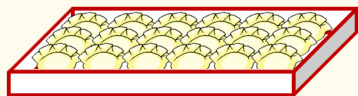


食べきれなかった餃子は、**冷凍保存**をお勧めします！

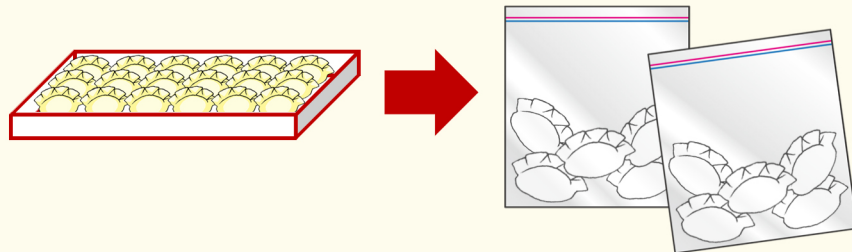
冷凍保存のポイント①

「タッパーウェア」や「トレイ」などに出来るだけ餃子同士がくっつかない様に並べ、平置きの状態で凍らせてください。



冷凍保存のポイント②

凍った餃子は、小分け袋などに入れて保管すると便利です。



冷凍餃子は、**解凍せずに**そのまま調理して下さい！

※冷凍餃子の保存期限は、製造日より概ね2週間程度です。

製造直売 毎日つつみたて



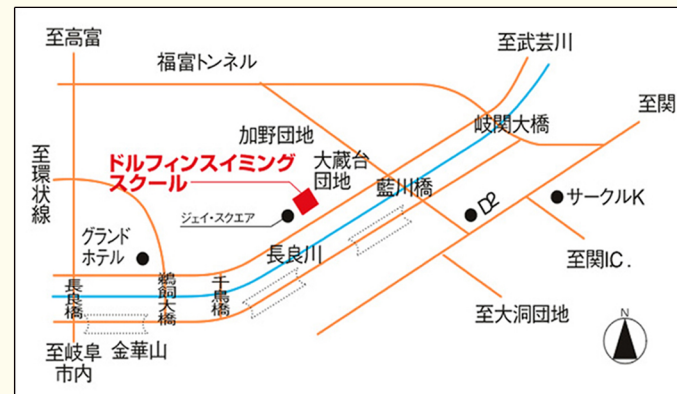
〒501-3108 岐阜県岐阜市大蔵台10番28

営業時間／11:00～19:00 但し、日曜日のみ 11:00～17:30

定休日／木曜日 電話予約などはこちら

058-241-3373

キャンペーン中はお電話での予約受付ができない場合がございます。ご了承ください。





定番・焼餃子



おいしい
餃子レシピ

焼餃子

定番を簡単に
さらにおこしく

- 1 フライパンをよく熱して、ごま油を大さじ1～2杯ひき、餃子を並べます。
(図のように並べると一気にたくさん焼けます)
- 2 湯または水を餃子10個に対して150cc(20個なら180cc)入れ、フタをして強火で水分がほとんどなくなるまで蒸し焼きにします。
- 3 ジュワーという音から、ピチ！ピチ！と音が変わったらフタを取り中火で余分な水分を飛ばします。
- 4 底がきつね色になったら焼き上がりです！
※仕上げに鍋肌からごま油を回しいれると、さらに焼き上がりがパリッとなります。
※お皿を焼き上がった餃子の上にかぶせてフライパンごとひっくり返すと上手く盛り付けられます。
- 5 新助餃子の「素材の味」を十分に楽しんでいただくために、タレをつけずぜひ、そのままお召し上がりください。お好みで、「ポン酢」や「酢+胡椒」などでもさっぱりと美味しくお召し上がりいただけます。



さっぱり食べられるヘルシーな茹で餃子

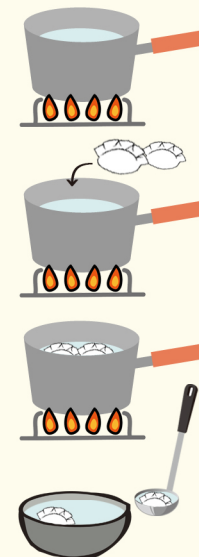


おいしい
餃子レシピ

茹で餃子

油を使わず
あつさりヘルシー

- 1 お湯を沸かす。
- 2 生餃子を入れる。
(冷凍もそのまま)
- 3 餃子が浮いてきたらさらに1～2分茹でる。
(冷凍の時は3～4分)
- 4 茹でた汁と一緒に取り出します。
- 5 お好みで、「ポン酢」などでお召し上がりください。
※季節に合わせて、氷水でしめて「ポン酢+大根おろし」につけたり、「鍋」や「スープ」に入れても美味しくお召し上がりいただけます。



※完全に火が通ったことをご確認の上、お召し上がりください。