

Contents

- 02-04 商品ものがたり
大阪王将 羽根つき餃子
(生協仕様)
- 05 特集
震災復興支援交流会レポート
- 06-07 組合員学習会報告 その②
基礎から学ぶ・
体にやさしい減塩“乳和食”レシピ
料理家 小山浩子さん
- 08-09 組合員学習会報告 その③
世界の子供たちと向き合って
フォトジャーナリスト 安田菜津紀さん
- 10-11 コラム・コープ安全のひみつ
国の言うことは信頼できない？
- 12 子育て応援ひろば☆ママ友ぺちゃくちゃん
「わが子の卒園式・卒業式の思い出」
- 13 information
14-15 読者投稿コーナー ほっとTIME
16 四季彩ごはん



◀今回、製造に関するお話を伺った
イトアンド株式会社
商品本部 生産部 関西工場 工場長
出羽克好さん



中華風コーンスープ



1.餃子が入ったトレイごと、少しずつ温度帯を変えながら、約5分30秒で蒸し上げます 2.半分に割り、芯を取り除いたキャベツは、異物がついていないかチェックしたあと、カット機に投入 3.皮で具材を包んで成形した餃子は17g。焼き色がつく面が三日月形になっています 4.巨大な冷凍庫の中を移動しながら約15分で冷凍。餃子の中央部分は-10℃の状態

商品ものがたり

“お店の味”が楽しめるのは 生協だけ

「生協仕様」一。

「大阪王将 羽根つき餃子」のパッケージに印字されたこの4文字の言葉。実は、一般のスーパーマーケットなどで販売されている同名商品「大阪王将 羽根つき餃子」とは異なる、生協でしか購入できない餃子なのです。



大阪王将 羽根つき餃子(生協仕様)

宅配：3月1回・3回企画予定
店舗にて取り扱い

“赤箱入り”の後継品として誕生

「生協仕様餃子の主な具材であるキャベツ、豚肉、にんにく、しょうがは全て、国産のものを使用しています。皮の材料も国産の小麦粉。調味料は、大阪王将の店を出している焼餃子と同じものを使用しています。これは、ごく一部の社員しか配合を知らない“秘伝”の調味料です。添付しているタレには、高温で炒った香り高い唐辛子=『鉄』入りの『鉄ラー油』を使用。製造は、国内の工場。“生協仕様”は、わが社の史上最強スペックです」と製造メーカーである、イトアンド株式会社の佐藤隆志さん。力強い言葉の端々に商品に対する自信がうかがえます。

そもそも、「大阪王将 羽根つき餃子」は、赤箱入り「大阪王将餃子」の後継品として、2016年11月に販売を開始しました。そこからさらに、組合員の意見をもとに改良を重ね、2017年8月に誕生したのが、現在の「大阪王将 羽根つき餃子」です。

絶妙なおいしさをつくる人の力

では、おいしさの秘密を関西工場の製造工程とともに紹介します。

まず、具材に使用している豚肉は、味にコクがあり旨味が強いハラミとやわらかな脂身のミンチ。調味料、おろししょうが、おろしにんにくに豚肉のミンチを加えて、機械で練り合わせます。関西工場の出羽克好さんによると、「練り時間は40分。よく練ることで、豚肉の食感がなめらかになるだけでなく、赤身部分が脂をまとい、味のまとまりがよくなります」。その後、適度に脱水したキャベツの粗みじん切りを加えます。キャベツの比率を高くすることで、味がくどくなりすぎないように工夫しているそうです。

皮は、小麦粉、植物性油脂や水分などを専用の機械でこね、延ばして厚さ5mmの生地を製造。