

特集



▶▶8ページより続く
 生産者さん おじゃましてす

創業60年以上の“点心のプロ”が作る 生協にしかない点心鍋セットです

イーピンシャン
 ～ 福岡・一品香食品(株) ～



まだ戦後の雰囲気が残る昭和25年、餃子を食べさせる食堂の開店が、「中華点心鍋セット」のメーカー「一品香食品」の始まりでした。以来、中華食品ひと筋に歩んできたメーカーの、全国の生協でしか販売されていない、5種の点心を鍋料理で食べる「中華点心鍋セット」は、一回で食べきれないと言われるくらいのボリュームと満足感でリピーターの多い商品です。



原材料の玉ねぎ・キャベツなど自社で洗浄・カットから行います。「生から使うほうが、味も良いですね」と製造技術担当の向井さん。



生協さんと一緒に、当時出始めていたスープ餃子をヒントに“いろいろな点心をおいしく手軽に食べられる商品”と作りしました。組合員さんが口コミで広げてくれた商品で、もう20年にもなります。スープの開発など試行錯誤しながら作りましたが、息の長い商品になりましたね。
 (「中華点心鍋セット」の産みの親・製造技術課課長・田淵さん)



もちっとした食感の生地にするため、九州犬鳴山系のなめらかな伏流水(地下水)を使って、点心を作っています。皮も具もそれぞれに味わいの違う点心ですので、楽しんでくださいね。
 (製造技術担当係長・向井さん)



具材のミキシングは熱を持たないように検温で確認しながら行います。品温があがると包んだときに脂肪が溶けて肉汁が出てしまい、食感が悪くなります。



中華点心鍋セットの“こだわり点心”

ゆでるとフワツと/

華しゅうまい(4個)

たらのすり身にイカを配合して食感をプラス、ゆでるとふわっと広がる華はシュウマイの皮を短冊状に切って手でまぶして付けています。

点心をひきたてる/

スープ(2袋)

鍋セットの点心に合うように開発した、チキンブイヨンベースのスープです。組合員さんの声から使い勝手の良い2袋入りに。

透明ぶるぶる/

えび餃子(4個)

ゆでると透明になるでんぷん澱粉の皮で包むことで、大きくカットされたえびの赤みがきれいに透けて、見た目もおいしく。

ソフトな練り具合の/

つくね団子(15個)

鶏肉の食感を生かしスープになじむようにソフトな練り具合で作っています。鍋で残ればお弁当や煮物にも使えます。

煮くずれしにくい/

餃子(8個)

煮込んでも煮くずれしにくい皮で包んでいます。中の具材に春雨が入っているのでスープを吸ってジューシーな美味しさに。

深みのある味の/

小籠包(4個)

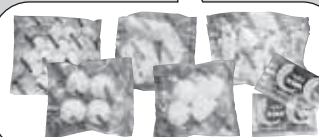
具材の肉に相性の良い隠し味のえびを入れて、深みのある味にしています。



餃子、えび餃子、小籠包、華しゅうまいの生地も自社で製造。それぞれの粉の種類や配合を変えています。



種類ごとの小袋入りで使いやすい



一品香食品
 中華点心鍋セット 冷凍

1月3回

586.5g(5種)+スープ2袋 780円

※点心はそれぞれの小袋から取り出し、凍ったまま沸騰した鍋に入れてください。

スープは1袋あたり900～1000mlで希釈してください(2回に分けても使える2袋入り)。