

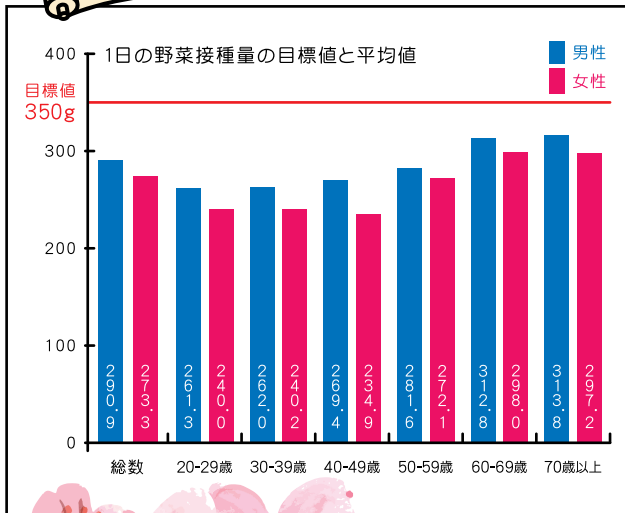
「今」餃子を食べべて
欲しいという想い

餃子は健康的な食品
栄養満点の「完全食」

厚生労働省では生活習慣病を予防し、健康を維持する為の目標値に「野菜を一日大人は350g、子供は300g以上食べよう」と言われているのですが、厚生労働省が令和に行った調査によると、日本人の一日の野菜接種量の平均は男性が290g、女性が270gとなっており、目標値に届いていない人が多いと言われています。その中でも餃子は健康を維持するために必要と言われている栄養素「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「ビタミン」「ミネラル」の五大栄養素が入っており、人間の生命活動に必要と言われている栄養がたっぷり含まれています。

餃子を食べると免疫力
を高めることができる

栄養バランスが悪い偏った生活を続けていると免疫力が低下してしまい風邪やインフルエンザなどの細菌による病気にかかりやすくなります。「完全食」である餃子を日々の献立に組み込んで、定期的に食べることで栄養の偏りを抑えることができると言われています。餃子に含まれている「タンパク質」は体の免疫力を高める酵素の材料となっており、定番の焼き餃子はもちろん、裏面にレシピを掲載している鍋餃子などで体を温めながら餃子を食べることをオススメします。



春

行楽のお供に
冷めても美味しい
昇龍庵餃子を

野菜たっぷりな昇龍庵餃子は
冷めても油の臭みがなく、
大変美味しく召し上がっていただけます
今年こそ「春」を満喫しましょう



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、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)

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)

46個	1000円 税込
25個	550円 税込

餃子の昇龍庵のメニュー
餃子と聞くとヘルシーなイメージはあまりないかもしれませんが、昇龍庵餃子は野菜、肉、炭水化物をバランスよく兼ね備えた万能食品です。こだわりの材料で作上げた絶品餃子を召し上げ、薄めの皮でふわっと包み込んだ餃子をパリッと焼いて、餃ジュシーで繊細な味わい。
厳選された国産の食材を使用しております。
保存料や着色料などの添加物は使用しておりません。
自社工場での製造販売なので価格がお手頃。

(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



旨辛 特製コチュジャン

おぎんぼっち派



濃旨 特製味噌たれ



まほろば監修のタレをご堪能ください
住之江、住吉地域の昔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

餃子だけじゃない！野菜スティックに！
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。野菜スティックにも合い、ひき肉と合わせるお肉の肉味噌にも合います。
ドレッシングやマヨネーズの代わりに、濃旨特製味噌たれをどうぞ

サムギョプサル風に！
ピリっとした辛みと、濃厚なコクと旨味！野菜をたっぷり使った昇龍庵餃子との相性もバツリです。焼肉や甘辛料理の隠し味にも最適です。サニ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試みてください



旨辛特製コチュジャン 濃旨特製味噌たれ

各500円(税込)

- 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



餃子鍋
寒い季節にボリューム満点。掲載のレシピ以外の、カレー鍋やトマト鍋、豆乳鍋などのお好きな出汁にも合います！

- 180℃の油に昇龍庵餃子を凍ったまま入れてください
※冷凍餃子のため油の温度が下がります。油ハネに注意して少量ずつ揚げてください
- 浮かんできた餃子がキツネ色になれば出来上がり特製タレや、お好みでポン酢などで召し上がってください



揚げ餃子
餃子をカラッと揚げると皮がパリパリで食べ応えが抜群に！ビールのおつまみにピッタリの一品になります。

昇龍庵餃子を使った簡単アレンジレシピ
いつもの焼餃子もいいですが、ちょっととしたアレンジで一味違う味わいを楽しんでみませんか？

- 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



チーズ餃子
ケチャップやタバスコをかけて洋風に。ちょっとしたアレンジでいつもの餃子が違う味わい。

- 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乗せれば出来上がり



キムチ餃子
餃子にキムチを乗せるだけの簡単アレンジで豚キムチのような満足感に。ビールのおつまみにピッタリ。

午後4～5時				鶴見橋商店街店			
木	木	土	土	木	木	土	土
4/7	4/14	4/23	4/23	4/7	4/14	4/23	4/23
午後4～5時				粉浜商店街店			
土	火	火	火	土	火	火	火
4/2	4/12	4/19	4/26	4/2	4/12	4/19	4/26

引換日
券と餃子の引換日は左記の日程表の通りなのでチェックしてお得に餃子を食べよう。

餃子の券を10枚 集めて餃子と交換 お得なキャンペーン
券完機で餃子を買ったら出てくる券、もしかして「アレ」捨てていませんか？もし、捨てているのなら勿体ない！餃子の昇龍庵なら、なんと！同じ種類、同じ個数の餃子の券を10枚集め、お店に置いてある専用の用紙に張り付けるだけで、対象の餃子がなんと1パック買えちゃうお得なキャンペーンを実施しています！

3..対象の餃子と交換
張り紙・スチールにてお知らせした引換日の午後4時以降、台紙に張り付けていた餃子と交換させていただきます

2..台紙に貼る
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

1..券を集める
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



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

店舗紹介