



# おいしい理由は “国産”です。

「あんしん」と「鮮度」が確かなら、  
余計な添加物は、いりません。  
アイチヨイスで一番人気のこの餃子。  
国産豚肉に国産野菜。  
さらに国産小麦粉で作った皮と、  
主原料すべてが  
トレーサビリティ可能な国産です。  
国産なら鮮度にもこだわられるので、  
ジューシーな肉の旨みや、  
野菜の甘みが生かされます。  
だから、化学調味料無添加。  
だから、おいしい！



ヨコミヅ(埼玉)

**自然派Style餃子** 30個(540g)

野菜(キャベツ、たまねぎ、にら)、豚肉(国産)、豚脂、しょうゆ、おろしにんにく、ごま油、食塩、砂糖、おろししょうが、こしょう、皮(国産小麦粉、食塩)。(賞)1年間。

麦豆 凍焼

## 皮 国産小麦粉100% 厚めでもっちり

外国産の小麦粉に比べ、グルテンが少ない国産小麦粉は、生地が切れやすく成型が難しいのですが、添加物を加えず作れるのはメーカーの技術の高さによるところ。やや厚めの皮は破れにくく、焼きで失敗しにくいというメリットも。

## 具 肉・野菜から薬味まで国産

旨味の決め手となる国産豚肉は、鮮度の良い「カシラ肉」と呼ばれる稀少部位を主体に使用。野菜は国産のキャベツ、たまねぎ、にらの他、薬味となるしょうが、にんにくに至るまで全て国産にこだわりました。