

“バカ美味ぎょうざ”のおいしい焼き方とポイント



①温めたフライパンに大さじ 2 杯の油を引きます

(ポイント) 油も水も必ず多目に入れて下さい

(水が少ないと半焼けになります)

②餃子を冷凍のまま並べます



③油(サラダ油で可)を餃子の上に少量かけます

(全体にかけすぎないように)

④中火で約 3~5 分ふたをして焼きます

(少し焦げ目を付ける)



⑤コップ 1 杯~1 杯半の水をまんべんなくかけます

(6~7 分目ぐらい浸る様に水を注ぎます)

⑥水を入れた後はふたをして最大の強火にします

⑦水がほとんどなくなりかけたら火を

中火に落とします



⑧水気が完全になくなれば火を止めて

出来上がりです。

※ホットプレートでもおいしく焼けますが、その場合

ホットプレートは 250W まで温度があがる物を使用して下さい。水を入れた後は火力を最大 250W まで上げます。(この場合も水はたっぷり目に入れる事)

(ポイント) 水の中に小さじ少量の片栗粉を溶いて入れると羽がつけられます

(おすすめ) ポン酢とラー油で食べてもおいしいです

国内産にこだわった バカ美味ぎょうざ

本場大阪の(社福)ひびき福社会様のご協力のもと秘伝のレシピ・技術指導をいただき、手作り丁寧に製造しています。その美味しさを是非、味わってください。



営業日時：月～金曜日 10:00～17:00

1袋
10個入

250(税込)円

1袋
20個入

500(税込)円

おいしさの秘密～その1

安心な素材!

国内自給にこだわり、国産豚肉、国産野菜(白菜、ニラ、にんにく、生姜)を使用!美味しく安心安全な材料を厳選し、秘伝レシピにて製造しています。豚肉のジューシー感と、新鮮で甘みたっぷりの野菜の食感をお楽しみ下さい!



おいしさの秘密～その2

手間をおしみません

野菜に付着する農薬や無農薬野菜の虫を1枚1枚きれいに洗い落とされています。手間を惜しまず、安全で美味しいぎょうざをお届けしています。

おいしさの秘密～その3

冷凍「生」餃子

当店の餃子は、作りたての生餃子を加熱する(蒸す)ことなく瞬間凍結機で冷凍した「冷凍生餃子」。加熱してから冷凍する「蒸し冷凍餃子」と違い、ご家庭で初めて火が入りますので、ジューシー感が違います。本格餃子を簡単・手軽にご家庭でお楽しみください!

