



5. 粗くカットされたキャベツは水だけで2回丁寧に洗浄され、みじん切りにしているため 7. 枚方市にある関西工場で関西圏への出荷分を製造

気温や湿度の影響で生地の弾力が変わってしまうので、こね具合や水分の温度、材料を混ぜ合わせる時間で調整。出来を判断する担当者の経験と感覚が要となります。できあがった生地は、2枚合わせにして再度延ばし0.6mmという薄さにします。

この薄い生地をくりぬき、完成したての皮で具材を包みます。成形した餃子は重さ17g。

「これは女性やお子さんでも食べやすく、家庭用のコンロでも火が通りやすい、最適な大きさなのです」と佐藤さん。

その後すぐに蒸し上げ、-35℃で約15分かけて凍結。そして、おなじみの赤いパッケージに包まれて「大阪王将 羽根つき餃子」の完成です。

衛生管理の行き届いた工場では、要所ごとに人の目と手、さらには勤も働かせる仕事がおいしくて安全な餃子の製造を担っていました。

## 全国に広がる餃子の輪

「焼いたとき、皮の縁がピンと立ち上がっていることを“餃子が立つ”と言います。この状態を目指して、具材の比率や量、皮の厚さ、『羽根のもと』の量、加工時間などさまざまな面から研究しました」と佐藤さん。

こだわりがたっぷりと詰まった「大阪王将 羽根つき

餃子」を製造するイトアンド株式会社は、1969年、中華料理店として創業しました。その後、1977年に大阪王将食品株式会社として設立、一般小売り用の冷凍食品なども手掛けるように。そして1993年、コープこうべの宅配で取り扱いが始まり、各生協に広がりました。「当時の目標は、大阪王将ブランドの認知度アップと、冷凍餃子をはじめとした商品の販路拡大でした。生協の要望を受けて、生協仕様の商品を開発。今では、コープさっぽろからコープおきなわまで、全国各地の組合員さんに『大阪王将 羽根つき餃子』を食べてもらえるようになりました。」と佐藤さんは話します。

## 水なし油なしの簡単調理

「大阪王将 羽根つき餃子」のもう一つの特長は、「水なし油なし」で焼き上げる調理方法。フライパンに凍ったままの餃子を並べてから火にかけ、焼き上げるといっても簡単な手順です。「水も油も使わず、工夫いらずで、簡単に餃子を焼き上げることができます。“生協仕様”は食べ飽きない味、もう一つ食べたいと思える味に仕上がっています」と佐藤さん。小さい子どもからお年寄りまで、幅広い世代に親しまれています。

こだわりぬいた生協仕様だからこそ実現できた「お店の味」を、ぜひご家庭でお楽しみください。

おいしい食べ方 

もっと食べたくなる

アレンジ・テクニック!

### スパイシーなカレー味

1. 火をかける前のフライパンに、カレー粉を適量振り入れる。
2. 1の上に「大阪王将 羽根つき餃子」を並べ、フライパンを火にかける。
3. 通常の焼き方で焼き上げて完成。

### たっぷりチーズで香ばしく

1. 「大阪王将 羽根つき餃子」を通常の焼き方で焼く。
2. ふたを開けるタイミングで、溶けるタイプのチーズをたっぷり振り入れる。
3. 通常の焼き方で仕上げる。

意外かもしれませんが、スパークリングワインと相性がいいですよ



イトアンド株式会社 食品営業本部 広域営業部 西日本グループ マネージャー 佐藤隆志さん