

餃子が有名な中国・大連で、  
子どもの頃からお母さんと一緒に餃子を作っていた劉。  
日本に来て、日本の食材の素晴らしさに感動！！  
「お母さんから教わった餃子を、  
日本の旬の食材でその旨みを活かし、表現したい」  
そんな劉 (LIU) のお母さん (MA) への思いと、  
日本の食材から受けた感動から生まれた【LIUMA BAO (劉媽包)】。  
化学調味料・大蒜不使用、  
皮に使用する小麦粉、餡の食材、全て厳選した国産素材です。  
身体に優しく、ほっとする味を、ぜひご賞味ください。  
【BAO (包)】皮から手作り、  
心を込めて、一つひとつ丁寧に包みいたしました。

*Liu grew up in Dalian, China, famous for its gyoza.  
And she grew up making gyoza with her mother.  
In Japan, Liu was astounded by the freshness of Japanese ingredients.  
She decided that she wanted to use Japanese ingredients,  
their flavors, to cook the gyoza she had learned from her mother.  
These gyoza are a blending of the best in her mother Ma's gyoza  
and Japanese ingredients.  
This gyoza contains no food additives or garlic, and the flour used in the gyoza skin,  
as well as the ingredients of the gyoza, are made from Japanese produce.  
Enjoy and relish the delights of Liu's gyoza.*

水餃、お持ち帰り承ります。(6ヶ～)

Take-out available. Minimum order six pieces of one item.

大変デリケートな商品ですので、

お持ち帰り時間を1時間半以内とさせていただきます。

また、別途保冷バッグ代 (500円・保冷剤込) を頂戴させていただきます。

# 劉媽包 LIUMA BAO

調味料を厳選。塩とたまり醤油のみ！

高知県の田野海岸の海水のみを使い、火を使わず、太陽の熱と潮風、  
職人の技だけで仕上げた「田野屋塩二郎の旨みたっぷり太陽結晶塩」を使用。  
LIUMA BAO に合わせて作ってくださったオリジナル塩。

愛知県知多郡武豊町、創業文政十二年、丸又商店の「杉桶天然醸造 尾張のたまり」を使用。  
国産大豆 100%、杉桶の中で三年間じっくり時間をかけて熟成させた、凝縮された昔ながらの旨み。

## とろ～り北海道産雲丹のうに水餃 Uni Sui gyo

[雲丹・庄内豚ロース肉・大葉]  
sea urchin, Shonai pork loin, shiso

6ヶ ¥ 3,600

## 脂の乗った金目鯛水餃 Kinme dai Sui gyo

[金目鯛・庄内豚ロース肉・ニラ]  
red snapper, Shonai pork loin, leek

6ヶ ¥ 1,800

## 旬の魚介と庄内豚の三鮮水餃 Sansen Sui gyo

[旬の魚介・庄内豚ロース肉・ニラ]  
fresh fish / shellfish, Shonai pork loin, leek

6ヶ ¥ 1,500

## 旬の野菜と庄内豚の旬野菜水餃 Syunyasai Sui gyo

[旬の野菜・庄内豚ロース肉・ねぎ・油揚げ]  
seasonal vegetables, Shonai pork loin, green onion, fried tofu

6ヶ ¥ 1,500

## 車海老と帆立貝の海老海鮮水餃 Ebi Kaisen Sui gyo

[車海老・ホタテ・卵・ズッキーニ・ねぎ・生姜]  
Kuruma prawns, scallop, egg, zucchini, green onion, ginger

6ヶ ¥ 3,000

## 旬のイカと帆立貝のイカ海鮮水餃 Ika Kaisen Sui gyo

[イカ・ホタテ・ニラ・卵]  
cuttlefish, scallop, leek, egg

6ヶ ¥ 1,800