

関と郡上で人気を誇る
『しょうりゅう』と関商工のコラボ

会場：せきてらす

販売時間 10:00
～ 16:00



中継 しょうりゅう 本店



関商工
SEKISHOKO

黄ニラマウンテン餃子丼

希少で高級食材の
黄ニラをふんだんに
使用した餃子丼

10月10日(土)・11日(日)



税込

980円

関商工の畑で作られた
黄ニラ使用

黄ニラは、関市のブランド食材となるように
関商工生がブランディングしていきます。

関商工の生徒たちが、地域の未来を見据え、黄ニラの魅力を発信し、
関市の新たな名物となるよう取り組んでいます。
この美味しさを、ぜひ会場でご体感ください！



① 岐阜県産
ポーノポーク
の特製餃子



豚肉の旨みを活かした、
しょうりゅう特製餃子。
黄ニラの繊細な香りと
美味しさを楽しんでいただくため、
ニンニクは不使用。

② 決め手は
甜醤油

(テンジャンユ)

普通の餃子のタレではなく、
甘くコクのある中国風、
合わせ醤油「甜醤油」を
たっぷり。
黄ニラの風味を引き立てる、
ひと味違った餃子に
仕上げました。

甜醤油
とは？

醤油に砂糖や香辛料を加えた
甘くコクのある中国風合わせ醤油。



③ さらに！
黄ニラおひたしを
トッピング！



シャキシャキ、さっぱりとした
黄ニラおひたしで、
飽きずに楽しめます。

④ 辛いものが
好きな方は…

商工生命名

ニラいい醬！

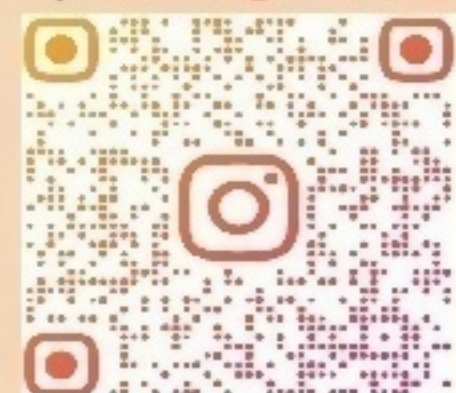
食べるラー油 × 刻み黄ニラ

お好みに混ぜれば、
旨辛パンチの効いた
餃子丼に早変わり！



刃物まつり 限定販売

詳細は
インスタを
チェック
してください



@SSK.KINIRA