



### 自家製チャーシュー

化学調味料・保存料・着色料不使用

[100gあたり]

**360円**(税込)

※グラム単価の販売です。



小サイズ: 140g前後 中サイズ: 310g前後

**国産  
豚肉**  
自家製

サッと切って  
パッと盛付け  
簡単オードブル

※調理例: チャーシューの  
オードブル



※調理例: よだれ鶏と  
味玉のオードブル

### 業務用 蒸し鶏

[100gあたり] **120円**(税込)

**お試し価格**

※グラム単価の  
販売です。



蒸し鶏にかければ、  
本格よだれ鶏!

タレはたっぷりおすすめ!  
(蒸し鶏100gにつき1袋が目安)

よだれ鶏のタレ  
**30円**(税込)

自家製だしで仕上げた味付玉子

味玉 **2個 140円**(税込)

※関東地区店舗で販売



**国産  
ハーブ鶏**  
自家製

そのままお召し上がり  
いただけます。ラーメンや  
よだれ鶏、サラダなどにも!



解凍してそのまま  
おつまみなどに



山形県産  
塩ゆで秘伝豆 [200g]

1個 **210円**(税込)

2個 **380円**(税込)

**お得!**



**冷凍**

国産野菜、  
国産イワシ塩辛使用



国産白菜のキムチ  
[200g]

**220円**(税込)

おつまみや炒め物、  
和え物の具材にも



自家製ザーサイ  
[200g]

**170円**(税込)

ラーメンの  
トッピングや炒め物に



自家製メンマ  
[200g]

**200円**(税込)

2021121K



調理例: 焼餃子

おもちの満洲

おもちの満洲



調理例:  
ぎょうざ屋さんのポトフ

**特売日**は  
生きょうざが  
**お得!**

特売日は店舗により異なります。  
お近くの店舗をご利用ください。



**冷蔵**

**冷蔵** **生きょうざ** 12個入  
タレ付  
通常価格 **350円**(税込)  
**特売日価格** **280円**(税込) **お得!**

**冷蔵** 製造日が消費期限です。購入日にお召し上がりください。  
**冷蔵** 冷凍のまま調理してください。賞味期限は製造日より  
14日(製造日を除く)



**冷凍**

ご家庭調理用。お土産コーナーで販売中!  
いつでもお得な価格!  
1袋に  
たっぷり60個入  
お得です!  
1個21.5円(税込)  
**冷凍** **業務用** 1袋60個入  
**生きょうざ** **1,290円**(税込)  
※タレは付いておりません。



**冷蔵** 1袋20個入  
**生きょうざ** **470円**(税込)  
※関東地区店舗で販売  
※タレは付いておりません。

いつでもこの価格!

おいしい餃子の召し上がり方はこちら！

# 焼餃子

生餃子(冷蔵・冷凍)は、中火でじっくり焼くのがポイント!

テフロン加工のフライパン + ガラスのフタをご用意ください。

テフロン加工が剥がれていると、餃子がフライパンにくっつく場合があります。その場合は、フライパンに少量の油を引いてから餃子を並べてください。

webでもご紹介しています



1

フライパンに餃子を並べ、餃子の高さの半分弱まで水を入れます。



水分量の目安  
フライパンサイズ: 20cm  
餃子12個の場合

冷蔵 約100cc  
冷凍 約125cc



2

フタをして、中火にかけます。

冷蔵 約3分後

冷凍 約3分半後

中火 ※やや強め



3

餃子の周りに白っぽい泡が出たら、餃子全体に大さじ1杯の油を回しかけて、フタをします。

約2分

中火 ※やや強め



4

水がなくなったら弱火にします。パチパチとした音がして、餃子の端がキツネ色になってきます。

・火力や調理器具により水分量、焼き時間の調整が必要な場合がございます。  
・フタを開ける回数は少ない方がおいしく焼けます。

冷蔵 約1分半

冷凍 約2分

弱火 ※やや強め



ほどよい焼き色がついたら  
出来上がり!

# 水餃子

沸騰したたっぷりのお湯に餃子を入れます。



浮き上がってきたらすくい取り、水気を切って器に盛ります。酢醤油などお好みのタレでどうぞ。



時間目安は、お湯に入れてから約6分



つけタレいろいろ! 焼餃子や水餃子にどうぞ。

★ぎょうざの満洲の販売商品



【おろレポン酢】  
大根おろしにポン酢をかけます。



【ニラタレ】  
★旨辛みそ: 大さじ 1/2  
・ニラ(みじん切り): 1/2 束分  
・生姜(みじん切り): 大さじ1  
・醤油: 大さじ 2  
・みりん・酢・ゴマ油: 各大さじ1



【チリツースタレ】  
★旨辛みそ: 20g  
・にんにく(みじん切り): 5g  
・生姜(みじん切り): 5g  
・ケチャップ: 20g  
・醤油・砂糖: 各小さじ1  
・油・酒: 各大さじ1  
・水: 大さじ2  
・長ネギ(みじん切り): 10g  
①フライパンに油・にんにく・生姜を入れ、香りが出るまで炒めます。(弱火)  
②旨辛みそを入れ香りが出たらケチャップ・醤油・砂糖・酒・水を入れ弱火で加熱。沸騰したら火をとめます。  
③長ネギと混ぜあわせませす。



【ザーサイとにんにくの特製タレ】  
★ザーサイ(みじん切り): 50g  
・ぎょうざのタレ: 4 袋  
・長ネギ(みじん切り): 50g  
・おろしにんにく: 小さじ1  
・ゴマ油: 大さじ1  
①器に、ザーサイ・ぎょうざのタレを入れ、混ぜ合わせませす。  
②上に長ネギ・おろしにんにくを乗せ、フライパンで熱したゴマ油をかけて香りを出します。  
③全てを混ぜあわせませす。



【ネギ塩タレ】  
★しおタレ: 1袋  
・長ネギ(みじん切り): 120g  
・レモン汁: 10g  
・にんにく(チューブ): 1.5g  
・ごま油: 30g  
・ブラックペッパー: 少々  
全てを混ぜあわせませす。



【ごまタレ】  
・練りごま: 大さじ 2  
・醤油: 小さじ 2  
・砂糖: 小さじ 1  
・酢: 小さじ 1+1/2  
・ゴマ油: 大さじ 1  
全てを混ぜあわせませす。

# 定番・餃子鍋 (2~3人前)

材料  
★ぎょうざ 6~9個  
・出し汁 約800cc  
昆布を浸した水700ccを火にかけ、沸騰直前に昆布を取り、酒100ccを加え沸騰させたもの  
・豚バラ肉 50g  
・お好みの具材  
・ポン酢

作り方 鍋にお好みの具材、ぎょうざ、出し汁を入れます。火が通ったら出来上がりです。ポン酢につけてお召し上がりください。



材料  
★ぎょうざ 12個  
★しおタレ 2袋  
・水 約800cc  
・ローリエ 1枚  
・お好みの具材

作り方 鍋にお好みの具材・ぎょうざ・しおタレ・水を入れます。煮立ったらローリエを入れて、野菜が柔らかくなったら出来上がりです。

# ぎょうざ屋さんのポトフ (2~3人前)

# 冬は餃子鍋

ラーメンスープ用のタレはお鍋にも使用できます。タレ1袋に対し、水約400ccご使用ください。具材の量によって、水の量の調整が必要になる場合があります。  
★ラーメンスープ用タレ(当店販売商品)



# 塩しょうが鍋 (2~3人前)

材料  
★ぎょうざ 6~9個  
★しおタレ 2袋  
★おろししょうが 大さじ2  
・水 約800cc  
・お好みの具材

作り方 鍋にお好みの具材・ぎょうざ・しょうが・水・しおタレを入れます。火が通ったら出来上がりです。



材料  
★ぎょうざ 6~9個  
★キムチ 1袋  
★しょうゆタレ 2袋  
・水 約800cc  
・お好みの具材

作り方 鍋にお好みの具材・ぎょうざ・キムチ・水・しょうゆタレを入れます。火が通ったら出来上がりです。

# キムチ餃子鍋 (2~3人前)