



ウインナー餃子ってなに？

餃子の皮とウインナーを使った簡単に作れるホットスナックです。パリパリとした餃子の皮にジューシーなウインナーが良く合います。おやつ、お弁当、おつまみにもオススメな一品です。

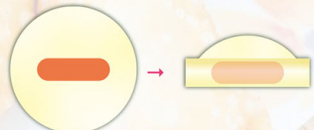


材料 (14 個分)

餃子の皮	14 枚
ウインナー	14 本
油	適量
トマトケチャップ	お好みで

作り方

- 餃子の皮を水で湿らせ、ウインナーを置いて端からくるくる巻いていく。



- ①の両端をねじって閉じる。



- フライパンに油を入れて 180℃に熱し、②を投入する。表面がこんがり揚がったら引き上げて油を切る。

- ③を皿に盛り付けて完成。お好みでケチャップを付けて召し上がれ！

オススメ

D-PRICE
餃子の皮

30 枚入

74円
(税込 79円)



D-PRICE
徳用うす皮
ウインナー

480g

332円
(税込 358円)



※写真はイメージです。

梅酒にチャレンジ!!

昨年は梅の凶作で残念な年でしたが、今年は 2023 年並みの収穫量が期待されているそうです。この機会に、思いきって梅酒づくりにチャレンジしてみませんか？梅酒は飲むだけでなく、料理の調味料としてもとても便利です。

材料 (1 瓶)

梅の実	1kg
ホワイトリカー	1.8L
氷砂糖	500g

作り方

- 梅を水洗いしヘタを取り、布巾でよくふく。
(梅の実実は青くて硬い、傷のないものを選ぶ)
- 乾いた瓶に梅の実と氷砂糖、ホワイトリカーを入れる。
- ふたをしっかりと閉め、冷暗所で 3 ヶ月以上熟成させるとできあがり。



1~2年

漬けておくと、
数段コクのある
梅酒が楽しめます！

日新製糖
氷砂糖

1kg

397円
(税込 428円)



5/9から
販売予定

満物ビン
(4Lサイズ)
1本

398円
(税込 437円)



売切れ
御免

玉泉堂
ホワイトリカー
(35°)

1.8L

店頭価格
にて
ご奉仕



売切れ
御免

サントリー
ホワイトリカー
果実酒用 (35°)

1.8L

店頭価格
にて
ご奉仕



※写真はイメージです。