

劉媽包  
LIUMA  
BAO



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)】。  
食品添加物・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。

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・湯葉・大葉]  
*sea urchin, Shonai pork loin, soy milk skin, shiso* 2ヶ ¥1,200

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* 2ヶ ¥600

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* 2ヶ ¥500

ほうれんそうと庄内豚の菠菜水餃 *Horenso Sui gyo*  
[ほうれんそう・庄内豚ロース肉・ねぎ・油揚げ]  
*spinach, Shonai pork loin, green onion, fried tofu* 2ヶ ¥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* 2ヶ ¥1,000

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* 2ヶ ¥600

LIUMA BAO は、高知県東部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」を使用しています。  
塩二郎さんが LIUMA BAO に合わせて作ってくださったオリジナルの塩です。