

おいしい焼き方

テフロン加工
フライパンの場合

- ① フライパンに油を大さじ2~3杯入れ、全体に引き火をつける。
凍ったままの餃子を少し隙間を開けて並べる。
※フライパンから火がはみ出ない程度の中火
- ② 並べてすぐにお湯又は水を餃子の高さの1/3程度入れてフタをする。
※フタを開ける回数はできるだけ少なく。
- ③ 水が無くなるころに少量の油を入れ、弱火にし、ちょうど良い焼き目になったら出来上がり。
※パチパチとした音と餃子の端がキツネ色になるのが焼き上がりの目安です。
油(大さじ1)
底に水分が残っている状態で油をさす。

さぬきのめざめ

アスパラ餃子を

10倍おいしく食べるBOOK

香川県発



さぬきのめざめアスパラ餃子は、こだわり抜かれた食材だけを使い、料理人が一つひとつを手作り。お子さまも安心して食べていただけます。素材もすべて国産でこだわりのブランドを使用していますので、その一部をご紹介！

こだわり素材 ①

香川が誇る奇跡のブランド

【さぬきのめざめ】を贅沢に使用！

長いものでは50cm以上になるアスパラガス「さぬきのめざめ」の中でもシャキシャキ感が味わえる根元の部分と最も味が濃いと言われるワキメの部分を使用しています。

こだわり素材 ②

健康志向の方に人気！

【オリーブ夢豚】

オリーブ採油後の果実を食べることで、肉質が変化し、口の中で甘くとろけ、あっさりとした味わい。オレイン酸やポリフェノールが多く含まれます。



こだわり素材 ③

国産の小麦粉 【さぬきの夢】

バリバリの皮は、希少な国産（香川県産）の小麦粉を使用。なんと、製麺所で皮を製造しています。

こだわりのタレ！

小豆島醤油 希少糖 三豊産レモン

そのままでも十分美味しく召し上がれますが、香川ブランドを贅沢に詰め込んだレモン醤油をおつけしています。豆腐や卵かけご飯、唐揚げなどにもお使いいただけます。



オススメのおいしい食べ方

① 本冊子裏表紙の「おいしい焼き方」で焼きます。

② 最初は、そのままで食べてください。

アスパラ歯ごたえや豚の甘みを感じてください。

③ 味覚チェンジ！

添付のレモン醤油をつけてみてください。

