

# 餃子にしよう！こだわり選手権 ～冷凍庫の守り神、その正体に迫る～



5月15日（金）に平塚市中央公民館調理室にて、『餃子にしよう！』について三菱食品株式会社・テーブルマーク株式会社を講師にお迎えし、『餃子にしよう！』のこだわり、美味しい焼き方・食べ方を伝授していただきました。なんと！販売開始から20年変わらない味・サイズで作り続けられているとのこと。

キャベツは熊本県産の産直で、シャキシャキの食感を大切に、豚肉も安心の産直。にらや生姜、にんにく、小麦粉なども国産とこだわりの材料を使っています。

さらに、テーブルマーク株式会社の強みであるうどんの製造ノウハウを活かしたモチモチの皮でこだわり具材を包みこんでいます。

一度蒸してあるので、焼くだけでなく、スープや鍋に入れても美味しい万能餃子！

伝授いただいた目から鱗の焼き方（詳しくは下の二次元コードから）で焼いてみました。キレイな焼き目がついた美味しそうな餃子、まずはそのままの美味しさを味わってから、5種類のタレ〔酢こしょう、しょう油・酢、トマト酢、チーズトッピング、『にらタレ 230g』（パルで購入可）〕で味変を楽しみました。



20年変わらないシンプルで飽きの来ない味！



## 参加者の声

- ・プロの焼き方が学べて良かったです。
- ・色々な食べ方を教えてもらえ、食卓がもっとおいしく楽しくなるとこと間違いなし♪
- ・一度蒸されていると初めて知り、餃子を使った料理のバリエーションが増えそうで楽しみ♪
- ・チーズのトッピングは子供が喜びそうなので早速試してみます。
- ・チーズトッピングは、餃子以外にも合いそう。
- ・『にらタレ 230g』と餃子が合っていて美味しかったです。

袋の裏側に印刷されている焼き方とは違った焼き方を教わり

実際に焼きあがった餃子を見て、一同歓声があがりました！ブログから詳しい焼き方を学び、ぜひお試しください♪（k）



ブログ

目から鱗の焼き方は

ブログで♪



この紙面・組合員活動に関するお問い合わせ先

平塚センター 0120-581-670

（月～金 10時～17時）

Palkana-hiratsuka@pal.or.jp