

瓦版

餃子の昇龍庵

2月号



味まほろば監修

濃旨

特製味噌たれ

旨辛
特製コチュジャン



1月27日(木) 岸里玉出本店 鶴見橋商店街店 販売開始

1月7日に粉浜商店街で先行販売し大変ご好評いただいております「濃旨 味噌たれ」と「旨辛 コチュジャン」がついに岸里玉出本店と鶴見橋商店街店でも発売となります。名店「味まほろば」監修のお味を是非ご家庭で！

餃子だけじゃないんです！ 餃子屋ですが…

旨辛 特製コチュジャン

濃旨 特製味噌たれ

野菜
スティックに

ドレッシングや
マヨネーズの代わりに、
濃旨特製味噌たれ

で、新発見を



サムギョプサル風に

サニーレタスにハラミと
旨辛特製コチュジャンで
サムギョプサル！

旨辛特製コチュジャンと濃旨特製味噌たれで色々な発見をしてみてください

餃子昇龍庵のメニュー



46個 1000円 税込
25個 550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）



50個 1150円 税込
25個 600円 税込

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）



(150g)
特製タレ
150円 税込



(200g)
旨辛特製
コチュジャン
500円 税込



(200g)
濃旨特製
味噌たれ
500円 税込

昇龍庵餃子を使ったアレンジレシピ

餃子鍋



寒い季節にボリューム満点

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

チーズ餃子



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



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



引換日

鶴見橋商店街店

午後4～6時

木
2/3

木
2/10

木
2/17

土
2/26

粉浜商店街店

午後4～6時

火
2/1

火
2/8

土
2/12

火
2/15

火
2/22

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

