

新商品 ご説明

NO.787 台湾風韭菜餃子

調理時間は目安です
火傷にご注意下さい

(注) 画像はイメージです

NEW ARRIVAL



規格
24g 30個×12袋

アレルギー
小麦、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合が有りますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

冷凍食品
国内製造

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	221kcal
水分	54.4g
たんぱく質	9.0g
脂質	9.4g
炭水化物	25.2g
灰分	2.0g
食塩相当量	1.1g



蒸し餃子
冷凍から中火で
約7分蒸して下さい



焼き餃子
焼き餃子の要領で
約160ccのお水をかけて
約7分蒸焼きして下さい



スープ餃子
スープに入れて
冷凍から中火で
約8分茹でて下さい



茹で餃子
たっぷりのお湯で
冷凍から中火で
約8分茹でて下さい

NO.788 香港風海老水餃子

NEW ARRIVAL



規格
24g 30個×12袋

アレルギー
えび、小麦、乳成分、ごま、鶏肉、豚肉

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合が有りますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

冷凍食品
国内製造

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

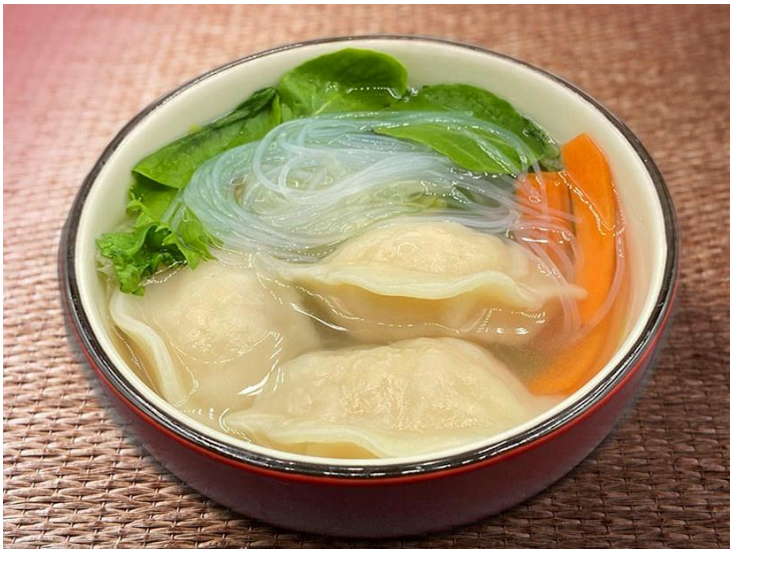
エネルギー	243kcal
水分	52.0g
たんぱく質	10.5g
脂質	12.0g
炭水化物	23.3g
灰分	2.2g
食塩相当量	1.3g



蒸し餃子
冷凍から中火で
約7分蒸して下さい



焼き餃子
焼き餃子の要領で
約160ccのお水をかけて
約7分蒸焼きして下さい



スープ餃子
スープに入れて
冷凍から中火で
約8分茹でて下さい



茹で餃子
たっぷりのお湯で
冷凍から中火で
約8分茹でて下さい

NO.789 小籠餃子

NEW ARRIVAL



規格
35g 35個×8袋

アレルギー
小麦、ごま、大豆、ゼラチン、鶏肉、豚肉

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合が有りますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

冷凍食品
国内製造

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	232kcal
水分	52.6g
たんぱく質	7.5g
脂質	9.6g
炭水化物	28.9g
灰分	1.4g
食塩相当量	1.1g



焼き餃子
焼き餃子の要領で
約160ccのお水をかけて
約8分蒸焼きして下さい



茹で餃子
たっぷりのお湯で
冷凍から中火で
約12分茹でて下さい



スープ餃子
スープに入れて
冷凍から中火で
約12分茹でて下さい

NO.203 夜市にらまんじゅう

NEW ARRIVAL



規格
30g 30個×10袋

アレルギー
小麦、乳成分、ごま、大豆、鶏肉、豚肉

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合が有りますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

冷凍食品
国内製造

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	236kcal
水分	54.4g
たんぱく質	9.5g
脂質	12.3g
炭水化物	21.7g
灰分	2.1g
食塩相当量	1.1g



蒸し餃子
冷凍から中火で
約8分蒸して下さい



焼き
焼き餃子の要領で
約160ccのお水をかけて
約7分蒸焼きして下さい



揚げ
冷凍から約170℃の油で
約8分揚げて下さい

NO.914 サクサクピザボール

NEW ARRIVAL



規格
25g 30個×12袋

アレルギー
小麦、乳成分、豚肉

2021.08.31現在
(ご注意)変更になる場合が有りますので、詳細は営業担当までお問合せ下さい

冷凍食品
国内製造

栄養分析/七訂計算値 100g当たり

エネルギー	299kcal
水分	41.5g
たんぱく質	4.1g
脂質	14.1g
炭水化物	38.9g
灰分	1.4g
食塩相当量	1.1g



揚げ
冷凍から170℃の油で
約7分揚げて下さい



フランクフルト風
揚げて、ケチャップと
カラシを掛けて下さい

調理方法 (夜市小籠包)

調理方法 (夜市にらまんじゅう)

電子レンジ調理

お碗に冷凍のまま小籠包を入れ、水を8分目まで入れる

お碗の水量 約250cc

穴あきお玉ですくい盛り付ける

電子レンジで加熱

完成

冷凍から3個	調理時間の目安	①ラップは不要です。②調理時間は目安です。様子を見ながら加熱してください。③火傷にご注意ください。④自動(オート)ボタンでは調理しないでください。
	500W 5分	
	600W 4分	
	700W 3分30秒	

お碗の大きさと調理時間が変わります。約300ccのお碗の目安です。電子調理の場合、加熱し過ぎると皮が破れる場合もございます。

フライパンで蒸し調理

クッキングシート又は紙カップに乗せる

少し多めの250~350ccのお水を外側にそそぐ

蓋をして中火で約8分蒸す(IH1,400Wは強火で)

完成

加熱中にフライパンの水がなくなりましたら水を加えてください。途中で水がなくなり、焦げ場合があります。調理時間は目安です。火力により調理時間が多少異なります。シリコン加工した紙カップ(深めの9号)がお勧めです。(注)アルミカップは使えません。

フライパンで蒸し調理

フライパンを加熱し油を敷く

冷凍のままフライパンに乗せて約150ccの水を差す

お好みでポン酢等を付けて盛り付けて完成

両面焼く

中火で約7分蒸焼にする

蒸し上げる1分位前にひっくり返してもう片面焼く

蒸し調理

冷凍から約8分強火で蒸してください。

電子レンジ調理

冷凍のままお皿に並べる

霧吹きをして緩めにラップする

お好みでソースを付けてお召し上がりください。

ラップ

霧吹き

冷凍から3個	調理時間の目安	①調理時間は目安です。様子を見ながら加熱してください。②オート調理はしないでください。③火傷にご注意ください。
	500W 2分20秒	
	600W 2分	
	700W 1分40秒	

お碗の大きさ、機種により調理時間が変わります。