

おうち de 満洲レシピ

Vol.45

電子レンジで簡単! 釜揚げ水餃子

そのまま食卓に
すぐ出せる!



加熱時間 (目安) **冷蔵** 生餃子: 4分
冷凍 生餃子: 8分

材料 **★生ぎょうざ…6個**
●熱湯…500cc



あつあつで、ツルンとして
美味しいです。

作り方

- ① 丼に熱湯500ccを注ぎ、**生ぎょうざ**を入れ、手早くふんわりとラップをします。
- ② 電子レンジ(500W)で**冷蔵**は**4分**(**冷凍**は**8分**)加熱し、完成。
- ③ お好みのタレにつけて、お召し上がりください。

ご注意!

器が大変熱くなっております。電子レンジから取り出す際、また、必要以上の加熱による、吹きこぼれにご注意ください。

★マークは自家製お土産商品です。

レシピ考案者 品質管理室 増茂

お土産コーナーにて販売中!



冷蔵 冷凍
生ぎょうざ
12個入タレ付
通常価格
350円(税込)

特売日価格
280円(税込)



しょうゆタレ
40円(税込)



よだれ鶏のタレ
30円(税込)

山椒入り

電子レンジで作る スープ餃子



簡単に出来て、
そのまま食卓に出せます!

材料

- ★生ぎょうざ…6個
- ★しょうゆタレ…1袋

- 熱湯…500cc
- 長ねぎ(スライス)…適量

作り方

- ① 丼に熱湯500ccを注ぎ、**しょうゆタレ・生ぎょうざ**を入れ、手早くふんわりとラップをします。
- ② 電子レンジ(500W)で**冷蔵は4分(冷凍は8分)**加熱し、長ねぎを散らせて完成。

レシピ考案者 品質管理室 増茂



温まりますよー

よだれ鶏風水餃子



餃子は電子レンジで
水餃子に!

材料

A

- ★よだれ鶏のタレ…2袋
- 長ねぎ(みじん切り)…10g

- ★生ぎょうざ…6個

- 熱湯…500cc

作り方

- ① ボウルに **A** を入れ、よく混ぜ合わせます。
- ② 丼に熱湯500ccを注ぎ、**生ぎょうざ**を入れ、手早くふんわりとラップをします。電子レンジ(500W)で**冷蔵は4分(冷凍は8分)**加熱し、餃子をすくいお皿に盛りつけます。
- ③ ①のタレを、全体にかけて完成。

レシピ考案者 花小金井北口店 山田



山ピリ辛!
椒の香りがおいしい。