

# 奈良県橿原市発信の地域ブランド『超・本格うまい餃子』のネット販売を開始

報道関係者各位

プレスリリース

2013年5月16日

餃子製造販売 ホワイトハウス

奈良県橿原市発信の地域ブランド

『超・本格うまい餃子』のネット販売を開始

<http://www.white-house-gyouza.com>

ホワイトハウスは、全国販売プロジェクトとして、開発した『超・本格うまい餃子』のネット通販をこの度本格始動いたしました。

## ● 『超・本格うまい餃子』とは

国産豚100%・国産野菜100%の原材料を使用して、国内製造のメイドイン・ジャパン商品

『超・本格うまい餃子』は、添加物を使用しないで作っています。  
この餃子の旨みのポイントは、国産豚100%のミンチと背脂のミンチがきいています。  
さらに、トンコツ・鶏ガラの中華スープと煮干し・削り節の和のスープを込めています。  
肉汁豊富で深い味わいが楽しめます。

『超・本格うまい餃子』 1パック 25粒入り 450g 900円+送料  
『お試しセット』 5種類 1パック 10粒入り 900g 1980円 送料無料

## ● 自家製のおあん・皮で作るオリジナル

1985年中華料理店ホワイトハウスがオープンして以来、創業28年の実績を持つ。  
中の具材は、思考を重ねて完成した完全オリジナル。包む皮は、完全無添加の自家製です。  
餃子の種類は、肉餃子の餡が「高知産」の新鮮なニラを練り込んだニラ餡・  
ネギの味が広がるネギ餡・しその風味が楽しめるしそ餡・牛肉のうまみが染み出る牛筋・  
えびの切り身とすり身が、口の中にこちよい食感のえび餡の5種類です。  
これからも新製品の開発も行っていく予定です。

## ● 『餃子』は健康的でバランスのとれた食品

餃子は本来中国では、単一のメニューとして食卓に上ります。  
タンパク質・脂肪・ビタミン・を多く含む炭水化物で、不足しがちな栄養分を摂取できます。  
非常に栄養のバランスがとれているので、おすすめです。

● なぜ、今全国展開を考えたのか？

当店は、[1985年4月5日](#) に奈良県橿原市に中華料理店として開業しました。

地域のお客様を中心に19年間ご愛顧いただきました。

当店の営業時の人気メニューNo.1は、40～50品目のメニューの中で、『超・本格うまい餃子』でした。

仕込み作業の中でも、特に集中して取り組んでいたのも事実です。

この餃子をもっと広くたくさんの方々に食べていただきたい。この野望の為、全国展開の販売に踏み切りました。

○購入はこちらから

ネットでのご注文

<http://www.white-house-gyouza.com>

FAXでのご注文

0744-23-8842

【店舗名】 ホワイトハウス

【代表者】 鈴木 克己

【所在地】 〒634-0836 [奈良県橿原市新堂町303番地](#)の16

【電話番号】 0744-23-8842

【事業内容】 そうざい製造業として、餃子の製造卸・小売り販売を営む

---

Generated by ぷれりりプレスリリース

<https://www.prerele.com>