

無添加手作り

スーエン

ワンタン



蘇園餛飩

ナズナ



伝統的なナズナを使用した香りの良い定番ワンタン。

原材料名：豚肉、塩、醤油、小麦粉、かん水、菜種油、ごま油、ネギ、生姜、ナズナ、卵、調味料、料理酒

コーン



甘みの強いスイートコーン（遺伝子組換えなし）を使用し食感と肉の旨みとのバランスが絶妙。

原材料名：豚肉、コーン、塩、醤油、小麦粉、かん水、菜種油、ごま油、ネギ、生姜、卵、人参エキス、調味料、料理酒

キノコ



シイタケ、エリンギ、タケノコがたっぷり入ったワンタン。

原材料名：豚肉、シイタケ、エリンギ、タケノコ、ほうれん草、塩、醤油、小麦粉、かん水、菜種油、ごま油、ネギ、生姜、卵、調味料、料理酒

エビ



鶏肉とエビのすり身で風味付けし、エビ一尾を丸々入れた贅沢なワンタン。

原材料名：鶏肉、塩、生姜、ごま油、ネギ、卵、エビ、セロリ、でん粉

キムチ



キムチの辛味と酸味が絶妙なバランスの一品。

原材料名：豚肉、塩、醤油、小麦粉、かん水、菜種油、ごま油、ネギ、生姜、白菜、唐辛子、酢、ニンニク、砂糖、魚介エキス、昆布、卵、調味料、料理酒

安全・美味しさにこだわった
豚肉は、千葉県産SPF豚を使用!!

茹でワンタンの作り方

- ①沸騰したお湯1ℓに、塩小さじ1を入れ、ワンタンを解凍せず冷凍のまま入れる。
- ②再度沸騰したら、カップ1のさし水を3回繰り返す。(茹で時間：6分30秒)
- ③ワンタンがお湯の上へ上がってきて皮に透明感が出てきたら出来上がり。

焼きワンタンの作り方

- ①熱したフライパンに油を引きワンタンを並べます。
- ②軽い焼目がついてきたところで、用意した熱湯180cc位を入れ、蓋をして強火で水がなくなるまで蒸し焼きにします。
- ③水がなくなったら少量のゴマ油を入れ、フライパンを軽く揺らし、焼き目が鍋からはがれたら出来上がり。

スープワンタンの作り方

- ①茹でワンタンを作る。
- ②冷凍スープを別鍋で温めてください。(電子レンジ使用不可)
- ③温めたスープと茹でワンタンを器に入れて出来上がり。



SUYUAN1888

