もち龍包のおいしい作り方

蒸し焼き

1 凍ったままのもち龍包を、間隔をあけてフライパンに並べ、水(150ml)を入れ火にかけます。

※熱湯だとさらにおいしくなります。
水の量はフライパン26cmの場合

2 フタをして、中火もしくは強火で約5分間蒸し焼きにします。火を止めてフタを取り余熱で1～2分ほど待つと出来上がり。

※カリッと焼きたいなら焼けたあとにゴマ油をまわし入れ、裏面にも焼き目をつけます。

完成!!

食べ方! からし醤油、ポン酢などお好みに合わせてお召し上がりください。

スープ

1 お好みのスープ(お湯)に冷凍のまま入れると4～5分で浮き上がります。

2 浮き上がったら火を弱め、皮がふっくらすると出来上がり。

完成!!

蒸し

1 冷凍のまま蒸し器で5分ほど蒸すと出来上がり。

完成!!

豆知識 もしも、もち龍包がはがれない時…
濡れ布巾の上にフライパンをのせてください。
温度差によりはがれやすくなります。

食べたいときに
FAXで簡単注文!!
1週間以内にお届け!!

お鍋・スープにも最適!!

ご注文から1週間以内にご自宅へお届けいたします。

※営業日、発送日、在庫、地域により多少1週間を越えることがあります。

3パック以上 送料 一律660円(税込) 代引手数料 別途330円(税込)

ご注文は3パック以上からとなります。 賞味期限:発送日から冷凍保存3カ月

5パック以上なら送料無料!
※北海道への発送は注文数にかかわらず別途660円(税込)が必要です。
(沖縄・離島への発送はご相談ください)

ギフト3種セットは送料込みです。

注文受付確認後、弊社よりFAXまたは電話にて受注確認のご連絡をさせていただきます。
弊社より連絡がない場合は、再度FAXを送信いただくか、弊社までお電話ください。

名前		TEL		
		FAX		
住所	(〒　　ー　　)			
商品	もち豚 10個入	もちえび韮 10個入	もち鳥明太 10個入	もち龍包 1箱10個入 ギフト3種セット (各種セット)
	1,204円(本体) 1,300円(税込)	1,204円(本体) 1,300円(税込)	1,204円(本体) 1,300円(税込)	4,167円(本体) 4,500円(税込) 送料込み
	購入希望数 パック	購入希望数 パック	購入希望数 パック	購入希望数 パック
配送希望日	月　日	配達希望時間があればチェックして下さい。 ☐ 14時-16時	☐ 9時-12時 ☐ 16時-18時	☐ 12時-14時 ☐ 18時-21時

ネット注文はこちら

発送方法:冷凍便 3パック以上で送料は一律660円(税込)『5パック以上なら送料無料』
※北海道への発送は注文数にかかわらず別途660円(税込)が必要です。
(沖縄・離島への発送はご相談ください)
発送日:注文受付確認後、当社営業日の約2,3日後に発送いたします。
お支払い:代金引換(代引手数料別途330円)

その他のご注文方法は下記ホームページよりお願いします。
http://www.midai.co.jp

美食酒彩 宴家
特約販売店
株式会社 ミダイ
大阪市天王寺区上本町5－2－11
TEL 06-6191-1033(平日10-17時)
MAIL info@midai.co.jp URL www.midai.co.jp

FAX 06-6191-1034
送信