

萱島パル委員会

# (株)メイショク学習会

2023.10.12 開催

冷凍豚まん  
水餃子でおなじみ!!



「co-op 具たっぷり豚まん」は、なんと開発以来25年以上のロングセラー商品!! 組合員の声を聞いて、ずっと改良をし続けているそうです。

萱島パル委員会では、(株)メイショクさんにお越しいただき、こだわりの詰まった商品開発から製造工程までお聞きしました。

～本日の調理&試食～

具たっぷり豚まん・チーズ豚まん  
国産れんこん肉詰め  
水餃子スープ(チンゲン菜、ニンジン入り)



## (株)メイショクさんの《こだわりポイント》

- ☆ 組合員様の声を大切に、商品に生かしています。
- ☆ 具材のスパイスはヒミツのオリジナル調合。
- ☆ 豚肉は塊で仕入れ、製造当日にミンチに。国産だけでなく鮮度にもこだわっています。
- ☆ 豚まんを食べる時は是非、割って見て、具材がたっぷりのを実感して頂きたいです。



(株)メイショク 原田さん



メイショクさんのこだわりがつまみで、改めてまた買おうと思いました。

## 参加者さんの感想

製造工程も勉強できてとても安心安全の参考になりました。

添加物を使用せず、材料も国産のものを使用されているので安心して購入できます。



スープ付き お好みの野菜と煮るだけ



フライパンで簡単蒸し焼き



具たっぷり豚まんの  
おススメ調理アレンジ  
＜チーズ豚まん＞



① 具たっぷり豚まんにスライスチーズを乗せる。  
(とろけるチーズではうまく出来ないそうです)

② ラップをせず、表記通りの時間でレンジ加熱して出来上がり!

具たっぷり豚まんを「ふわモチ」にする調理のポイント

ラップでゆったり包んで加熱後に、ラップをしたまま1～2分蒸らすと、より「ふわわり、もちり」おいしく出来るそうです。



面倒な打ち水は要りません!

国産素材にこだわった商品を選ぶことで、メーカーや生産者さんを応援! 日本の食料自給率を向上させたいね!!

