

ピリッとスパイスのきいた濃いめの味付け CO・OP皮がパリッと京都のひとくち餃子

255g(30個) 本体価格369円 税込価格398円 企画予定8月3週



こうして生まれた！

関西エリアの名物となったひとくち餃子。かつて京都にあった「いちょうやのひとくち餃子」を参考にこの餃子を開発しました。



メーカーさんのおすすめ

銀杏型のパリパリに焼き上がる平たい形でニオイが残りにくいニンニクを使用。筍が入っているのも食感の秘密。

味の素冷凍食品株式会社 古川智さん

おつまみにも、ぴったりです

各務原市 田中典子さん



毎日でも食べたいね
大学1年の娘

具のジューシー感 ★★★★★
皮のモチモチ感 ★★★★★
底のパリッ感 ★★★★★



パリッと焼き上がる薄皮仕様 博多ひとくち餃子 博多一風堂

180g(15個) 企画予定8月3週
本体価格284円 税込価格306円



メーカーさんのおすすめ

国産豚肉、国産のフレッシュ玉葱を使用。適度に脂がのった豚肉で、しっとり食感。薄味に仕上げました。



八洋食品株式会社
多賀谷順さん

こうして生まれた！

満州から引き上げ、昭和24年に福岡随一の繁華街・中洲で餃子専門の商売をスタート。満州で食べていた水餃子をヒントに、焼き餃子を始めました。

小食な我が子が一人でパクパク食べました

岐阜市 富田果那さん



皮はパリパリしているのに、具は肉汁がギュッと詰まってジューシーだね

夫

具のジューシー感 ★★★★★
皮のモチモチ感 ★★★★★
底のパリッ感 ★★★★★

国産原料にこだわった生協限定餃子 大阪王将餃子

510g(30個) 企画予定8月3週
本体価格665円 税込価格718円



メーカーさんのおすすめ

臭いが気にならないニンニクを使用。家庭で焼きやすいサイズ。凍ったまま、油なしでもパリッと焼けます。

イトアンド株式会社 志賀恭行さん

こうして生まれた！

昭和44年「大阪王将」1号店誕生、半年後にはメニューを人気の餃子に絞り、大阪初の餃子専門チェーンがスタート。みなさんお馴染みの王将に発展しました。

餃子飯店が開けるくらいおいしくできました

関市 広瀬博美さん



コンソメベースの餃子スープが大好評でした



具のジューシー感 ★★★★★
皮のモチモチ感 ★★★★★
底のパリッ感 ★★★★★

組合員さんの餃子アンケート

うちの「餃子の日」

油・水なしでパリッと焼ける！！ギョーザ(味の素)

下呂市 温かい風さん

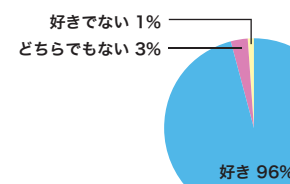
家族みんなの大好物です。プリプリとした肉厚の皮とニンニクの効いた具も美味しく、これ以外のものは食べません。

京都のひとくち餃子 高山市 ひなさん

娘(高1、中2)と主人と私で、1度に3袋を完食します。その代わりに副食はフルーツやアイスクリームにして、メインに餃子ガッツリいただきます。

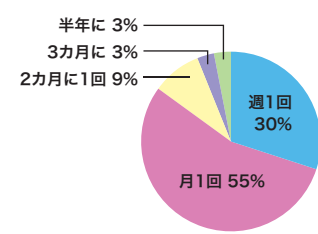
王将餃子(50個入り) 大垣市 すまっこさん

うちでは30個入りでは足りないで、この50個入りがベストです。ボン酢でいただくため、タレはほとんど使いません。



餃子は好きですか？

餃子はどのくらいの頻度で食卓に上がりますか？



もち米粉とポークエキスを練り込んだもちもち感 宇都宮肉餃子

246.8g(16個+たれ) 本体価格284円 税込価格306円 企画予定8月4週

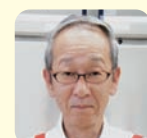


こうして生まれた！

戦後、中国から引揚者が現地で覚えた餃子で商売を始めると、宇都宮にあった第十四師団の兵士がこぞってこれを食べ、一般の人々にも広まりました。この他諸説あります。

表面はパリパリで具はジューシー

岐阜市 石田知枝さん



メーカーさんのおすすめ

子どもや年配の方にも食べやすいサイズです。自社工場でカットした新鮮なキャベツの甘みがポイント。シンプルな味付けです。

株式会社マルシンフーズ
山岸聡さん

おいしい餃子、
リビ決定♡
家族一同



具のジューシー感 ★★★★★
皮のモチモチ感 ★★★★★
底のパリッ感 ★★★★★

野菜とお肉が5:5 野菜たっぷり マルマツの浜松餃子(餃子一筋半世紀)

360g(20個+たれ) 本体価格380円 税込価格410円 企画予定9月1週



POINT

水は不要です。丸く並べて焼き、茹でもやしを添えれば、より浜松流に。

こうして生まれた！

終戦後、餃子の作り方を学んできた引揚者たちが、浜松駅前であくて美味しい餃子屋台を買い、それが評判となり市内各地に広がりました。

程よい塩加減でちょっぴり甘めの餡がいいね

各務原市 矢野真紀子さん



メーカーさんのおすすめ

野菜をふんだんに使い、素材の甘みを活かした餡を薄皮で包みました。

株式会社マルマツ 鈴木健吾さん



具のジューシー感 ★★★★★
皮のモチモチ感 ★★★★★
底のパリッ感 ★★★★★

たくさん食べたよ！



ご当地餃子大集合

戦後、引揚者によって中国から日本各地へ持ち帰られた餃子。それぞれの地域の好みに合わせ、味や形が変化してきました。今や、餃子は国民的料理ともいえるほど。

手作りもいいけれど、たまには、全国のご当地餃子を楽しんでみませんか？



岐阜市 石田紗嬉ちゃん