



# ふくしまNEWS

2021.7

『おうちde生餃子』試してみました



-寝屋川支所開発-

試食した人

|     | 人数  | 男 | 女 |
|-----|-----|---|---|
| 小学生 | 2人  | 1 | 1 |
| 30代 | 4人  | 3 | 1 |
| 40代 | 1人  | 0 | 1 |
| 50代 | 1人  | 1 | 0 |
| 60代 | 4人  | 1 | 3 |
| 70代 | 1人  | 1 | 0 |
| 計   | 13人 | 7 | 6 |

## おうちde 生餃子

名称 生ぎょうざ

原材料名 皮(小麦粉<国内製造>、乳化油脂、大豆油、食塩、でん粉、大豆粉、発酵粉乳、小麦グルテン)、野菜(キャベツ、玉ねぎ、しょうが、ニラ、にんにく)、つなぎ(粒状大豆たん白、パン粉、でん粉)、豚脂、鶏肉、でん粉、しょうゆ、砂糖、食塩、香辛料/加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉含む)

内容量 136g(8個入)

消費期限 **21.6.5**

保存方法 10℃以下で保存して下さい

製造者 株式会社 浪漫亭  
茨城県つくば市境田177番6  
TEL029-839-0030

お客様相談室受付時間  
土、日、祝を除く  
0120-159-130 (9:00~17:00)

栄養成分表示(1個17g当たり)

|       |        |       |       |
|-------|--------|-------|-------|
| エネルギー | 36kcal | 炭水化物  | 4.6g  |
| たんぱく質 | 1.3g   | 食塩相当量 | 0.20g |
| 脂質    | 1.4g   |       |       |

(この表示値は目安です。)

**餃子の焼き方**  
(フライパン調理方法 8個の場合)

- ① 大きじ2杯の油を入れ強火で熱します。
- ② 一旦、火を止め餃子を並べます。
- ③ 餃子の上から水(約120cc)をふりかけます。
- ④ フタをして中~強火で蒸し焼きにします。(目安5~6分間 水気がなくなるまで)
- ⑤ 底面がキツネ色に焼きあがれば完成です。

※加熱してお召し上がりください トレイ: PP ラップ: PE

### ① 大きさ・食感・内容量

- ・しつつか小ぶりで食べやすいサイズ
- ・ふくらもちり具がとっせい!!
- ・1人分にちょうど良い量

### ② 味

- ・いたってふわ。改良の余地あり
- ・にんにくの風味が残った
- ・一口目に生姜の味がまた
- ・生姜が苦味なし。生姜の味がよくきつ感した
- ・市販の濃い味付けの餃子が女子生なのでおいしかった。好みの味でよい (30代男性)
- ・あっさりしてジューシー



### ③ 焼き方

- ・まぶしてある片栗粉を一緒に焼いて羽根にした。
- ・説明どおりに底がきつね色になるまで焼いたら、若干水分が残って皮が少し固まった。これも癖はなかった。

### ★ 1パックで2度おいしいメニュー!

同時進行であっという間に出来上がり...!!



#### ○フライパンで焼く

1. 山盛りαフライパン(αにまき焼器)に油を少し強火で熱する
2. 火を止め、おうちde餃子を4つ並べる
3. おうちde餃子の上から水約60ccをかけたをして中火で蒸し焼きにする(約5~6分)
4. 底がきつね色になったら出来上がり。

#### ○鍋でホイル

1. 鍋に湯をたぎらしたとき
  2. おうちde餃子をくっ付かない様に入れ、強火で約4分焼く
  3. 湯に盛り、好みのたれをかける
- おうちde餃子の美味さをさらに添えても...



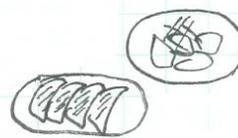
467 冷蔵 5月1日 浪漫亭

おうちde生餃子 136g(8個) 本体 **108円**

未加熱の具材をご家庭で調理するので焼きたてのジューシーさが味わえる生餃子。(税込 117円)

(36kcal・食塩相当0.20g / 1個17g) 小麦・乳 消費期限:お届け日を含め3日

ビールが最高!!



★ 今月は組合員さんの声に応じて開発した商品のご意見から改善した生協ならではの商品の紹介です。

