



生活協同組合おおさかパルコップ ■ 組合員総数:453,735人 ■ 出資金:224億666万円(11月20日現在)



正しい「焼き方」って、やっぱり大事やなあ！

うまいこと羽根つきに  
焼けたよ～!

平和 暮らし 環境 食

組合員活動の  
コーナー

- 焼き方のコツ**
- ①火をかけずに餃子を並べる
  - ②途中で蓋を開けない
  - ③焼きあがる前に、餃子の耳を箸で持ち上げる など
- ※詳しい焼き方は商品の裏面に記載しています

(写真上) イートアンドフーズの北川さんから焼き方のコツを聞きながら実践!



大阪王将  
羽根つき餃子  
759g 冷凍  
(29~31個、  
たれ3袋)

企画回: 1月3回

## 冷凍餃子の焼き方のコツを知る

10月27日 榎並パル委員会 城東組合員会館 参加7名(組合員委員さん)



「餃子の耳は、意外と丈夫なので持ち上げることができるんですよ」とイートアンドフーズの三浦さん

地元で昔からなじみのある「大阪王将」のこだわりを知ると、製造メーカーの(株)イートアンドフーズの方を招きました。

「大阪王将羽根つき餃子」は、生協専用の商品です。豚肉・キヤベツなど主な具材は国産の物を使用。市販品には無い細かいこだわりが美味しさの秘密です。

「今年9月に発売されたりリニューアル品は新たに鶏むね肉を入れて食感アップ、豚ハラミなどと合わせてお肉の配合量が増え、ジューシーになりました」と北川さん。

学習の後は実際に委員さんが餃子を焼き、試食。「久しぶりの対面での学習会が実現できました。それぞれ我流で焼いていたのでちゃんと分かって良かった」と感想がありました。