

夜市 (夜市) シリーズ

台湾の夜市 (マーケット) をイメージしたリーズナブルながら本格派の点心です。

No.778 台湾風小籠包 【規格】30g 20個 × 15袋



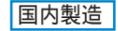
台湾直輸入の濃縮チキンブイヨンを使用し、台湾現地の小籠包を本格的に再現しました。スープが溢れる餡を薄皮で包んだというのが台湾風小籠包の特徴です。

【調理方法】
 強火で約8分間蒸してください。
 国内製造

No.203 夜市にらまんじゅう
 【規格】30g 30個 × 10袋



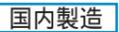
香り高いにらと椎茸の具をふんだんに使ったにらまんじゅうです。ピールのつまみやおかずに最適な一品です。

 フライパンに少量の油を入れて冷凍のまま商品並べ、約150の水を入れ、約4分間蒸し焼きしてください。
 国内製造

No.210 夜市小籠包
 【規格】25g 50個 × 8袋



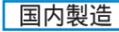
歯切れの良い皮、肉の食感、スープにこだわった、リーズナブルながらも本格派の小籠包です。

 強火で約8分間蒸してください。
 国内製造

No.215 夜市肉まん
 【規格】25g 30個 × 12袋



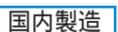
ふわふわな生地で皮が柔らかく、醤油味のジューシーな肉まんです。

 強火で約10分間蒸してください。
 国内製造

No.217 夜市水餃子
 【規格】16g 1KG × 10袋



もちもちとした新食感の万能「水餃子」です。お鍋やしゃぶしゃぶはもちろん、焼き揚げ蒸し、冷やし調理も可能なためメニューのバリエーションが広がります。

 沸騰したお湯の中で約4分間茹でてください。
 国内製造

No.1124 やみつき海老餃子
 【規格】20g 30個 × 12袋



多くの方に楽しんで頂きたいという思いを込め開発したリーズナブルな海老餃子です。

 強火で約6-7分間蒸してください。
 国内製造

No.216 夜市かに小籠包
 【規格】25g 50個 × 8袋



ふわっと小麦のいい香りがする歯切れの良い皮と粗挽き肉の食感に国産紅ずわいがにをプラスした贅沢なかに小籠包です。

 強火で約8分間蒸してください。
 国内製造

No.1114 うま〜い芋スティック
 【規格】25g 20個 × 12袋



甘すぎず口あたりの良い紫山芋餡をサクサクとしたライスペーパーで包み込みました。

 170-175 の油で約2-3分間揚げてください。
 国内製造

No.1123 プリプリ贅沢ハーカーオ
 【規格】22g 30個 × 12袋



海老をたっぷり配合し、皮も薄く仕上げた本格點心の名に恥じない海老餃子です。

 強火で約8-10分間蒸してください。
 国内製造

揚げ点心



弊社創設時に開発した比類ない逸品です。イカと豚脂の秘伝の割合が美味しさの秘密です。

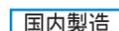
No.800 イカ団子 (小)
 【規格】14g 1kg × 8袋

 170 の油で約8分間揚げてください。
 国内製造



えびを主役に魚のすり身、豚脂、卵白、調味料で団子にした歯ごたえの良いえび団子。

No.804 エビ団子 (小)
 【規格】14g 1kg × 8袋

 170 の油で約8分間揚げてください。
 国内製造



No.401 ハムスイコー
 【規格】30g 20個 × 16袋

 180 の油で約7分間揚げてください。
 国内製造



No.652 五目春巻
 【規格】40g 12個 × 20袋

 170 の油で約5分間キツネ色になるまで揚げてください。
 国内製造



No.912 サクサクカレーボール
 【規格】30g 30個 × 10袋

 170 の油で約7分間揚げてください。
 国内製造



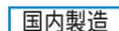
No.914 サクサクピザボール
 【規格】25g 30個 × 12袋

 170 の油で約7分間揚げてください。
 国内製造

No.802 イカ団子 (大)
 【規格】30g 1kg × 8袋

 170 の油で約7分間揚げてください。
 国内製造

No.805 エビ団子 (大)
 【規格】30g 1kg × 8袋

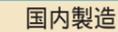
 170 の油で約7分間揚げてください。
 国内製造

新商品



No.791 台湾風焼き小籠包
 【規格】30g 30個 × 10袋

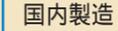
台湾屋台で人気の味を100%再現した台湾焼き小籠包です。甘味の有るシャキシャキのキャベツにネギと胡椒の香りが食欲をそそります。

 フライパンに少量の油を入れて冷凍のまま商品並べ、約180の水を入れ、約8分間蒸し焼きしてください。
 国内製造



No.916 野菜キーマカレーまん
 【規格】25g 30個 × 12袋

にんじん、玉ねぎの香味野菜をふんだんに加えた野菜の旨味たっぷりのキーマカレーをつつみました。

 凍ったままの商品を、強火で約10分間蒸してください。
 国内製造



No.787 台湾風薺水餃子
 【規格】24g 30個 × 12袋

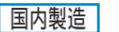
風味豊かなニラと美味しい豚肉を使用した水餃子です。焼いても、蒸してもOKな万能選手です。

 凍ったままの商品を中火で約7分間茹でてください。
 国内製造



No.788 香港風海老水餃子
 【規格】24g 30個 × 12袋

ぷりぷりの海老をふんだんに使った具材をもちもちとした皮で包みました。焼いても、蒸しても美味しく頂けます。

 凍ったままの商品を中火で約7分間茹でてください。
 国内製造



No.789 小籠餃子
 【規格】35g 35個 × 8袋

溢れんばかりの肉汁をもちりつんとした皮で包んだ新食感の餃子です。焼いても、蒸しても美味しく頂けます。

 凍ったままの商品を中火で約12分間茹でてください。
 国内製造

日玉中華食品株式会社

神戸本社
 〒650-0004 兵庫県神戸市中央区中山手通り3丁目10番14号 日玉ビル2F
 TEL (078) 222-8088 FAX (078) 222-8086

東京営業所
 〒169-0072 東京都新宿区大久保2丁目3番6号 202号室
 TEL (03) 6380-2197 FAX (03) 6380-2198

九州営業所・工場
 〒883-0062 宮崎県日向市大字日屋17148番地27
 TEL (0982) 50-1808 FAX (0982) 57-3805

2022年第2版



HP: <http://www.nichigyoku.co.jp>