

# 餃子の形

丸満の餃子、優しい丸さの大事な意味。それは、どこから食べても同じように皮と中身を味わう事ができ、最初のひと口も最後のひと口も、ずっと一番のおいしさだけを感じていただけること。すべてのこだわりを間違いないそのひと口に表現できたなら…。

そんな願いを形にした丸さです。

もしよろしかったら、餃子の顔を見て下さい。  
にこやか顔をしています。

お客様に出会えたありがとうを、ふっくら包むと笑顔になります。これが餃子の形に思いをこめた、私達の最高のおもてなしです。

# 白菜のうまみ

丸満餃子の中身は、二〇数種類に及びます。その中で餃子の味を握るもののひとつに白菜があります。

冬は茨城産、夏は長野産と最良のものを無添加で使用。

その白菜を、丸一晚にわたって塩漬けます。

塩加減が味加減。

じつと待つのも味をつくる重要な作業。

おいしく漬かった白菜は、少し薄めに、だけれども

しっかりとした味わいの、

もうそれだけで立派なおしんこです。

そんな白菜がじんわり織りなす餃子のうまみを、

どうぞおためしください。



# 食べ方

## 一、タレを作る

卓上の調味料を組み合わせ、お好みの味を見つけてみましょう！ いろいろチャレンジ！

これぞ餃子のタレ。シンプルに王道旨い！

マヨネーズにコチュジャン等をアレンジした秘伝のタレ！

しょう油 + お酢

特製餃子のたれ

次に

アレンジ (ちなみに♪丸満の焼餃子は生にんにくナシの餃子です。)

(ベースの味にお好みのスパイスを！)

- ラー油(自家製)**  
親しみのあるピリ辛味
- 辛味噌(自家製)**  
豆板醤に特製薬味が絶妙にマッチ！
- 特製ラー油(自家製)**  
※とうがらし入り  
香りと辛さが自慢の一品
- 赤粉**  
一味唐辛子。  
ガツンとシンプルな刺激
- にんにく**  
パワー全開、にんにくのすりおろし！

## 二、一秒でも早く、まずは一口食べる

1個目はヤケドによくよく注意をして、まずはタレなど何度もつけずに1口召し上がれ！  
皮のカリカリ、シヨリシヨリした食感と、ジューシーは焼きたての今、今が勝負です！

## 三、準備したタレにつけて食べる

焼きたてをそのまま味わったら、次は用意したタレにつけて召し上がれ！

※ここで注意！！

丸満の餃子は20種類以上の具材が旨みをいっぱい引き出しています。

タレはつけ過ぎず、具材本来のおいしさをお楽しみください。