

餃子の常識を、変えたかった。

羊肉餃子

ラムの旨み、香り立つ。

ナカヤの
新挑戦!

STORY

日本の餃子といえば、豚肉が当たり前。

でも、もっと香りがあって、
もっと旨みがあって、
もっと記憶に残る餃子が作れないか。

そう考え、たどり着いたのが

“ラム肉”でした。

クセではなく、旨み。
重さではなく、香り。

一口目で、
「あ、今までの餃子と違う」
そう感じる餃子です。

普通じゃつまらない人へ。
羊肉の新しいおいしさ、
お届けします。



オーストラリア産
羊肉専門店
辰

一口食べたら、
もう普通の餃子には戻れない。



ナカヤ

野菜でつながる、笑顔をつくる。

オーストラリア産
ラム肉使用

羊肉専門店 辰

羊肉餃子のこだわり



キャベツと白菜のやさしい甘み
餃子の野菜はキャベツと白菜。
シャキッとした食感と自然な甘みが、
ラムの旨みを引き立てます。



ラム肉の旨みと香り
オーストラリア産ラム肉を使用。
羊肉特有の香りを活かしつつ、クセを抑え、
旨みを最大限に引き出しました。



ビールもワインも進む!
ラムの旨みが口いっぱいに広がり、
お酒との相性も抜群です。

ネット販売取扱
ご自宅でも
お楽しみいただけます!



ナカヤHPはこちらから▶

提供：ナカヤ株式会社