

「佐藤さんに聞きました!」大阪王将 餃子アレンジ

たくさん焼いて残った餃子もリメイク!たれを使ったレシピは8ページ。

餃子ドッグ

ボリュームたっぷり!



材料(2人分)

大阪王将 羽根つき餃子 …… 4粒 レタスなど好みの野菜 …… 適量
ホットドッグ用のパンまたはバターロール …… 2個
マヨネーズ・ケチャップ(お好みでタルタルソース) …… 適量

- 1 羽根つき餃子を焼く。
- 2 パンをトースターで約3分焼き、レタスなど好みの野菜をはさみ、餃子をのせ、上からマヨネーズ・ケチャップまたはお好みでタルタルソースをかけて完成。

餃子と彩り野菜のマリネ

残り餃子におすすめ!



材料(2人分)

大阪王将 羽根つき餃子 …… 6粒 ピーマン …… 1/2個
玉ねぎ …… 1/4個 ポン酢 …… 大さじ1
パプリカ(赤・黄) …… 各1/2個 食べるラー油 …… 少々

- 1 玉ねぎ、パプリカ、ピーマンは千切りにして、耐熱皿に入れて電子レンジ(500W)で1分加熱する。
- 2 ポン酢と食べるラー油を加え、焼いた餃子にマリネをかけ、冷蔵庫で冷やす。

餃子の柳川風どんぶり

意外にさっぱり!



材料(2人分)

だし汁 …… 300ml
大阪王将 羽根つき餃子 …… 6粒 ごぼう …… 1/2本
しょうゆ …… 大さじ1・1/2 卵(溶いておく) …… 3個
みりん …… 大さじ1・1/2 三つ葉 …… 適量

- 1 鍋にだし汁、しょうゆ、みりんを入れ中火で煮立て、ささがきにしたごぼうを加える。
- 2 ごぼうに火が通って煮立ってきたら、羽根つき餃子を加え、弱火で5分程煮込む。
- 3 溶き卵を回し入れ、半熟になったらご飯を盛ったどんぶりに盛り付ける。お好みで三つ葉を散らす。

トレーに入れて蒸した後凍結します

実際に「大阪王将」のお店で販売されたこともあるんだって!おいしさはお墨付きだね。



大阪王将 羽根つき餃子(生協専用)
ぎょうざ735g、たれ8g×3袋
(次回8月4回) 538円(税込)

オンラインで
産地メーカー
をたずねて

株式会社
イトアンドフーズ
(大阪市)

大阪市
広域営業部

おなかいっぱい幸せと。

「大阪王将」の味が家で楽しめる人気の商品「大阪王将 羽根つき餃子」やチャーハンを製造する(株)イトアンドフーズ。冷凍の中華総菜を製造し、全国の生協・量販店へ販売する他、外食向け食材の製造・卸を担っています。営業本部 広域営業部 佐藤隆志さんにお話を伺いました。

冷凍餃子の販売、始まりは生協の宅配

(株)イトアンドフーズは1969年に大阪・京橋に構えた5坪の餃子専門店「大阪王将」が発祥です。生協との取り引きが始まったのは1993年、コープこうべの宅配からでした。もともと、外食店舗用に製造していた冷凍餃子を家庭用商品として普及させることは外食店舗の売り上げの妨げになるのでは、という不安もありました。しかし「お店で食べるような本格的な味を家でも楽しみたい」といったニーズに答えて、大阪王将の餃子のおいしさを家庭にお届けしたいとの思いから、生協の宅配での取り扱いを決めました。「当時はまだ、全国的に知られていなかったため挑戦でしたが、商品に見合った価格で販売できる生協でやってみようということになりました」と佐藤さん。今では北海道から沖縄まで、ほぼ全国各地の組合員にお届けしています。



営業本部 広域営業部 佐藤 隆志さん

最後は家庭で焼いて完成

「大阪王将 羽根つき餃子」は餃子の具材となる豚肉・しょうが・キャベツなどは全て国内産。全国の生産者と契約し、季節によって産地を変えることで実現しています。香料・甘味料・着色料・保存料・化学調味料に頼らず食材のおいしさを生かす商品づくりを大切に、「何度でも食べたいと思える味」に仕上げています。

「水なし油なし」で焼き上げることができる羽根つき餃子はフライパンに凍ったままの餃子を並べて火にかけるだけ。誰でも簡単においしく作ることができます。「製造過程で、餃子を100℃の蒸気で蒸し上げてからマイナス40℃で一気に凍結しています。工場でおいしさをギュッと詰め込んでいるので、家庭では『焼く』という最後のひと手間をかけてもらえれば完成です。お店で食べるようなパリパリの羽根が付いた餃子が再現できるんです」。

(株)イトアンドフーズの理念は「おなかいっぱい」の幸せと。「冷凍食品を利用することで調理時間が短縮できますよね。家族団らんが増えるなど、食を通じた付加価値は無限大にあると思っています。私たちはおいしい商品だけではなく、人生に彩りを提供し笑顔につなげたい。創業から大切に受け継いできた、私たちの理念です」と佐藤さんは笑顔で話しました。



大阪王将 羽根つき餃子

失敗しない焼き方のコツ

「商品の表示通りに焼くこと」

油は使いません

- 1 火をつける前に並べる
凍った餃子を並べてから火をつけ、焼きムラを防ぎます

水は使いません

- 2 フタをして蒸し焼き
中火 約5分
中火の目安
フライパンの底に火の先が当たる程度

フタを取って

- 3 焼き色をつける
弱火 1~2分
餃子の周りがキツネ色になってきたら様子を見ながら調整します