

# 「かどとかぜ」の げんきぎょうざ



美味しくなって  
新発売!

秘伝の焼き方を伝授!



お家でも、  
美味しく食べてね♪

具はもちろんのこと、皮にも、大き  
さにもこだわりひとつひとつ丁寧に手  
作りしました。外はもちもち、中は  
ジューシー。「この食感がたまらない」  
と好評を得ております。かどとかぜ  
(かどとかぜ)秘伝の「焼き方のコツ」で  
上手に焼いて美味しくお召し上がり  
ください。そして、みんなで元気に  
なっちゃおう!

平成2年6月

かどや創業  
より30年!

令和2年6月

かどとかぜ  
(かどとかぜ)  
にパワーアップ!

ぎょうざの美味しい  
食べ方  
大募集中!



これで出来上がり!

- 一、フライパンを熱して、サラダ油を大きじ1〜2杯してなじませます。
- 二、凍ったままのぎょうざをフライパンに並べます。
- ※フライパンに並べる時、ぎょうざとぎょうざの間を1cmくらい開けてください。
- 三、すぐにお湯をまんべんなくぎょうざの上からかけます。お湯の量は約200cc(1カップ)が目安です。
- 四、フライパンにふたをして中火で蒸し焼きにします。
- ※(8〜10分が目安です)
- 五、フライパンの中のお湯がなくなったら(ピチピチ音が出てきたら)油をぎょうざのまわりに少し入れると焦げ目がパリッと仕上がります。

ごはんカフェ

## かどとかぜ — げんきぎょうざ

- 焼きぎょうざ — 5個 = 360円
- 冷凍ぎょうざ — 6個 = 360円
- 冷凍ぎょうざ — 28個 = 1,500円
- ぎょうざのたれ — 1個 = 30円

TEL:0277-78-5003 月曜定休日

〒379-2304

群馬県太田市大原町402-4

