

食べ方いろいろ。崎陽軒ならではのギョウザ

「ギョウザ」発売

株式会社崎陽軒（本社：横浜市西区、代表取締役社長：野並直文）は、2021年11月23日（火・祝）に「ギョウザ」（15個入 税込620円）を通信販売および一部店舗限定にて発売いたします。

シウマイで培ったノウハウを生かしてつくった、国産の豚肉とオホーツク海産の干帆立貝柱の旨みが詰まった、一口サイズで食べやすい崎陽軒ならではのギョウザ。看板商品である「昔ながらのシウマイ」と同様、化学調味料や保存料不使用でどなたでも安心して召し上がっていただけます。

お客様の好みやその時の気分に合わせて、食べ方を選んで調理していただけます。焼きギョウザ、蒸しギョウザ、スープギョウザなど食べ方はいろいろ。焼いてパリッと、蒸してモチッと、スープに入れてツルッと。様々な食感と味わいをお楽しみください。

シウマイの崎陽軒がお届けするギョウザ。お食事の一品や晩酌のお供に、ぜひご賞味ください。

■商品内容

名称	ギョウザ
価格	15個入 620円（税込）
発売日	2021年11月23日（火・祝）
取扱店舗	崎陽軒 通信販売 （フリーコール：0120-654-657、URL： https://shopping.kiyoken.com ） ※配達先1箇所につき5,400円（税込）以上のお買上げで全国どこでも送料無料
	ロードサイド店舗を中心とした冷凍設備のある一部直営店舗 《神奈川県》崎陽軒本店ショップ、綱島店、環2下永谷店、環2市沢店、プチミュージアムショップ、戸塚ぐみざわ店、立場店、逗子銀座通り店、座間相模が丘店 《東京都》荻窪駅北口店 《埼玉県》川口駅西口店、西武所沢S.C.店

販売形態 冷凍

<召し上がり方（5個当たり）>

- 焼きギョウザ……
 - ①熱して油をひいたフライパンに、冷凍のまま間隔をあけて並べ、中火で約1分焼きます。
 - ②熱湯（100cc）を注ぎ、蓋をします。
 - ③中火のまま約5分蒸し焼きにし、パチパチと音が鳴り始めたら蓋を取ります。
 - ④底面に焼き色がついたら出来上がりです。
- 蒸しギョウザ…… 袋から出して、湯気のたった蒸し器に冷凍のまま並べ、約10分蒸します。
- スープギョウザ…… 袋から出して、好みのスープを温めた鍋に冷凍のまま入れ、弱火で約5分加熱します。

■商品写真



料理例 ※スープ・添付調味料は入っておりません。

■お客様向けお問い合わせ先
株式会社崎陽軒 お客様相談室
フリーコール：0120-882-380

■お問い合わせ先

株式会社 崎陽軒
広報・マーケティング部
担当：西村 浩明、柴田 菜都美、野本 幸裕、
小川 萌子、陳 思慧、山本 茜
TEL: 045-441-8918(直)
045-441-8851(代)
FAX: 045-441-8904
URL: <https://kiyoken.com>

