

点心爛漫

—— “手作り飲茶” カタログ ——

【本社工場】

株式会社 ヤムチャ・フーズ・サプライ

〒335-0026 埼玉県戸田市新曽南3-15-12

TEL.048-431-0606 FAX.048-431-0699

<http://www.yumcha-f.co.jp/>

【関西営業所】

株式会社 ヤムチャ・フーズ・サプライ関西

〒663-8204 兵庫県西宮市高松町10-3-401

TEL.0798-69-0565 FAX.0798-69-0566

販売店

株式会社 ヤムチャ・フーズ・サプライ

Vol.08-11



こだわりの 手作り飲茶

ひとつひとつ丁寧に、心をこめて作る。それが私達のこだわりです。

今日から始められる手軽さも中華点心の魅力。

手作りのおいしさがギュッと詰まった一品をお届けします。

蒸

商 品 名	コード	規格	調理法
 ショウ ロン タン パオ 小籠湯包 スープ入りまんじゅう	5	35g×20ヶ×7袋	蒸8分
おいしくなる調理法 沸騰したお湯の中に入れて、約25～30秒ボイルして、セイロで約8分蒸すと、皮が破れにくくにぎり目もやわらかです。			
 シャー ジャオ 蝦餃 エビ蒸しギョウザ	1	20g×30ヶ×8袋	蒸7分
 ユイ ツー ジャオ 魚翅餃 フカヒレギョウザ	2	25g×30ヶ×7袋	蒸7分
おいしくなる調理法 にぎり目の堅さが気になる場合は、沸騰したお湯にさっと通してから蒸すとやわらかです。			
 フェー ツィ ジャオ 翡翠餃 ヒスイ蒸しギョウザ	19	20g×30ヶ×8袋	蒸7分
 チン ツー ワン ズ 珍珠丸子 もち米の蒸し団子	90	35g×18ヶ×7袋	蒸8分
 チョー シュー フン グォー 潮洲粉果 潮州式五目餡入りトサカ形包み	968	25g×30ヶ×7袋	蒸7分

蒸

商 品 名	コード	規格	調理法
 ガン ベイ シュウ マイ 干貝焼売 貝柱入りシューマイ	136	20g×30ヶ×8袋	蒸5分
	4	30g×20ヶ×8袋	蒸7分
	129	40g×18ヶ×7袋	蒸10分
 カン トン シュウ マイ 広東焼売 エビ・肉シューマイ	3	30g×20ヶ×8袋	蒸7分
 シュー ルー シュウ マイ 蟹肉焼売 カニシューマイ	28	30g×20ヶ×7袋	蒸7分
 シャー ルー シュウ マイ 蝦肉焼売 エビシューマイ	30	30g×20ヶ×7袋	蒸7分
 チン スー シュウ マイ 金絲焼売 錦糸シューマイ	186	25g×20ヶ×8袋	蒸6分
 トウ フ シュウ マイ 豆腐焼売 豆腐シューマイ	2333	25g×20ヶ×8袋	蒸6分
◆揚げ物としてもご利用できます。			

蒸

商 品 名	コード	規格	調理法
 チン ユィ シュウ マイ 金魚焼売 金魚形シューマイ	17	30g×8ヶ×9袋	蒸7分
 ルー ツォン ズウ 肉 粽子 肉入りチマキ ※60gは肉入り、100gは肉・栗入り	164	60g×10ヶ×7袋	蒸12分
	13	100g×5ヶ×8袋	蒸15分
 スー チン ホー イエ ハン 什景荷葉飯 ハスの葉ご飯	787	80g×10ヶ×6袋	蒸13分
 トン クー ルー パオ 冬菇肉包 しいたけ入り豚まん	114	30g×15ヶ×6袋	蒸7分
	181	120g×4ヶ×20袋	蒸20分
 ルー パオ ズウ 肉 包子 肉まん	14	50g×8ヶ×7袋	蒸9分
 チャー シュー パオ 叉 焼 包 チャーシュー入りまんじゅう	27	50g×8ヶ×7袋	蒸9分

蒸

商 品 名	コード	規格	調理法
 トー サー パオ 豆沙包 あんまん	55	30g×15ヶ×7袋	蒸7分
	175	120g×4ヶ×7袋	蒸15分
 レン ヨウ スー トウ 蓮容寿桃 ハス餡入り 桃まんじゅう	117	50g×9ヶ×7袋	蒸9分
 ナイ ワン スー トウ 奶王寿桃 カスタード餡入り 桃まんじゅう	817	30g×15ヶ×7袋	蒸7分
 ファー ジェン 花 捲 蒸しパン	16	30g×12ヶ×7袋	蒸7分
 ジャオ カー パオ 角割包 角形バーガー	174	18g×15ヶ×10袋	蒸3分
 カー パオ 割 包 中国式バーガー	197	30g×10ヶ×8袋	蒸3分

揚

商 品 名	コード	規格	調理法
 スン スー ツン ジェン 筍絲春捲 竹の子入り春捲き	179	50g×10本×10袋	170℃ 6分
 チーズー ツン ジェン 士司春捲 ピサ風春捲き	770	35g×10本×9袋	170℃ 4分
	22	50g×5本×15袋	170℃ 6分
	おいしくなる調理法 お好みによりタバスコをつけてお召し上がりください。		
 シェー ルー ツン ジェン 蟹肉春捲 カニ・肉入り春捲き	21	50g×10本×10袋	170℃ 6分
 ガー リー ツン ジェン 加哩春捲 カレー味の三角春捲き	639	20g×20ヶ×10袋	170℃ 4分
 シャー レン トン ジェン 蝦仁筒捲 海老とチーズのスティック捲き	3363	30g×15本×10袋	170℃ 4分
 ナイ ワン ツン ジェン 奶王春捲 バナナカスタード入り春捲き	1197	40g×15本×8袋	170℃ 4分

揚

商 品 名	コード	規格	調理法
 シェー ジェン 蟹 箱 カニ爪揚げ	57	70g×8ヶ×7袋	165℃ 5分
※解凍してから、揚げて下さい。			
 ハイ シェン フウ ジェン 海鮮腐捲 海鮮ゆば捲き	652	35g×20本×7袋	170℃ 5分
 トウ フ フー パオ 豆腐腐包 豆腐と豚肉の湯葉包み	657	35g×12ヶ×8袋	蒸 8分
※蒸した後、強火で1、2分揚げて下さい。			
 ファーズー ワン 花枝丸 イカのスリ身団子	12	1kg(約33ヶ)×5袋	170℃ 5分
	603	1kg(約62ヶ)×5袋	170℃ 4分
 シャー チュウ 蝦 球 エビのスリ身団子	36	1kg(約33ヶ)×5袋	170℃ 5分
	646	1kg(約62ヶ)×5袋	170℃ 4分
 メン パオ チュウ 麵包球 エビかこの揚げ	35	30g×15ヶ×7袋	170℃ 7分

揚

商 品 名	コード	規格	調理法
 ツー マー トー スー 芝麻吐司 ゴマとエビのトースト	617	30g×20ヶ×6袋	蒸7分
 シェン スイ ジャオ 咸水角 五目揚げモチ	736	40g×25ヶ×8袋	170℃ 8分
 マー チュウ 麻 球 ゴマ団子	11	45g×20ヶ×7袋	170℃ 9分
 ナイ ワン マー チュウ 奶王麻球 カスタード餡入り ゴマ団子	735	30g×30ヶ×7袋	170℃ 7分
 ヘー ツー マー チュウ 黑芝麻球 黒ゴマ餡入り ゴマ団子	2829	30g×30ヶ×7袋	170℃ 7分

茹

商 品 名	コード	規格	調理法
 スイ ジャオ 水 餃 水ギョウザ	7	500g(約30ヶ)×10袋	茹6分
 ズウン シャー レン ユヌトウン 蒸蝦仁雲吞 蒸し海老ワンタン	3500	15g×12ヶ×15トレー	茹3分
 ズウン セン ルー ユヌトウン 蒸 鮮肉雲吞 蒸し肉入り大ワンタン	3506	18g×12ヶ×15トレー	茹3分



焼

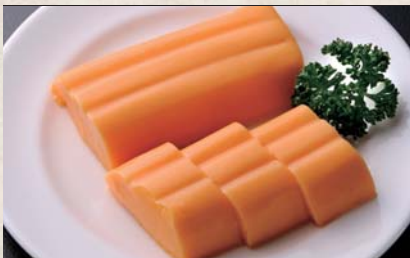
商 品 名	コード	規格	調理法
 ツェン ジャオ 煎 餃 焼きギョウザ (機械造り)	6	20g×20ヶ×10袋	焼6分
◆揚げ物としてもご利用できます。			
 ウツノ ミヤ ギョウ ザ 宇都宮餃子 宇都宮ギョウザ (手造り)	89	32g×20ヶ×8袋	焼7分
◆揚げ物としてもご利用できます。			
 テツ ナベ ギョウ ザ 鉄鍋餃子 手巻き棒ギョウザ	195	30g×5ヶ×20袋	焼7分
◆揚げ物としてもご利用できます。			
 ロー ポー ガオ 蘿卜糕 大根モチ	177	55g×10ヶ×8袋	両面焼き
おいしくなる調理法 レンジで解凍(2枚約1分)してから焼くと、より一層きれいに焼けます。			
 ジュウ ツアイ パオ 韭菜包 ニラまんじゅう	187	40g×20ヶ×7袋	蒸 8分
※蒸した後、両面焼いて下さい。			

冷菜

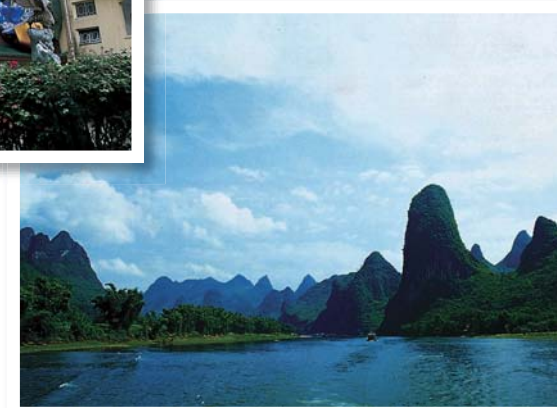
商 品 名	コード	規格	調理法
 カン トン チャー シュー 広東叉焼 広東式チャーシュー	32	1本(約400g)5kg入り	解凍
おいしくなる調理法 レンジで少々温めると、より一層美味しく召し上がれます。			
 カン トン シャン ツァン 広東腸詰 広東風腸詰め	33	1kg(約16本)×5袋	蒸4分
おいしくなる調理法 ボイルか蒸した後、強火で1～2分皮がパリッとなるまで揚げます。			
 シュウ ヨウ 焼 肉 皮付バラ肉の パリパリ焼き	3532	約5kg	解凍
おいしくなる調理法 解凍後、炸連にのせて熱い油でパリッとなるまで揚げます。			



デザート

商 品 名	コード	規格	調理法
 シン レン トー フ 杏仁豆腐 アンニンドウフ	631	1kg×10袋	冷蔵保存
 オー ギョー チ 愛玉子 愛玉ゼリー	714	1kg×10袋	冷蔵保存
 サン パオ トー フ 三宝豆腐 ミックス豆腐	729	1kg×10袋	冷蔵保存
 マン グォー プー ティン 芒果布甸 マンゴープリン (カップ)	622	50g×54ヶ	自然解凍
 マン グォー プー ティン 芒果布甸 マンゴープリン (スティック)	623	200g×20本	自然解凍
 タン ター 蛋 達 エッグタルト	1236	20g×6ヶ×12トレー	自然解凍

本場の味をそのままに・・・
 こだわりの一品をお届けします。



ご案内

ご希望によりPB商品やOEM商品のご注文も承ります。
 詳しくは、お電話で担当者にお問い合わせ下さい。