

「ほかほかふんわりもちり」 具たっぷり豚まん



寒い季節になると、恋しくなる豚まん。“電子レンジで簡単に、そして蒸し器よりおいしく”をコンセプトに生まれた「CO・OP 具たっぷり豚まん」は、今年で28年を迎えるロングセラーです。『国産原料で具たっぷり』を基本に、組合員さんの声をもとに商品のリニューアルを重ね、進化しています。そのこだわりを知るため、株式会社メイショクさんにお話をうかがいました。

生地との比率は50%で、
具材がぎっしり！



「素材に勝る味つけは無い」をモットーに 老舗精肉店の強みを活かす株式会社メイショク

創業から56年。兵庫県加古川市に拠点を構え、生肉加工の専門技術を活かした食品づくりを得意としています。徹底した品質管理のもと、精肉パックなどの食肉加工品、中華まんなどの冷凍食品などを手がけています。生協の組合員さんの声を大切にした食品づくりをはじめ、既存商品のリニューアルにも積極的な企業風土があります。



お肉がおいしい
水餃子も人気！



● フードコーディネーターの
おすすめレシピ
豚まん de ピロシキ風

材料 (1人前)

- 豚まん (冷凍) …… 1個
- 揚げ油 …… 適量

作り方

- 1 凍ったままの豚まんをお皿にのせ、ラップをふんわりかけ、電子レンジで1分加熱します。
- 2 揚げ油を約150℃ぐらいに温め、①の豚まんをスプーンなどで油を回しかけながら、ゆっくりと揚げる。
- 3 全体がカリッときつね色になったら、できあがりです。

<メモ>

● ①の時に、袋に書いてある温め時間だと、油で揚げると瞬時に色付き、焦げてしまうことがあります。また、油の温度が160℃以上の時も同じですので、注意が必要です。

油で揚げると、
カリッと
ピロシキに大変身！

『コープ具たっぷり豚まん』 おいしさへのこだわり

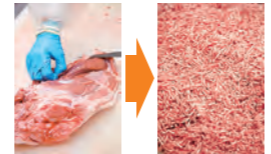
原料の豚肉・玉ねぎ・キャベツはすべて国産です。豚肉、玉ねぎは製造当日に工場内でカット。甘みのあるキャベツ（冷蔵保存）を加え、野菜本来の甘みを活かします。



豚肉は、運動量が豊富な「豚うて肉」を使用。しっかりとした赤肉とほどよい脂身が豚まんのおいしさを引き立てます。



工場内で肉の下処理から「豚まん」の加工、梱包まで行う一貫生産です。ブロックの肉塊で必要な分だけミンチを挽くため、鮮度がよく臭みがありません。食べ応えのある“肉粒感”にもこだわります。



生協の組合員さんの声によってリニューアル 20余年、成長を続け「豚まん」です



電子レンジで調理したとき、
皮に固いところがある。

固くなりやすかった豚まんのてっぺんをローラーで
なだらかにして“角”をとる方法に変更しました。



ローラー前



ローラー後



アレルギーがあるから、
うちの子は食べられない。

原材料から乳・卵を取り除くことに成功しました。また、工場内で他商品に使うパン粉からも同材料を取り除きました。よって、アレルギーのお子さんでも食べることができます。



電子レンジで調理する時、
打ち水の量がわかりにくい。

打ち水の必要なしでふんわり、もちり
仕上がる生地を開発しました。

工場見学に参加した組合員の声

異物混入防止の
姿勢がスゴイ！

帽子を3重にかぶり、ブラシや
ローラーでのほこり取りも徹底
していて、安心して商品を利用
することができます！



商品の裏に
載ってるよ！



おいしく「豚まん」を食べるポイント

1



お皿にラップを
ゆったりかける

2



電子レンジでチン！

3



加熱後、ラップを
かけたまま
1～2分蒸らす

「もっと美味しい ・もっと健康・もっと安全」

をみつめて
徹底した品質管理と衛生管理のもと、
安心できる食卓をと心を込めて
作っています！ぜひ、食べてみて～!!



9/21(土)
いきいき
商品交流会の
ようすは
こちらから

