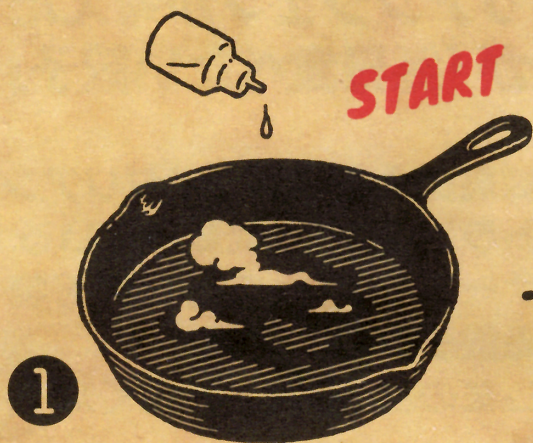


# ジュワット餃子の美味しい焼き方

## HOW TO COOK



START

1 テフロンなどのフライパンに油を少々ひき、温める



2

凍ったままの餃子を並べて強火で軽く焼く

POINT!

・個数によっては中火～強火と火加減を調整してください  
・焼き上がりに皮がくっつかないように、餃子を少し離して焼いてください



GOAL

5 蓋をとり残った水分を飛ばし、油を少々回していれて焼き色を付ける

POINT!



3

8個の場合は約120cc  
16個の場合は約150～160ccの水を入れ

4

強火で約5分間蒸し焼きにする



焼き方動画WEBサイトで絶賛配信中!

ジュワット



# Juwatto News

The latest information on dumplings

OUCHI DE JUWATTO! OUCHI DE JUWATTO! OUCHI DE JUWATTO! OUCHI DE JYWATTO! OUCHI DE JUWATTO! !

## ジュワット餃子誕生の秘密



イタリアンシェフが考えた  
自分が「毎日食べたい餃子」

東京練馬区大泉学園でイタリアン  
レストランを17年間続けている  
オーナーシェフが、自らの大好物  
である餃子作りに挑戦。  
目指したのは「毎日食べたくなる  
餃子」。

品名:ジュワット餃子.生姜

- 名称 冷凍ぎょうざ
- 原材料野菜(国産キャベツ、ニラ、ネギ、生姜) )  
皮(小麦粉、植物油、食塩)豚肉(国産)、豚脂、(国産)、  
醤油(大豆を含む)、ごま油、オイスターソース、  
チキンパウダー(鶏肉を含む)、砂糖、食塩、  
紹興酒、香辛料/加工デンプン、酒精、酸味料、  
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、  
着色料(カラメル、カロチン)

- 内容量 小型パック 8個 大型パック 16個
- 保存方法 要冷凍 (-18℃以下で保存して下さい)
- 賞味期限 枠外表面に記載
- 製造者 株式会社アズアソシエイツ  
〒178-0063 東京都練馬区東大泉 5-40-24-103

- 生姜餃子 100g あたり エネルギー 230kcal  
タンパク質 6.0g 脂質 14.0g 炭水化物 20.0g 食塩相当量 1.16g

1年以上かけて完成したのは、焼  
面はパリッと、皮はモチっと、そ  
して一口食べると肉汁が白いご飯  
の上に滴る「ジュワット餃子」。

味にメリハリのある【にんにく】、  
若い方に人気の【にんにく3倍】  
(一部店舗のみ販売)、幅広い年代  
から好評の【しょうが】、さっぱり  
とした後味が大好評の【しそ】、  
そして、新商品の  
悪魔的辛さがクセに  
なる【とうがらし】  
の4つのテイストで  
絶賛発売中!



juwatto.club

✉ info@juwatto.club (大泉店)

✉ info2@juwatto.club (柏店)

☎ 03-6904-5666

(受付時間: 平日 9:00~18:00)