

瓦版

餃子の昇龍庵

1月号

謹賀新年

旧年中は格別のご厚情を賜り、厚く御礼を申し上げます。

本年も、更なるサービスの向上に努めて参りますので、より一層のご支援、
お引き立てを賜りますようよろしくお願ひ申し上げます。

従業員一同心より御礼申し上げます。

本年もどうぞよろしくお願ひ致します。



味まほろば監修

住之江、住吉地域の皆様に長年愛されている名店「味まほろば」監修により、
この度、昇龍庵餃子をより美味しく食べていただけるタレが完成しました

濃旨 特製味噌たれ

ラー油が苦手な小さなお子様でも、
昇龍庵餃子を美味しく食べられます。
野菜ステイックにも合い、
ひき肉と合わせるとおいしい
肉味噌になります

旨辛 特製コチュジャン

ピリっとした辛みと、濃厚なコクと旨味！
野菜をたっぷりと使った昇龍庵餃子との
相性もバツチリです
焼肉や甘辛料理の隠し味にも最適です

A jar of '味まほろば 特製味噌たれ' and a jar of '味まほろば 特製コチュジャン' are shown.



味まほろば

定休日：月曜日

大阪府大阪市住吉区東粉浜 3-11-9

南海本線「住吉大社」駅より徒歩3分

南海高野線「東住吉」駅より徒歩5分

阪堺電軌阪堺線・上町線「住吉」駅スグ

1/7(金) 粉浜店先行販売

鶴見橋商店街店、岸里玉出本店は順次販売予定

各500円(税込)

チーズ餃子

ケチャップやタバスコで洋風に

昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

レシピ

- 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
- 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
- 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

キムチ餃子

豚キムチのような満足感に

昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

レシピ

- 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
- 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

餃子鍋

寒い季節にボリューム満点

昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

レシピ

- 鍋に水1.5l(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
- カット野菜を3袋(1人前は1袋)入れて煮立てる
- お好みの量の昇龍庵餃子を入れて煮立て、ニラを入れる
- 最後にゴマ油を回しかければ、出来上がり

昇龍庵餃子のメニュー



昇龍庵餃子

46個

1000 円
税込

25個

550 円
税込



たっぷりねぎ餃子

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

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

鶴見橋商店街店

午後4～6時

土

1/8

木

1/13

木

1/20

木

1/27

粉浜商店街店

午後4～6時

金

1/7

土

1/15

火

1/18

土

1/22

火

1/25

土

1/29

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

