

アスパラ餃子

かがわ県産品コンクール優秀賞受賞



アスパラ餃子 12個入り 800円(税込)
40個入り 2600円(税込)
※冷凍商品

四国は香川県、瀬戸内海に囲まれたおだやかな土地で育てられた農産物・畜産物を使ったアスパラ餃子ができました。香川県オリジナルブランドのアスパラガス「さぬきのめざめ」を使用、全国でも知名度を上げています。その高級ブランド「さぬきのめざめ」を贅沢にも具の半分以上使用した餃子を商品化しました。そして、令和2年度かがわ県産品コンクールに出品してこの度「優秀賞」を頂きました。

◆全国発売中！仏生山の森おいしいファクトリーOnline Shopにて

<https://busshozan-no-mori.shop/>

◆かがわ県産品コンクールとは

平成15年度にスタートした「かがわ県産品コンクール」は、販路開拓に意欲的な県内事業

者や製造者の商品開発を促進するとともに、県内はもとより、全国に展開可能で、より市場性に富んだ県産品の掘り起こしを行います。受賞した県産品をメディアや県内外で開催するイベント等において、広くPRし、認知度の向上を図るとともに、販路拡大の支援を行っていくコンクールです。



◆こだわり食材

【さぬきのめざめ】を贅沢に使用・・・長いもので50センチなるアスパラガス「さぬきのめざめ」の中でもシャキシャキ感が味わえる根元の部分と最も味が濃いとされるワキメの部分を使用しています。

【オリーブ夢豚】・・・オリーブ採油後の果実を食べることで、肉質が変化し、口の中で甘くとろけ、あっさりした味わい。オレイン酸やポリフェノールが多く含まれます。

【さぬきの夢】国産の小麦粉・・・パリパリの皮は、希少な国産（香川県産）の小麦粉を使用。なんと、製麺所で皮を製造してもらっています。

◆おいしい餃子の焼き方

10倍おいしく食べる BOOK お届けします。

おいしい焼き方

テフロン加工
フライパンの場合

- 1 フライパンに油を大さじ2〜3杯入れ、全体に引火火をつける。凍ったままの餃子を少し離間を開けて並べる。
※フライパンから火がはみ出ない程度の中火。
- 2 並べてすぐにお湯又は水を餃子の高さの1/3程度入れてフタをする。
※フタを閉める回数によって異なります。
- 3 水が無くなるころに少量の油を入れ、弱火にし、ちょうど良い焼き目になったら出来上がり。
※パリパリとした皮と餃子の焼がキツキツになるのが焼き上がりの目安です。

油(大匙1)

底に水分が残っている状態で油をさす。

さぬきのめざめ

アスパラ餃子を

10倍おいしく食べるBOOK

さぬきのめざめアスパラ餃子は、こだわり抜かれた食材だけを使い、料理人が一つひとつを手作り。お子さま安心して食べていただけます。素材もすべて国産でこだわりのブランドを使用していますので、その一部をご紹介します！

こだわり食材 ①
香川が誇る奇蹟のブランド
【さぬきのめざめ】を贅沢に使用！
長いものでは50cm以上になるアスパラガス「さぬきのめざめ」の中でもシャキシャキ感が味わえる根元の部分と最も味が濃いとされるワキメの部分を使用しています。

こだわり食材 ②
健康志向の方に人気！
【オリーブ夢豚】
オリーブ採油後の果実を食べることで、肉質が変化し、口の中で甘くとろけ、あっさりとした味わい。オレイン酸やポリフェノールが多く含まれます。

こだわり食材 ③
国産の小麦粉【さぬきの夢】
パリパリの皮は、希少な国産（香川県産）の小麦粉を使用。なんと、製麺所で皮を製造しています。

こだわりのタレ!
【小豆島醤油】 【希少鮭】 【三重産レモン】
そのままで十分美味しく召し上がれますが、香川ブランドを贅沢に詰め込んだレモン醤油をおつけしています。お豆腐や卵かけご飯、唐揚げなどにもお使いいただけます。

オススメのおいしい食べ方

- 本用子葉表紙の「おいしい焼き方」で焼きます。
- 最初は、そのまま食べてください。アスパラごとたえや豚の甘みを感じてください。
- 味覚チェンジ！ 添付のレモン醤油をつけてみてください。

◆おいしいさへのこだわり

おいしさの裏ワザ

餃子に合うアスパラを厳選!!
農家から直仕入れする事により、採れたての新鮮な味だけ味わえる。根元と味の濃いワキメを使用。

ワキメ 緑い味が濃い
根元 採れたては柔らかくジューシー

さぬきのめいめい

おいしさのオノマトペ

カリッ
ジュワー
シャキシャキ

皮はさぬきの夢を使用し、釜内の製麺所で作ったオリジナル、讃岐うどん仕様の、
カリッ
口に入れると、オリーブ製の艶ある肉汁が溢れ出る。
ジュワー
シャキシャキ
農家直仕入れの新鮮なアスパラガスがたっぷりあるでサラダ餃子。

味わい方の変化球 タレ

① まずは何も付けずに。
アスパラの味わいが口の中に広がります。
② タレに付けて。
豚肉の味わいとシャキシャキの食感がクセになります。

三豊産レモン 醤油(小豆島産) 希少糖

◆成分表示

名称	冷凍生餃子
原材料名	アスパラガス(香川県産)、豚肉(香川県産) 玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、ごま油、醤油、清酒、ガラスープ、食塩、香辛料、皮(小麦粉、アルコール、でんぷん、食塩)、タレ(レモン果汁、醤油、希少糖含有シロップ) /トレハロース (一部に小麦、豚肉、乳、鶏肉、ごま、大豆を含む)
内容量	230g 12個入
賞味期限	この面の上部に記載
保存方法	要冷凍-18℃以下
調理方法	加熱してお召し上がりください。
製造者	株式会社 平井料理システム(仏生山キッチン) 香川県高松市仏生山町甲884番地2

※卵、そばを使用する製品と同じ工程で作られています。

栄養成分表示	12個当たり	脂 質	15.4g
エネルギー	480 kcal	炭水化物	59.4g
たんぱく質	23.2g	食塩相当量	2.6g

(推定値)

名称	冷凍生餃子
原材料名	アスパラガス(香川県産)、豚肉(香川県産) 玉ねぎ(国産)、にんにく(国産)、ごま油、醤油、清酒、ガラスープ、食塩、香辛料、皮(小麦粉、アルコール、でんぷん、食塩)、タレ(レモン果汁、醤油、希少糖含有シロップ) /トレハロース (一部に小麦、豚肉、乳、鶏肉、ごま、大豆を含む)
内容量	765g 40個入
賞味期限	この面の上部に記載
保存方法	要冷凍-18℃以下
調理方法	加熱してお召し上がりください。
製造者	株式会社 平井料理システム(仏生山キッチン) 香川県高松市仏生山町甲884番地2

※卵、そばを使用する製品と同じ工程で作られています。

栄養成分表示	40個当たり	脂 質	51.4g
エネルギー	1590 kcal	炭水化物	195.8g
たんぱく質	76.7g	食塩相当量	7.5g

(推定値)

◎商品問い合わせ先

株式会社平井料理システム

香川県高松市塩屋町5番地4

TEL087-823-3882 / FAX087-823-3877

メールアドレス：hrrs@lilac.ocn.ne.jp

◎各ホームページご案内

株式会社平井料理システム <http://hirai-shokutsuu.com/>

仏生山の森 <https://busshozan-no-mori.com/>

アイスビストロヒライ Online Shop <https://icebistrohirai.shop/>