



お鍋でぽっかぽか!



餃子鍋におすすめ♪



天然えび入り **冷凍** 生きようざ



定番生きようざも
合いますよ!

定番・餃子鍋

材料(2~3人前)

- ★生きようざ……6~9個
- 出し汁……約800cc
- 昆布を浸した水700ccを火にかけて、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、生きようざ、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。

餃子鍋

塩しょうが鍋

材料(2~3人前)

- ★生きようざ……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・生きようざ・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(2~3人前)

- ★生きようざ……12個
- ★しおタレ……2袋
- 水……約800cc
- ローリエ……1枚
- お好みの具材
- ブラックペッパー

作り方

鍋にお好みの具材・生きようざ・しおタレ・水を入れ火にかけます。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。お好みでブラックペッパーを振ってお召し上がりください。

材料(2~3人前)

- ★生きようざ……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・生きようざ・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。

ぎょうざ屋さんのポトフ

キムチ餃子鍋

★は自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲

おうち de 満洲レシピ Vol.73

★自家製お土産商品



冷凍 天然えび入り
生きょうざ 12個入
タレ付
通常日価格 460円(税込)

特売日価格

390円(税込)



国産白菜の
キムチ 150g
190円(税込)

鍋の材料にピッタリ!



しょうゆたれ
50円(税込)



しおたれ
50円(税込)

焼餃子・水餃子
どっちもおいしい♪



調理例:天然えび入り焼餃子
※焼き方はパックに記載されています。



天然えび入り 冷凍 生きょうざのおすすめレシピ

レシピ考案者 営業部 松田

えび餃子de湯豆腐鍋



簡単♪

材料 (1人前)

- ★天然えび入り生きょうざ…3個
 - ★しおたれ…1袋
 - 豆腐…半丁
 - 水…400cc
 - ゆずの皮(千切り)…適量
 - 酒…大さじ1
 - お好みの具材
 - 白菜、長ネギ、三つ葉など
- ★は自家製お土産商品です。

作り方

1. 鍋にお好みの具材・餃子・水・しおたれ・酒を入れ、火にかけます。
2. 火が通ったら、ゆずの皮をちらして完成。

おろしdeえび水餃子



おろしとタレの
相性抜群!



材料 (1~2人前)

- ★天然えび入り生きょうざ…6個
 - 添付のタレ…1袋
 - 大根おろし…適量
- ★は自家製お土産商品です。

作り方

1. 沸騰したたっぷりの湯で、餃子を約6分ゆでます。
2. ゆであがった餃子は、よく湯をきり、お皿に盛り、大根おろしをのせ、添付のタレをかけ完成。