

小籠包

No.777 小籠包 【規格】30g 30個×10袋



スープたっぷり！しかも薄皮で、新鮮な豚肉、特製中華スープが美味しい小籠包です。

【調理方法】 強火で約8分間 蒸してください。

国内製造

No.1103 上海風小籠包 【規格】25g 40個×10袋



中国醤油の風味が効いた手作りの小籠包です。皮が破れにくく、調理しやすいことが特徴です。

【調理方法】 強火で約8分間 蒸してください。

中国産(手作り)

饅頭



No.1208 中華パン 【規格】25g 20個×8袋×2

小麦粉、砂糖、植物油のオーソドックスな生地ですが、小麦の美味しさを味わえる逸品です。

約170の油で、約3-3分30秒間、両面がキツネ色になるまで揚げてください。 強火で約8分間 蒸してください。 中国産



No.1209 広東風花巻 【規格】25g 20個×8袋×2

ふわっとした食感で、1本1本手で糸を作り束ねて巻いています。きめ細かな、手間のかかった逸品です。

蒸して約170の油に入れて、キツネ色になるまで揚げてください。 強火で約8分間 蒸してください。 中国産



No.1135 手作り肉まん 【規格】100g 10個×4袋×2

豚肉、玉ねぎ、生姜の餡に自家製オイスターソースベースのとろみスープが美味しい手作りの肉まんです。

強火で約1分間 蒸してください。 中国産



No.1381 プチ手作り又焼まん 【規格】20g 30個×8袋×2

食べやすい、ねぎ、しょうが、砂糖、醤油のチャーシュー汁とチャーシューのプチサイズの又焼まんです。

中火で約8分間 蒸してください。 中国産

焼き点心

No.784 プリッと海老にらまん 【規格】35g 35個×8袋



大き目にカットしたプリップリの海老と香り高いニラを使用した贅沢な海老にらまんです。

【調理方法】 フライパンに少量の油を入れて冷凍のまま商品を並べ、約160の水を入れ、約7分間蒸し焼きしてください。

国内製造

No.134 黒豚焼き小籠包 【規格】30g 30個×10袋



九州産黒豚を使い、玉葱を混ぜてシンプルな味にこだわり、しっかりとスープが出るように作りました。

【調理方法】 フライパンに少量の油を入れて冷凍のまま商品を並べ、180ccの水を入れ、約8分間蒸し焼きしてください。

国内製造

No.1187 大根モチ 【規格】50g 20個×10袋



素朴な家庭料理として人気の大根餅。焼いた外皮のカリカリ感と中のもちもち感が大根の甘みと良く合います。

【調理方法】 フライパンに多めの油を入れ、両面約4分間ずつ中火で焼いてください。

中国産

焼売

No.534 ぷりぷり蝦焼売 【規格】25g 30個×12袋



独自の製法で下処理した「ぷりぷり」の蝦を沢山使用したジューシーな蝦焼売です。

【調理方法】 強火で約10分間 蒸してください。

国内製造

No.535 ぎっしり肉焼売 【規格】25g 30個×12袋



粗挽きした豚もも肉と玉ねぎをベースに、丸鶏スープ、濃口醤油、調味料で味付けした本格派の肉焼売です。

【調理方法】 強火で約10分間 蒸してください。

国内製造

デザート



No.301 ゴマダンゴ 【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.302 芝麻球 60g 【規格】60g 25個×6袋

170の油で約12分間揚げてください。 国内製造



No.903 汎用ゴマダンゴ 【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.911 汎用ゴマダンゴ(黒ゴマ餡) 【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.129 ゴマダンゴ(黒ごま) 【規格】40g 20個×12袋

170の油で約8分間揚げてください。 国内製造



No.1139 ハリネズミ包 【規格】25g 12個×10袋(トレー)×2

蒸してから、180の油で約3-3分30秒間キツネ色になるまで揚げてください。 強火で約7分間 蒸してください。 中国産



No.304 ココナッツ団子 【規格】35g 15個×16袋

強火で約8分間 蒸してください。 国内製造



No.1038 桃まん 【規格】50g 12個×12袋(トレー)

強火で約12分間 蒸してください。 中国産

蒸し点心



No.1117 フカヒレ型餃子(小) 【規格】20g 20個×10袋×2

強火で約6-7分間 蒸してください。 中国産



No.697 ヒスイハーカオ 【規格】20g 20個×10袋×2

強火で約8分間 蒸してください。 中国産

チマキ

No.60 中華チマキ(竹) 【規格】100g 10個×4袋×2



柔らかく煮込んだ豚肩ロース肉を醤油ベースのもち米で包んでいます。食べごたえのある100gの竹皮ちまきです。

【調理方法】 強火で約15分間 蒸してください。

中国産

No.1186 チマキ 【規格】50g 20個×10袋



柔らかく煮込んだ豚バラ肉を醤油ベースのもち米で包んだ食べやすいサイズの竹皮ちまきです。

【調理方法】 強火で約12分間 蒸してください。

中国産

No.1382 プチチマキ 【規格】20g 40個×12袋



柔らかく煮込んだ豚肉を香味油で味付けもち米で包んだ一口サイズの竹皮ちまきです。

【調理方法】 強火で約10分間 蒸してください。

中国産

日向工場外観写真



敷地面積：10,585.68㎡ 延べ面積：2,313.53㎡ ISO2200Q FSSC2200認定取得 登録範囲：中華惣菜及び中華菓子の製造 \*国内製造品に限る

