

大志軒の
テイクアウト!
15:00~
限定



ラーメン
大志軒
【たいしけん】

※写真は焼き上がりの
イメージです。

お持ち帰り メニュー

大志軒のこだわり

冷凍餃子

夕食の一品にいかがですか?

12個人 440円(税込) 50個人 1,750円(税込)



要冷凍
お家で簡単
すぐ焼ける!

焼きたてもどうぞ!

焼餃子

12個人 480円(税込)



ボリューム満点!特製ダレ仕上げ、
からっと揚げたザクザク食感を
ご自宅でも!

ザクカラ

4個人 240円(税込)

8個人 480円(税込)

12個人 720円(税込)

※写真は
イメージです。

自慢のお弁当・ 単品メニュー



じっくり
炒めた
自慢の味

黒チャーハン
450円(税込)



黒炒飯・
焼餃子
(6個)

黒チャーハン
焼餃子弁当 600円(税込)



黒炒飯・
ザクカラ
(3個)

黒チャーハン
ザクカラ弁当 600円(税込)

大志軒のこだわり 冷凍餃子

要冷凍

夕食の一品にいかがですか？

12個入 440円(税込)

50個入 1,750円(税込)

◎電話での予約注文も承っております。

※店頭でのお渡しになります。配送は行っていません。



※写真は焼き上がりのイメージです。

焼餃子

定番の焼餃子を簡単に
さらにおいしく焼き上げる
コツをご紹介します！

失敗しない
ためのポイント

- ◎テフロン系のフライパンだと失敗が少ないです。
- ◎蒸し焼きの5分間はフタを開けない！
- ◎蒸し終わったら中火でじっくり均一に焼く。

ご用意いただくもの

- フライパン(蓋付き) ●ゴマ油(サラダ油でも可) ●熱湯 ◎お好みの餃子のたれ(醤油、ラー油、酢等)



1 フライパンをよく熱して、ゴマ油(サラダ油でも可)を大さじ1杯ひきます。



2 一旦火を止めて餃子を並べます(画像のように並べると20個くらい焼けます)。



3 熱湯を餃子12個に対し200~250cc入れ、蓋をして5分強火で蒸し焼きにします。



4 フタをとり、水が残っていたら強火で水分を飛ばします。



5 水がなくなったら中火にして、ゴマ油(サラダ油でも可)大さじ1を全体にたらし焼き色を付けます。



6 パチパチと音がしますが、画像のように澱粉が焦げてくるまでじっと我慢！



7 1つひっくり返して、美味しそうな焼き色がついていればでき上がり。



完成 お皿にひっくり返し食卓へ！
あつあつをお召し上がりください。

お皿を焼き上がった餃子にかぶせてフライパンごとひっくり返すと上手に盛りつけられます。

あっさりヘルシーレシピ 茹で餃子

油を使わないからさっぱりと
食べられます。寒い季節はお鍋や
スープに入れてもおいしいです。



1 お湯を沸かして餃子を入れます。
※なべ底に餃子が付かないように注意



2 餃子が全部浮いてきたら、さらに1~2分茹でます。



完成 茹でた汁と一緒に器に盛り、お好みのタレやポン酢をつけてお召し上がりください。

富田店 tel.024-926-0083
福島県耶麻市新屋敷1丁目162

福島泉店 tel.024-573-5855
福島県福島市泉字下郷35-1
(カワチ薬品福島西店敷地内)

大河原店 tel.0224-86-5650
宮城県栗田郡大河原町字新東
27-33

コスモス通り店 tel.024-983-7140
福島県耶麻市堤2丁目213

黒岩店 tel.024-573-1662
福島県福島市黒岩中沖42-1

仙台中田店 tel.022-393-4353
宮城県仙台市太白区中田6丁目
29-10

須賀川店 tel.0248-94-8801
福島県須賀川市南上町228-6
(カワチ薬品須賀川東店敷地内)

多賀城店 tel.022-364-5882
宮城県多賀城市八幡2-24-25

仙台泉野村店 tel.022-343-6833
宮城県仙台市泉区野村字寶満前52-7
(ヨーケパニマル泉野村店敷地内)



大志軒の
HPはこちら！

【営業時間】11:00~22:00(L.O.21:30) ■駐車場完備 ※一部店舗で取り扱いがない場合がございます。※現在の営業時間など詳しくは店舗へお問い合わせまたはQRコードをご確認ください。