

定番・餃子鍋

(2～3人前)

材料

- ★生ぎょうざ……6～9個
- ★出し汁……約800cc
昆布を浸した水700ccを火にかけ、沸騰直前に昆布を取り、酒100ccを加え沸騰させたもの
- 豚バラ肉……50g
- お好みの具材 ●ポン酢

作り方：鍋にお好みの具材、生ぎょうざ、出し汁を入れます。火が通ったら出来上がりです。ポン酢につけてお召し上がりください。



材料

- ★生ぎょうざ……12個
- ★しおタレ……2袋
- 水……約800cc
- ローリエ……1枚
- お好みの具材
- ブラックペッパー

作り方
鍋にお好みの具材・生ぎょうざ・しおタレ・水を入れ火にかけます。煮立ったらローリエを入れて、野菜が柔らかくなったら出来上がり。お好みでブラックペッパーを振ってお召し上がりください。

ぎょうざ屋さんのポトフ

(2～3人前)

冬は餃子鍋

ラーメンスープ用のタレはお鍋にも使用できます。タレ1袋に対し、水約400ccご使用ください。具材の量によって、水の量の調整が必要になる場合があります。

★ラーメンスープ用タレ(当店販売商品)

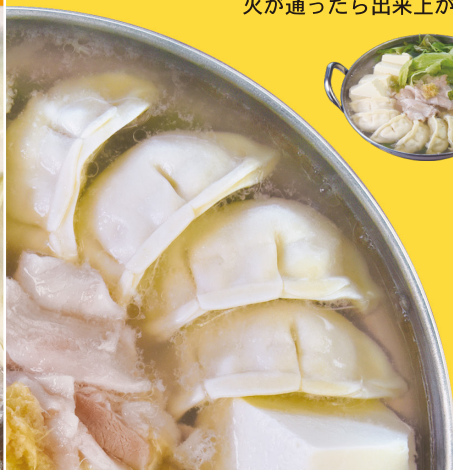
塩しょうが鍋

(2～3人前)

材料

- ★生ぎょうざ……6～9個
- ★しおタレ……2袋
- ★おろししょうが 大さじ2
- 水……約800cc
- お好みの具材

作り方：鍋にお好みの具材・生ぎょうざ・しょうが・水・しおタレを入れます。火が通ったら出来上がりです。



材料

- ★生ぎょうざ……6～9個
- ★キムチ……1袋
- ★しょうゆタレ……2袋
- 水……約800cc
- お好みの具材

作り方
鍋にお好みの具材・生ぎょうざ・キムチ・水・しょうゆタレを入れます。火が通ったら出来上がりです。

キムチ餃子鍋

(2～3人前)