

桂華の手づくり 冷凍生餃子

テイクアウト・お持ち帰り
ギフト・地方発送、
お取り寄せできます。



1 桂華の手づくり 冷凍生餃子 30個入り

焼き方レシピ付

1,350円(税込)

+配送料



タレ3個付

10個入り

20個入り

2 桂華の手づくり 冷凍生餃子 50個入り

焼き方レシピ付

2,250円(税込)

+配送料



タレ5個付

10個入り

20個入り × 2

3 桂華の手づくり 冷凍生餃子 100個入り

焼き方レシピ付

4,300円(税込)

+配送料



タレ10個付

20個入り × 5

お店の味を
ご家庭でも!

全ての商品に
餃子の焼き方レシピが
付いています!



別売

ピリ辛
ネギダレ

1個 100円(税込)

配送について

ヤマト運輸「クール宅急便」でお届けします。

全国一律 1,100円(税込)
(北海道 1,900円・沖縄 1,800円かかります)

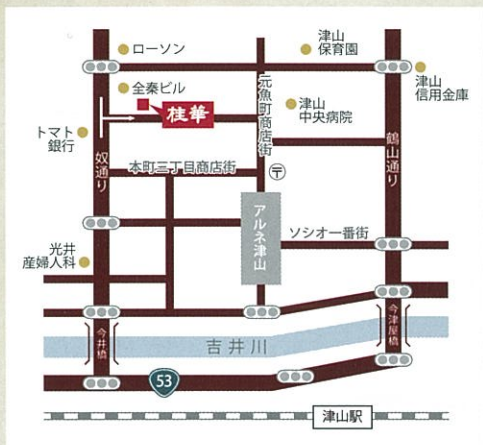
桂華

keika

〒708-0077 岡山県津山市鍛冶町45
営業時間/AM11:00~PM6:00 不定休

電話 0868-23-4422 携帯番号 090-7970-8119

Eメール info@keika.shop



ご注文はインターネットより受け付けております。



桂華オンラインショップ

<https://keika.shop/>

・上記時間以外でもお電話メール等で連絡くだされば対応いたします。
・数が多い場合は早めにお問い合わせいたします。

Instagramに情報UPしています!

@chukayakeika



津山産黒豚使用

冷凍生餃子

桂華の手づくり

長年愛された
中華料理店の料理人が作る
こだわりの餃子です。



こだわりの味をご自宅で

桂華

keika

長年、中華料理に携わってきた料理人が
毎回素材に向き合い愛情込めて作っています。



津山産黒豚使用

冷凍生餃子

桂華の手づくり

多くの素材を
バランス良く仕上げました。
国産を主に地産の物をできるだけ使い、
キャベツと白菜、たまねぎ、ニラ、しょうが、
にんにく、厳選した6種類の野菜を
使っています。

お持ち帰り
冷凍生餃子
桂華



津山産黒豚

黒豚は脂がしつこくなく
あっさりしていて甘味があり、
野菜との相性もぴったりです。
地元津山に農場がある日笠農産から
仕入れた国産の黒豚を使用しています。
柔らかくジューシーな
味わいに仕上がります。



餃子皮

厚すぎず薄すぎず、
最適な厚みの皮

超最高級「餃子皮専門粉」を使用した
餃子皮です。
モチモチとした食感でありながら、
いつまでも口に残らず、口溶けの良い皮
なので、具との相性もバツグンです。



国産野菜

野菜の割合が6割
ヘルシー餃子

キャベツや白菜を中心に、ニラや玉ねぎ
などたくさんの野菜を包み込んでいます。
国産野菜を使用。季節によって一番
美味しい産地のものを厳選しています。



隠し味

自家製「塩こうじ」
自家製「醤油こうじ」

醤油こうじを使うことで、
肉汁が餃子の中にとどまり、
よりジューシーな味に変わります。
さらに、塩こうじが肉や野菜の旨味を
アップしてくれます。



桂華
keika

皮はパリッ！モチッ！口いっぱいジューシーな旨味が広がります！

一つひとつ手包みで
丁寧に作っています。
手づくりにこだわり、
1日に600個ほどの量を
店主ひとりで作っています。



お客様からは箸が止まらない！
と喜ばれています。
素材本来の旨味を生かし、
あっさりとして、毎日でも
飽きのこない餃子です。

