

宮牛包 (みやぎゅうぼう)

「宇都宮牛」と栃木県産素材を使用した「宮牛包」は、一つひとつ心を込めて皮から手作り添加物不使用の小籠包風餃子。

宇都宮和牛を使用した餃子は日本初。

ひと口食べると汁が溢れ出します。

ご家庭ではもちろん、ご贈答用

等にも最適です。

宮牛包

みやぎゅうぼう

有限 餃子

有限 餃子



※宇都宮和牛(イメージ)

「宇都宮牛」とは

宇都宮市の緑あふれる大地で
厳選された素牛。安全性の高い飼料・
豊富な技術で丹精込めて育て上げた黒毛和牛。
これが「宇都宮牛」です。風味豊かな高級牛肉の逸品。

【UB】宇都宮牛では全農家の宇都宮牛が厳しい検査をクリアして
いますので、安心して、安全なお肉を
食べることができます。

UB UTSUNOMIYA BEEF 宇都宮牛



「宮牛包」生産者
江 小清(右)・王 小紅(左)

宮牛包 調理方法



① 中火で加熱したフライパンに油を引き、凍ったままの宮牛包を並べ、お湯を宮牛包の上にまんべんなくかけ(宮牛包の高さの3分の2が浸るくらい)フタをして中火で7分蒸し焼きにします。



② 残った水を捨て、再度油を宮牛包の高さの4分の1程度を入れ、薄皮部分が(約3分強火)こげ茶色になったら火を止めます。

【おいしい食べ方】 お皿にお酢とコショウ(多めが美味しい)を入れ、つけてどうぞ!

※調理は油や水がはねる場合がありますのでご注意ください。