

新発売

餃子計画が自信を持ってお届けする新しい餃子

ギョーザ
ニッポンの

やさしく包みこんだ

国産の具を

もっちり皮で

米粉でつくった

秋田県産
米粉使用



餃子計画

米粉倶楽部
米粉で、食料自給率アップ!



秋田大潟工場製造

(公社)秋田県食品衛生協会

(盛りつけ例)

餃子計画は 安心、安全、美味しい餃子を提案します

商品コンセプト

秋田県大潟村に生産者と製造者、
お互いの顔の見える六次産業※1)工場を建設。
秋田県大潟村産米粉を100%使用し、
同村内の専用工場でお届けします。

(株)餃子計画は、秋田県大潟村の六次産業計画※1)に
賛同、同村に「米粉餃子専用工場」を建設致しました。
当社の基本理念である「安心、安全、美味しい餃子を
世に広める」にご賛同いただいた農家の皆様に餃子
専用のお米の生産をお願いし、同村内で米粉に加工し
たものを100%使用し餃子をつくっています。お互い
の信頼と責任が形となった餃子をご紹介します事は
食品製造業としての喜びであり、大いなる誇りです。



国産豚肉、国産野菜を使用。安心、安全を追求しています。

※1) 農事者が食品加工、流通、販売にも積極的に関わる事により互いの顔が見え、
お互いが信頼と責任を持った事業形態を言います。

秋田県産米粉使用 米粉で作ったもっちり皮で やさしく包み込んだニッポンのギョーザ

ニッポンの食文化の上で進化を続けるギョーザ。
すでに、ニッポンの食べ物と言っても過言ではない広がりを見せています。
餃子計画では、さらなる「ニッポンのギョーザ」を目指し日本の食文化の象徴
である「米」を使用した“ニッポンスタイル”のギョーザをご提案致します。
お米の白さ、香り、ほのかな甘み、もっちりとした食感、その皮で包んだ、
国産豚肉、国産野菜を使用した安心、安全で美味しい餡(あん)。
すべてが、“ニッポンスタイル”を極め、
日本人の食文化を大切にしたい
新しいギョーザのご提案です。

商品名

秋田県産米粉使用
米粉で作ったもっちり皮で
国産の具をやさしく包みこんだ
ニッポンのギョーザ



商品規格：20g×12個/p

荷姿：12個/p×10p×4合

JAN4532934005821



本品は下記7品目を使用しておりません。



※この製品はえび、鶏肉、ごまを使用した製品と同一ラインで製造しています。

【主原料】キャベツ(国産)、米粉(米：秋田県産)、豚肉(国産)
【賞味期限】365日 【保存方法】冷凍 -18度以下

株式会社 餃子計画

本社 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原2丁目14番14号 新大阪グランドビル4階
Tel: 06-6396-2277 Fax: 06-6396-2288

関東支店 〒103-0025 東京都中央区日本橋茅場町2丁目4番6号 松田ビル8階
Tel: 03-6206-2169 Fax: 03-6206-2168

九州支店 〒816-0912 福岡県大野城市御笠川5丁目6番5号
Tel: 092-503-8960 Fax: 092-503-8962

秋田営業所 〒010-0445 秋田県南秋田郡大潟村西4丁目94番地
Tel: 0185-27-8208 Fax: 0185-27-8173

名古屋営業所 〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2丁目19番25号 MS桜通6階
Tel: 052-855-2485 Fax: 052-855-2486

広島営業所 〒730-0017 広島県広島市中区鉄砲町1番20号 第三ウエノヤビル8階
Tel: 082-536-0345 Fax: 082-536-0346