間蒸して下さい。

## NO.102 黒ゴマあんまん



規 格 35g 25個×10袋

香ばしい黒ゴマの風味が口いっぱいに広がり、芳醇で奥深い味わいをお楽しみいただけます。カリッと揚げれば、より一層美味しく召し上がれます。



凍ったままの商品を、強火で約10分間蒸して下さい。



蒸してから、約170℃の油に入れて、キツネ色になるまで揚げて下さい。

## NO.107 美味鶏肉焼売



規 格 25g 30個×12袋

国産鶏肉を主原料に、たっぷりの玉ねぎを加えて仕上げた焼売です。鶏肉ならではのあっさりとした旨味に、玉ねぎの自然な甘みが広がり、ヘルシーで飽きのこない美味しさをお楽しみいただけます。



凍ったままの商品を、強火で約10分間蒸して下さい。

## NO.150 魚香鶏肉団子 (陳皮入り)



規 格 14g 1KG×8袋

魚すり身と国産鶏肉を使用、更に漢方薬として知られる「陳皮」を練り込みました。口の中に広がる独特の芳香と風味が特徴です。鍋の具材として特におすすめです。



たっぷりの沸騰したお湯の中に凍ったままの商品を入れ、約7分間茹でてください。

## 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17148番地27  
TEL: 0982-50-1808 FAX: 0982-57-3805

## お問合せ先