





YONPACHI GYOZA

# 奇 48餃子

玉将菜酢醤・社務食堂の大人気餃子  
人気の理由は、同じ味のりふご薬汁

玉将菜酢醤の社務食堂大人気「餃子」も、玉将菜48  
種類のりふご薬汁も社務食堂で特別作ります。

【玉将菜酢醤のりふご薬汁は、社務食堂の特別作ります。】

【玉将菜酢醤のりふご薬汁は、社務食堂の特別作ります。】

【玉将菜酢醤のりふご薬汁は、社務食堂の特別作ります。】





YONPACRI SEI

## 刺 48餃子

！王将果樹園産りんご果汁入り！  
！山形県産豚肉、国産野菜使用！  
！化学調味料不使用！

さくらんぼをはじめ、山形の旬な産物をつくる王将果樹園。社員食堂にはスタッフに大人気の「餃子」があります。例を築る少人数社長の母、洋子お母さんが餃子の美味しさを目指した結果、たどりついたのは郷土産のりんごでした。この餃子も、国産48号種りんごにある餃子の皮、メーカーとお肉屋さん連携し、王将果樹園の100%りんごジュースを使って再現した、とっておきの餃子です。

12個

100%りんごジュース使用 | 国産野菜使用 | 国産豚肉使用 | 国産小麦粉使用 | 国産醤油使用 |



**王将果樹園**

48餃子は王将果樹園のオリジナル商品です。TEL 0120-15-0440  
山形県酒造組合の認定商品です。FAX 023-657-3211  
http://www.oyogichu.jp/



1パックあたり約1600kcal、糖質約30g、たんぱく質約15g、脂質約10gです。栄養成分はパッケージ裏面に記載されています。



餃子を入れてから約5分ほど経過後に沸騰します。沸騰したら、餃子の皮が透き通るまで煮ます。

餃子の皮が透き通るまで煮たら、餃子を取り出して湯を切り、お召し上がりください。



※写真はイメージです。実際の商品と異なる場合があります。

### 美味しい食べ方

原材料のごぼうは化学調味料を含有せず、優しい味付けをしています。冷凍の餃子をお召し上がりください。大量の餃子をお召し上がりいただく場合は、お召し上がりいただく前に、お召し上がりください。

