

JARAGOU
缸鴨狗
1926



致良知·享珍食

Good Conscience Makes Delicacies



JARAGOU
缸鴨狗
1926



企业微信



公众号

天猫

天猫官方店铺
缸鴨狗旗舰店



微信小程序
缸鴨狗杂货铺

小红书

小红书
缸鴨狗

缸鸭狗长期奉行“只供应天然健康的真实食品”原则。知行合一，深入到食材产地，挖掘、梳理。与真正的手艺人一起，研习、传承、创新。缸鸭狗的使命是致力于为人类社会饮食健康作出贡献。

自然

深入原产地，优选健康食材。

本真

尊崇呈现食材本味的烹饪之道，发挥食物真实美好的滋味。

净美

不使用含有香精、人工色素、化学防腐剂、激素、转基因成分的食材和其他不利于健康的添加剂。

诚善

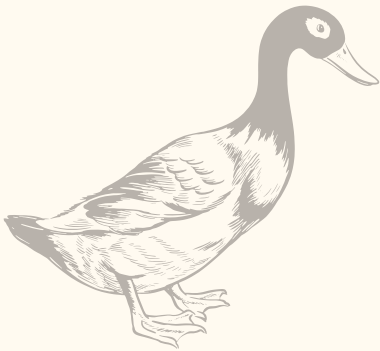
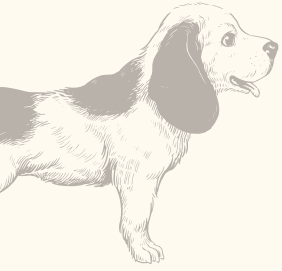
在优质与成本之间秉持诚意和善意，使产品物超所值，以优惠的价格把优质产品敬献给广大顾客。





米食忆江南
烟火暖人间





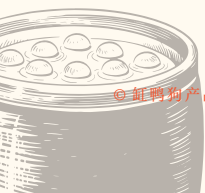
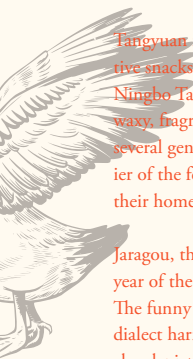
汤圆大王缸鸭狗，始创于一九二六。

汤圆，是宁波著名小吃之一，也是中国江南地区代表点心之一。宁波汤圆历史悠久，情味绵长。一碗水磨汤圆的软糯香甜、暖心知足，温热了几代宁波人的家乡记忆，也寄寓了天下宁波帮的游子情思。

缸鸭狗，蜚声民间的“汤圆大王”，1926年（民国15年）由宁波海曙籍人士江定法创立。一缸、一鸭、一狗的风趣店招，来自江定法小名“江阿狗”的方言谐音，也描绘出老宁波的市井风情。经近一个世纪的风雨洗礼，从老城隍庙一家汤圆练摊，到享誉四海的百年字号，缸鸭狗以世代相袭的匠手工艺和良心品质，承续了祖祖辈辈的遗风余采，擦亮了宁波汤圆的金字招牌。

Tangyuan is one of the famous snacks in Ningbo and one of the representative snacks in the south of the lower reaches of the Yangtze River in China. Ningbo Tangyuan has a long history and profound sentiment. A bowl of soft, waxy, fragrant Tangyuan made by the water mill warms up the memories of several generations of Ningbo people in their hometown, and serves as a carrier of the feelings of the men traveling or residing in a place far away from their home in Ningbo.

Jaragou, the famous “King of Tangyuan”, was founded in 1926 (the 15th year of the Republic of China) by Jiang Dingfa, a native of Haishu, Ningbo. The funny store sign of a water vat, a duck and a yellow dog comes from the dialect harmonization of Jiang Dingfa's nickname “Jiang Agou”, which also depicts the civil life of old Ningbo. After nearly a century of trials and hardships, from a Tangyuan stall in the Old Town's God Temple to a century-old brand with a reputation all over the world, Jaragou has inherited the craftsmanship and high quality from generations to generations, inheriting the legacy of the ancestors and polishing the golden sign of Ningbo Tangyuan.





记忆中那碗饱含温情的宁波汤圆

THE BOWL OF NINGBO
GLUTINOUS RICE BALLS FULL OF
WARMTH IN MEMORY

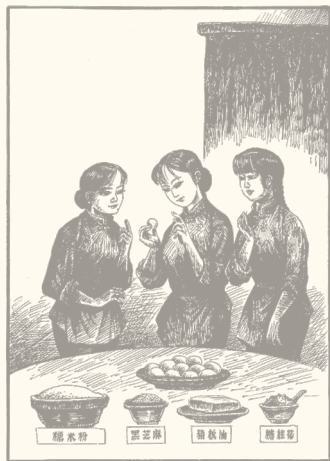
阿狗六道， 水磨手造。

宁波汤圆根植于河姆渡 7000 年稻作文明。稻米的加工，则少不了水磨工艺。这是江南地区传承千年的古老技法，以稻米为基，水为媒，经层层人工转化，充分发挥米质的光滑与细腻、纯粹与灵动，绽放谷物原初的生命力。水磨工艺孕育了缸鸭狗匠心独具的汤圆工序，对口味精微之处的坚持，对食物本真之美的探寻，阿狗六道，一脉相承。

Tangyuan are rooted in the 7,000-year civilization of rice farming in Hemudu. The processing of the rice is made by the water-mill process. This is an ancient technique inherited for thousands of years in the south of the lower reaches of the Yangtze River, using rice as the base and water as the medium, through artificial transformation to give full play to the smoothness, delicacy, purity and flexibility of the rice, and the original vitality of the grain. The water-milling process has given birth to the unique Tangyuan process of the Jaragou, the insistence on the subtleties of taste, and the exploration for the true beauty of food. A 'gou Liudao and Jaragou come down in one continuous line.

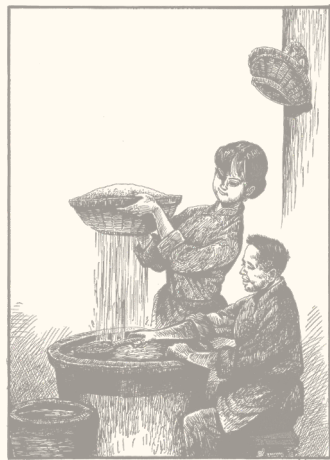
选材

缸鸭狗基本的食材由糯米、黑芝麻、桂花、猪板油组成。糯米来自遥远的东北，在黑土地生长的稻米颗粒饱满、吸水性强，有利于后续的浸泡研磨。桂花精选不落金桂，用古法发酵酿制而成糖桂花。猪板油采自谷饲慢养黑猪，清白肥润，色如凝脂。黑芝麻产自鄱阳湖流域，饱满有棱，油性充盈，是制作汤圆馅的绝好食材。



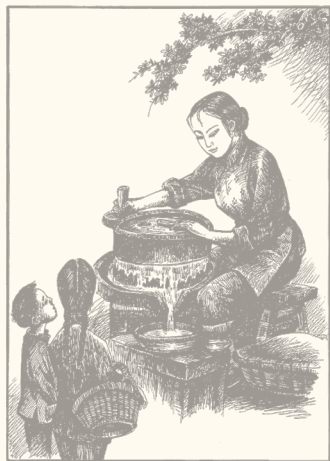
浸泡

这一道工序是将清洗干净的糯米，放进容器里，用清水浸泡一天一夜。长时间的浸泡，让每一颗米粒充分地吸收水分，使其膨胀、松散、柔软，方便下一道磨浆工序。然后沥干水分，让其中的杂质、糠片等悬浮物随清水一起排出。水善利万物，助力糯米进入新的物理境界。



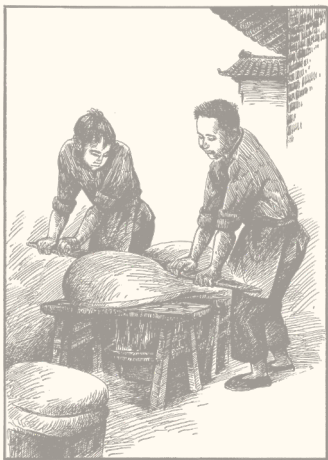
磨浆

对浸泡后的糯米边加水边研磨——磨浆，是江南饮食文化中最能体现江南特质的一种食品加工技艺，也是宁波汤圆能成为江南点心之首的根源。水磨工艺以稻米为基础，以水为媒介，用石磨将其研磨成浆，再经压滤等层层物理转化，还原稻米本真的味道，提炼无与伦比的细腻口感，成为江南文化记忆中的一抹精华。



压榨

将磨浆后的米浆注入布袋，扎进袋口，放在板凳上，用扁担一人一边，有序地按下。这样压榨出来的粉团，更为细腻润泽。缸鸭狗新研制的全自动压榨系统，模拟传统做法，以机械代替人力，效率更高，品质更加稳定，成为现代工艺流程的闪光点。



制馅

黑芝麻猪板油馅是宁波汤圆的一大特色，其做法很有讲究。首先把厚实的猪板油，去除筋和薄膜，打碎备用。然后把筛选好的黑芝麻倒入锅中，文火翻炒，等冷却后碾成粉末，再拌入猪板油、白砂糖、糖桂花，最后充分拌匀后放置一周即可使用。



成型

这是制作宁波汤圆的最后一道工序。先将水磨糯米粉团搓揉成条状，再摘成一个个十五克左右的剂子，揉搓后捏成酒盅形。然后把放置了一周备用的汤圆馅放入其中，搓圆即可。至此，正宗的宁波汤圆制作完成。





为将记忆中那碗饱含温情的宁波汤圆延续，阿狗家从未停止过前行的脚步。每年，我们都会深入全国各地，对食材进行调研考察和对比测试，慎重选择每一道食材和用料。在工艺上，我们亦进行了无数次的锤炼打磨，严苛食材配比、攀升手作工艺。

规格：320g (20g*16只) / 袋
其余规格请详询公司
贮藏方式：在 -18℃以下保存
保质期：12个月



● 宁波汤圆

东北五常糯米，明火炒制鄞阳湖黑芝麻，自酿糖桂花，秉承古法水磨工艺，现磨现做，软糯香甜的老底子宁波味道。



● 高粱汤圆

东北五常糯米混合高粱经水磨工艺制皮，东北赤小豆、云南核桃仁入馅，入口瞬间热沙流动，口感醇厚香甜，细腻顺滑。



● 榴莲汤圆

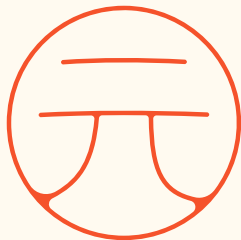
甄选东北五常糯米、进口榴莲，汤圆内馅咬一口软糯爆浆，香气在唇齿间缓缓晕开，馥郁香浓。



● 花生芝麻汤圆

东北五常糯米，经水磨工艺现磨现做，制作汤圆皮，河北大名县花生、太湖流域白芝麻、新西兰黄油入馅，滑糯裹着香脆，有滋有味。





甄选食材：精选东北五常地区糯米
健康取色：天然植物取色安心食用
传承经典：传承古法水磨工艺现磨现做

规格：144g (12g*12只) / 袋
其余规格请详询公司
贮藏方式：在 -18℃以下保存
保质期：12个月



● 芝麻香香小汤圆

东北五常糯米，鄱阳湖黑芝麻，
明火炒出醇香，沁入不落地金桂酿造的
糖桂花，更添清香，经典江南风味。



● 蛋黄流沙小汤圆

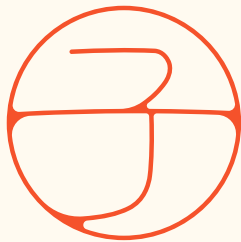
酥沙德清咸鸭蛋黄、草木灰裹黄泥沙
腌制，加入新西兰进口黄油捣碎研磨，
馅料绵沙咸香，汤圆表皮细滑软糯，
口感层次丰富。



● 可可花生小汤圆

浓醇巧克力、香脆花生默契交织，
馅料可可流心质地，搭配水磨工艺软糯
汤圆外皮，一口就爆浆的浓醇味道。





圆子精巧圆润，口感糯滑细致，米香浓郁。
甄选原料，坚持传统水磨工艺，
造就圆子洁白细腻、细滑软糯的口感。

包装全部规格请详询公司
贮藏方式：在 -18℃以下保存
保质期：12 个月



● 酒酿圆子

东北五常糯米，古法水磨工艺，现磨现做，圆子软糯有嚼劲，内附手工酒酿桂花包。一碗好吃的酒酿圆子，香甜软糯，酒香阵阵。

规格：435g/袋



● 水磨圆子

东北五常糯米，古法水磨工艺，现磨现做，圆子粒粒饱满圆润，吃来细腻软糯，米香浓郁。

规格：1kg/袋

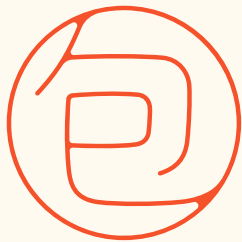


● 五彩小圆子

五常糯米，承袭古法水磨工艺，现磨现做，圆子软糯弹滑，状似珍珠，以植物原料着色，五色吸睛，精巧缤纷，内附酒酿桂花包。

规格：435g/袋





规格：400g (40g*10 只) / 袋

其余规格请详询公司

贮藏方式：在 -18℃以下保存

保质期：12 个月



● 萝卜干包

自然晾晒的云南萝卜干，烹炒鲜香，味鲜脆嫩，裹入松软面皮中，选用八星小麦粉，承袭老面二次发酵传统，手工包制，地道的传统风味。



● 赤小豆包

象山赤小豆，家常方式炒制豆沙，搭配鄱阳湖黑芝麻、云南核桃仁，再添上些许自酿金桂入馅，承袭老面二次发酵传统，口感绵软香甜，松软弹韧。





甄选当季新采象山半岛艾草，艾香满满，
清新回甘，唤醒味蕾。传统老面二次发酵工艺，
激发面团醇厚麦香味，馒头口感劲道，绵和松软。

包装全部规格请详询公司
贮藏方式：在 -18℃以下保存



● 桂花红豆青团

季节性产品

新采艾草研磨成汁，融入糯米粉中，东北黑土地生长的赤小豆，不落地金桂制馅，豆沙的清甜细腻与艾草的清香软糯的经典搭配，令人心生欢喜。

规格：300g (50g*6 颗) / 袋

保质期：3 个月



● 坚果馒头

精选云南核桃仁，配入黑芝麻、葵花籽仁与新疆和田红枣，承袭老面二次发酵传统，口感松软蓬弹，营养丰富，嚼出满满坚果香。

规格：400g (40g*10 只) / 袋

保质期：12 个月



● 艾青馒头

选用象山半岛当季新采艾草、八星小麦粉，保留老面二次发酵传统，浓郁艾草清香和小麦原香融合交织，口感松软弹韧。

规格：320g (40g*8 只) / 袋

保质期：12 个月



● 牛奶馒头

精选牧场奶源、荷兰干酪，不加一滴水。甄选八星小麦粉，保留老面二次发酵传统。馒头口感松软细腻，弹韧有度，奶香纯郁。

规格：320g (40g*8 只) / 袋

保质期：12 个月





选用五常糯米为主料，经二次自然发酵，
保存了粮食酒酿的结实口感和营养品质，醇香浓郁。
添加足足腌制三个月以上的不落地金桂，
沁香甘润，清甜醇实。

包装全部规格请详询公司
贮藏方式：冷藏保存（0-5℃）



● 手工酒酿

选用东北五常糯米为主料，沿用古法，经二次自然发酵，保存了粮食酒酿的结实口感和营养品质。经时间、温度酿造出老底子的味道，醇香浓郁，甘醇养人。

规格：330g/ 瓶 保质期：180 天



● 桂花酒酿

在手工酒酿中加入自酿糖桂花，添了些金桂清香，口感甜糯柔和，馨香明朗。点点郁香化开，说不尽的乡愁。

规格：330g/ 瓶 保质期：180 天

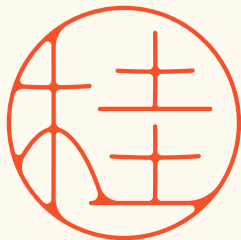


● 古法酒酿

一桶“活”的酒酿。
甄选五常糯米，经低温浸润、蒸汽蒸煮，释放米粒的原汁原香。古法发酵，原桶酒酿捣窝、二次自然发酵，沁溢老底子的醇厚甘香。

规格：1kg/ 桶 保质期：9 个月





选用当年当季的丹桂，人工轻柔采摘，
全程不落地，保持新鲜与洁净。
六道古法，手工酿制。
自然发酵，沉淀三个阶段的香味。
开盖瞬间，顷刻甜香四溢。

包装全部规格请详询公司

贮藏方式：冷藏保存（0-5℃）



● 桂花蜜

选用当季不落地金桂，秉承筛、挑、洗、榨、拌、酿六道工序，糖渍工艺，腌制三个月以上，留存这一年的桂花清香。磨浆细腻，醇实绵长，细密甜润。

规格：330g/ 瓶 保质期：12 个月

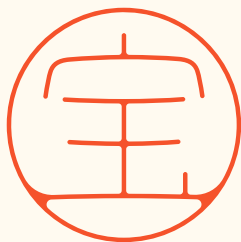


● 糖桂花

采摘当年当季不落地金桂，师承古法，经六道工序，匠心手工酿制，原汁原味自然花香，只需一点，尽留唇齿间。

规格：150g/ 瓶 保质期：两年





包装全部规格请详询公司
贮藏方式：在 -18℃以下保存
保质期：12 个月



● 八宝饭

精选五常糯米，配以核桃仁、红枣、葡萄干等多种果仁干果，食材丰富，软糯香甜，美意丰成。

规格：250g/盒



● 水磨糯米粉团

东北五常糯米，古法水磨工艺，充分发挥了稻米细腻光滑的质感，使得米浆细腻有质地，制成的汤圆外皮香糯爽滑。

规格：450g/袋



● 宁波汤圆馅

选用鄞阳湖黑芝麻炭火焙炒、谷饲慢养黑猪猪板油、自酿糖桂花，传统宁波风味，馅料酥香甜润，顺滑细腻。

规格：300g/袋





规格: 132g (22g*6 颗) / 盒

其余规格请详询公司

贮藏方式: 在 -18℃以下保存

保质期: 6 个月



● 黑芝麻乳酪汤圆·糕点

精选太湖流域黑芝麻，在乳酪的丝滑细腻处，邂逅经典汤圆的灵魂香气，制造美妙惊喜！



● 榴莲乳酪汤圆·糕点

榴莲的甜糯、绵软、细腻，裹入乳酪的奶香，好温柔的美味，此刻仿佛被幸福包围。



● 青柠乳酪汤圆·糕点

青柠的清新，吹过新西兰乳酪的微风，陪伴小小的下午茶憩，这个夏天怎么都过不腻！



● 巧克力乳酪汤圆·糕点

进口加纳天然可可粉定制巧克力，与乳酪的巧妙搭配，天生一对。满口丝滑香浓、你依我依。





地址：宁波市镇海区九龙湖镇陈沈路 188 号
电话：400-667-1926
传真：0574-86521926
公司网址：www.jaragou.com

