

～榎並パル委員会 報告ニュース～

(株)イートアンドフーズ 大阪王将～羽根つき餃子の上手に焼くコツ～対面学習会 しました

2023年 幕開け！！皆さんにとって 良い年になりますように！！

去年の10月に 榎並パル委員会で イートアンドフーズさんに城東組合員会館に来ていただき、地元で馴染みのある「大阪王将」のこだわりを学習。冷凍「羽根つき餃子」を上手に焼く方法を伝授して頂きました。

久しぶりの調理試食で、マスク越しでもみんなの笑顔が感じられ、楽しく学べて すごく嬉しかったです！！



学んだこと

大阪王将「羽根つき餃子」の 生協仕様のこだわりについて

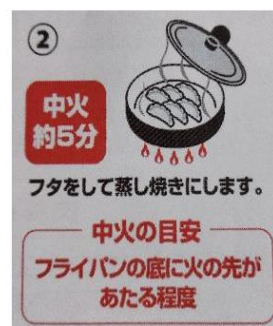
- ・具材（豚肉、鶏肉、キャベツ、白菜、にんにく、しょうが）はすべて国産材料使用。
- ・鶏むね肉（6mmのダイスカット）を入れ、食感アップ。
- ・量販店の王将羽根つき餃子には使っていない「豚ハラミ」を使用。
- ・コクを出すために 「三温糖」「本みりん」を使用
- ・こだわりの「黄金生姜」を使用して パンチの効いた味に。

「羽根つき餃子」の美味しい焼き方

- ・餃子の下部に固まっている「羽根の素」が水・油の役割を果たし、焼くと広がってレース状の羽根になる。（水・油不要で 専門店のような餃子が焼ける。これって最高！！）



コツ: 間隔をあけて並べる



コツ: 途中で蓋を開けない



コツ: 餃子の耳を箸で持ち 浮かせる

「炒めチャーハン」

「もっちり中華おこわ」

「レバニラ炒めセット」も試食したよ！！



参加者の感想

- 餃子 油も水もなしで焼けて便利。 ・国産材料で安心して食べられる。
- ・餃子を取り出す時 ミミをつまんで空気を入れると羽根がつながったままお皿に移すことができ、「お～っ！！」の歓声が上がった。
- ・餃子 ポリューム感があり、美味しかった。皮がもちもち。
- ・「炒めチャーハン」レンジチンでもパラパラで美味しかった。
(具が小さくて何が入っているかわかりにくいのが残念)
- ・「もっちり中華おこわ」具材の存在感があり、美味しかった。注文したい。
- ・「レバニラ炒めセット」ニラともやしを加えてフライパン調理で簡単。美味しかった。またパルでも取り扱ってほしい。(複数あり)

