



小籠包

餃子



# ハルピン

## 元祖ハルピンブランド

### 小籠包と餃子の専門店

ハルピンの生餃子、  
ショーロンポウをお買い上げ  
下さいまして  
ありがとうございます。  
ハルピンの生餃子・  
ショーロンポウは  
未加熱・冷凍でございます。  
なるべくお早めに  
お召し上がり下さい。

**要冷凍**  
(-18℃以下)



**※ 冷凍のまま調理してください! ※**

解凍せずに調理することで、皮が破れにくく、うまみを閉じ込めます。



## 焼き餃子のつくり方

**1** 油をひく



熱したフライパンに  
サラダ油をひきます。

目安: 大さじ1

**2** 餃子を並べる



冷凍のままの餃子を  
並べて入れます。

(くっついていたら  
そのまま...)

**3** 水を入れる



餃子の半分の高さまで  
水を入れ、火を強火にして  
ふたをします。

目安: 餃子の半分の高さまで

**4** ふたをして焼く



焼く時間の目安  
**7~8分**

水がなくなる少し前に、  
ふたをとり、弱火にして  
水分が全部なくなったら、  
餃子の上から油少々を  
ふりかけます。

**5** 焼き色をつけて  
完成!



焼き色がついたところで、  
皮をやぶらないように  
フライ返しでいいねい  
お皿に取って下さい。

(皿からにじみだ  
おいしいスープが目玉です!!)

## 水餃子のつくり方

**1** お湯に入れる



たっぷりのお湯を沸かし、  
冷凍のままの餃子を  
入れます。  
くっつかないように  
かきまぜます。

**2** 水を加える (3~4回)



再びふっとうしたら、  
皮がやぶれないように  
水を1カップほど加えます。  
(3~4回くり返します。)

**3** ゆで上がり



約10分ほどで、中身の具と皮が  
はなれたら出来上がりです。  
(お好みのたれでお召し上がり下さい)

### おすすめのたれ

シンプルなたれで  
素材のうまみをどうぞ!

**餃子・水餃子に**

- ・酢 ・しょうゆ
- ・ニンニク少々
- ・胡椒少々



※お好みでねぎや生姜を加えても  
美味しいいただけます!

## 小籠包のおいしい食べ方

**1** 蒸し器の準備



湯気のがった蒸し器に  
白菜を敷きます。  
(くっつき防止&香りづけに!)

**2** 並べる



冷凍のままの小籠包を  
並べます。  
※くっつかないように  
間隔をあけて並べる

**3** 強火で蒸す



強火で約10分蒸します。  
(蒸しすぎに注意!)

**4** たれでいただく



酢じょう油で  
お召し上がり下さい。  
※レンゲにのせて、スープを  
こぼさないようにどうぞ!

### 美味しく食べるコツ

・まずはレンゲにのせて、  
少し穴をあけてスープを  
いただいてから、  
一口でどうぞ!

・やけどに注意して、  
熱々のうちにお楽しみ  
ください!



### 【保存上のご注意】

- ※ 冷凍保存 (-18℃以下) して下さい。
- ※ 解凍後の再冷凍は品質を損ないますので  
おやめ下さい。



元祖ハルピンの味を  
ご家庭でお楽しみください!

