

メイショク学習会 をしました

7月15日(水)に枚方組合員会館にて、14名ご参加いただき、
『COOP 具たっぷり豚まん』と『お肉がおいしい水餃子』についての学習と調理試食をしました。
メーカーの方に来ていただき、一緒に試食することで、
商品に対するおいしさへのこだわりがとてもよくわかりました。

具たっぷり豚まん

「豚まんは蒸し器で調理するもの」→「電子レンジで簡単に、そして蒸し器よりおいしく」
時代の流れに合わせて、手間なくおいしくできる商品開発をスタートし、今の豚まんになりました。
◎ここがポイント◎
国産豚肉・・・ミンチではなく豚うで肉を仕入れ、メイショクで必要分だけミンチに加工→鮮度が良い！
国産野菜・・・玉ねぎはメイショクでカットでフレッシュ！
生地・・・前日に種生地を練り低温で寝かせた後、本練りでさらにふわもちプラス！
ふんわり、もっちりした食感！
豚まんにラップをふわっとかけ電子レンジで調理、すぐにラップを取らずに
そのまま1分蒸らしてから食べるとおいしい！



お肉がおいしい水餃子

◎ここがポイント◎
国産豚肉・国産ニラ・国産たまねぎ・国産小麦粉、すべて国産素材！
お肉のこだわり、抜群の鮮度・・・原材料をチルドで受け入れ、水餃子加工日にミンチ、
ミンチ後出荷までマイナス温度帯で加工。そのため鮮度抜群！

