

瓦版

餃子の昇龍庵

12月号

11月1日
粉浜店OPEN

2店舗目の無人販売所初日から大盛況

餃子の昇龍庵 2店舗目となる無人販売所を粉浜商店街にOPENしました。岸里玉出でファンとなっていただいたお客様も多数で来店いただき大盛況で初日を終えることが出来ました。

これからも地域に根付いた店舗をめざしていきます。



こだわりの味を 急速冷凍

焼いても、茹でても、揚げても、アレンジしてもおいしい。
もちもち皮のこだわり餃子をお届け



淡路産の糖度の高い玉ねぎを隠し味に。
時間をかけてじっくり育てられた玉ねぎは甘く、柔らかく、苦味がありません。

餃子の豆知識

日本国内ではじめて餃子を食べた人物は、なんと！
あの時代劇「水戸黄門」でおなじみの水戸光圀公と言われています。

昇龍庵餃子のメニュー



46個

1000円
税込



25個

550円
税込



50個

1150円
税込



25個

600円
税込

昇龍庵餃子の成分表

野菜（キャベツ、ニラ、にんにく、玉ねぎ）、皮（小麦粉、植物油、澱粉）、豚肉、豚油、大豆タンパク、ゴマ油、醤油、澱粉、植物繊維、香辛料、調味料（アミノ酸等、酵母エキス）、（一部に小麦を含む）

たっぷりねぎ餃子の成分表

野菜（キャベツ、ネギ、玉ねぎ、生姜）、皮（小麦粉、植物油、澱粉）、豚肉、豚油、大豆タンパク、ネギ油（植物油脂、ネギ）、醤油、澱粉、植物繊維、香辛料、調味料（アミノ酸等、酵母エキス）、（一部に小麦を含む）

餃子鍋

寒い季節にボリューム満点



ラーメンスープ
138円
(コノミヤ粉浜店様価格)



鍋用カット野菜
198円 (コノミヤ粉浜店様価格)

レシピ

- 1 鍋に水 1.5 ℥ (1人前は 300mℓ) を入れ沸騰させ、ラーメンスープの素を 4 袋 (1人前は 1 袋) と、醤油を少々入れる
- 2 カット野菜を 3 袋 (1人前は 1 袋) 入れて煮立てる
- 3 お好みの量の昇龍庵餃子を入れて煮立て、ニラを入れる
- 4 最後にゴマ油を回しかければ、出来上がり

昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

ラーメンスープやカット野菜はコノミヤさんにて購入することができますよー

レシピ

- 1 パッケージに記載している餃子の焼き方で昇龍庵餃子を焼きます
- 2 餃子が焼きあがったらフライパンの中で餃子をひっくり返して、チーズをかけてください
- 3 蓋をして 1 分待ち、餃子の上のチーズがとけたら出来上がり

チーズ餃子



昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

レシピ

- 1 パッケージに記載している餃子の焼き方で昇龍庵餃子を焼きます
- 2 餃子が焼きあがったら皿に盛り、餃子が熱々の内にキムチを上にのせれば出来上がり

キムチ餃子



昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

餃子の券を
10枚集めて
餃子と交換

昇龍庵餃子 46
¥1000

昇龍庵餃子 46
¥1000

鶴見橋商店街店

午後 4 ~ 6 時

木
12/2

木
12/9

木
12/16

木
12/23

引換日

粉浜商店街店

午後 4 ~ 6 時

火
12/7

土
12/11

火
12/14

土
12/21

火
12/25

火
12/28

1 券を集めます



昇龍庵餃子の券を10枚を
あつめてください

※異なる個数、品名の券が
混ざっていた場合は対象外
となりますのでご注意ください

2 台紙に貼ります



専用の台紙に
昇龍庵餃子の券を
10枚張り付けて
ください

3 対象の餃子と交換



張り紙・メールにて
お知らせした引換日
の午後 2 ~ 5 時に、
台紙に張り付けてい
ただいた券と同じ商
品一つを交換させて
いただきます

岸里玉出本店

大阪市西成区千本南 1-22-5



鶴見橋商店街店

大阪市西成区鶴見橋 2-7-17



粉浜商店街店

大阪市住之江区粉浜 2-12-32



北加賀屋特設販売所

大阪市住之江区北加賀屋 1-2-45

