

2013年7月25日

パリパリの食感が楽しめる！
簡単くると巻くだけ！長方形の棒餃子専用の皮が新登場

「棒餃子の皮」

2013年8月1日（木） 新発売

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、精肉売場向け商品として、外食で食べるようなパリパリ食感の棒餃子が楽しめる「棒餃子の皮」を2013年8月1日（木）より新発売いたします。

<開発背景>

子供から大人まで家族に人気の定番メニュー「餃子」は、子供と一緒に包んだり、焼いたりすることで楽しみ方が広がり、食育にもつながるメニューです。弊社では、「手作り餃子」を通じて食育を応援するなか、より簡単に手作りすることができる「棒餃子の皮」を開発いたしました。

棒餃子は通常の餃子と比較し、両面をしっかりと焼くためパリパリとした外食店のような食感が楽しめます。また、「棒餃子の皮」は長方形で、包む時にひだを作る必要がなく、くると巻くだけです。通常の丸い餃子の皮に比べて簡単に包むことができ、子供と一緒に餃子作りを楽しむことができます。

簡単に手作りできる棒餃子により、家族みんなで一緒に調理することの楽しさと、いつもとは違った餃子のおいしさを、より多くの方に実感していただきたいと考えています。



棒餃子の皮



(調理例)

【 本件に関するお問い合わせ先 】

モランボン株式会社 商品開発部 広報担当 / 石川

〒183-8536 東京都府中市宮西町2-5-1 さくら三番館ビル4F

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : ishikawa-m@moranbong.co.jp

<商品特徴>

- ・ 外食店で人気の棒餃子が家庭で手作りできる長方形の「棒餃子」専用の皮です。
- ・ くるっと巻くだけ。子供でも簡単に包めます。
- ・ フライパンで両面焼きすると、外食店で食べるようなパリパリ食感の棒餃子が楽しめます。

<材料例&作り方>

■ 材料例（棒餃子 20 個分）

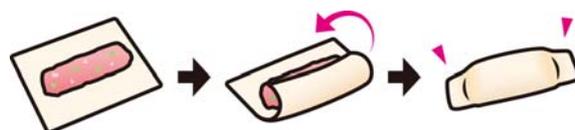
豚ひき肉：150g、キャベツ（または白菜）：180g、にら：30g、にんにく・生姜：各1かけ、
醤油：大さじ1、ごま油・砂糖・酒・片栗粉：各小さじ1、塩：小さじ1/2、こしょう：少々

■ 具の作り方

ひき肉に調味料を加え、よく練り合わせます。さらにみじん切りにした野菜類を加えよく練り合わせ、しばらく置いてなじませます。

■ 包み方

具を皮の中央に棒状にのせて手前から巻き、巻き終わったら左右の端をしっかりと押さえてとめます。※とめにくい場合は、皮に水をつけてください。



■ 焼き方

- ① 熱したフライパンに油を入れ、棒餃子を並べて中火で焼きます。
 - ② 軽く焼き目がついたら棒餃子が 1/3 ひたる程度にお湯（または水）を注ぎ、フタをして強火で蒸し焼きにします。
 - ③ 水分がなくなったらフタをとり、棒餃子の両面をお好みの加減まで焼き上げます。
- ※③の際に、お好みで油を加えて仕上げると、よりパリパリした食感がお楽しみいただけます。

<商品概要>

商品名	棒餃子の皮
内容量	20 枚
サイズ	80mm×110mm
保存方法	10℃以下で保存
賞味期間	21 日
参考小売価格	118 円（税込み）
JAN コード	4902807602004