

けんい まんぶく けんき
健胃・満腹・健氣

TAIKOのご当地グルメで、心も身体も満たして心身ともに健康になろう！

ご当地グルメ

TAIKOの^{いほらきけん}胃腹氣健（茨城県）シリーズ No.2

ベジタリアン餃子

5ヶ 450円（税込）

野菜・海藻のみ使用

肉類不使用

魚介類不使用

にんにく不使用

化学調味料不使用

添加物不使用



ベジタリアン餃子は、茨城県経営革新計画の承認を受け開発いたしました。

けんい まんぶく けんき
健胃・満腹・健氣

TAIKOのご当地グルメで、心も身体も満たして心身ともに健康になろう！

ご当地グルメ

TAIKOの^{いぼらきけん}胃腹氣健（茨城県）シリーズ No.2

ベジタリアン餃子

肉類・魚介類を一切使用しないベジタリアン餃子を開発しました。

ベジタリアン餃子(5ヶ入) 価格 450円(税込)



おからこんにゃくです！

「たくさんの方々にとずっと元気でいてもらいたい」、「日本の食品自給率をあげたい」、「茨城県に貢献したい」、「神栖に恩返しをしたい」そのような思いで TAIKO（中華料理 大湖飯店）は、ベジタリアン餃子を開発しました。

ベジタリアン餃子は、読んで字の如く肉類を一切使用しておりません。野菜が不足気味なお子様、肉中心など食生活が偏りがちな働くお父さん、餃子は好きだけど脂っこいのは苦手というご年配の方、カロリーが気になる女性の方にお薦めです。

具材は、茨城「うまいもどころ認定企業」である株式会社小沢食品の国産素材 100%のおからこんにゃくと国産の麩・大豆をベースに、季節により最適な全国各地の国産野菜を使用し、自然の恵みである昆布・塩・砂糖などで味付けをしました。国産自然具材にこだわり、肉類・魚介類を一切使用せず、化学調味料・食品添加物も一切使用していません。手作りでひとつひとつ丁寧に仕上げています。

国産具材のみを使用し、その中で可能な限り茨城県産を使用し、神栖地域の方々に元気でいてもらいたい。そして、この神栖のベジタリアン餃子の輪が全国に広がっていくことを願っています。

TAIKO は、「いのちと自然のめぐみに感謝し、人類の健康や幸せに貢献するとともに、日本文化を継承し創造する。」という理念に基づき、これからもお客様・従業員・そのご家族様・自然のめぐみ・コミュニティ（地域社会や資源）に感謝し、夢・感動・喜び・やすらぎを提供し、愛される会社を目指してまいります。