

おすすめ！
コープの
商品

香港ギョーザ

大人気のコープデリ限定商品！

「香港ギョーザ」は、何個でも食べてしまう餃子です♪

コープデリ宅配の冷凍餃子部門では人気ベスト1の「香港ギョーザ」。オリジナルの小麦粉で作る自慢の皮のパリパリ感と、具材の野菜のシャキシャキ感、肉の食べごたえをぜひお楽しみください！

香ばしい焼きたてを
召し上がれ！



1 具材を作る

使用する前日からかたまり肉を解凍しておき（写真A）、製造する日の朝、ひき肉にします（B）。具材製造用のミキサーで肉・野菜・調味料の順に投入して混ぜて練り上げます（C～F）。夏と冬で時間は変わりますが、練るのは10～15分。練り上がったら、ミキサーの責任者が手の感触でいつも通りの仕上がりがかを確かめます。



2 皮を作る

北海道産の小麦2種（春よ恋・きたほなみ）をブレンドしたオリジナルの小麦粉を専用ミキサーに入れて、塩・水を加えて14分練り（写真G）、担当者が手で確認します。加える水の量は季節によって変えています。その後、4つのローラーを通して徐々に厚さを薄くして（H）30分以上寝かせます。寝かせることで皮が熟成され、皮の食感にしっかりとした歯ごたえが出ます。



愛され続けて30年超

「ヨコミゾの香港ギョーザ」といえば、30年以上組合員の皆さんに愛されているロングセラー商品。2019年5月にはコープデリ限定商品となり、現在コープデリ宅配の冷凍餃子部門では人気ベスト1の商品です。

昭和36年創業の株式会社ヨコミゾ（埼玉県さいたま市）を訪ね、製造部の小澤正光さんと、営業部の小池克行さんに話を聞いて、「香

港ギョーザ」ができるまでを見せたいいただきました。
「『香港ギョーザ』は現在1日約30万個（1万パック）製造しています。すごくおいしい」といった一口目のインパクトは強くないかもしれませんが、2つ目が食べたい、3つ目が食べたい……と、たくさん召し上がっていただけた味だと思えます」と、製造に携わって32年の小澤さんがこやかに話を始めます。

商品名の由来は、創業社長である横溝治朗さんが経営していた飲茶のお店で、香港出身の料理人から教わった餃子がベースになっているから。教わったレシピを日本人の口に合うようにアレンジして誕生しました。

「まずは野菜のシャキシャキ感、それから肉もしっかり入っています。肝はその配合バランスと、オリジナル小麦粉で作る皮です。具材も豚肉、ニラ、キャベツ、たまねぎ、にんにく、しょうが、すべて国産素材を使用しています」と小澤さん。

昨日も今日も買う

特筆すべきは、皮を作ることができるのは製造に携わる約50人の



3 成型、蒸し、急速冷凍

成型機で成型していきます。さらに2つのローラーを通して皮は0.7mmの厚さになり(写真I)、そこに具材をのせて1個18gになるように包んでいきます(J)。焼いたり揚げたりしても破裂しないように、両端が少し開いた状態で包み、自動でトレーに30個ずつのせられます(K、L)。そして90度弱で5分30秒、蒸し機で蒸します(M)。きちんと蒸されているか担当者がチェックしてから、4度の冷風を当てて粗熟を取り、マイナス40度のトンネルフリーザーを通して急速冷凍します。冷凍できたら、手でトレーから外しながら、人の目で形が悪いものや異物がないかを検品しています(N)。蒸し上がった段階で、味や食感などを確認する官能検査(五味検査)もしています。



4 包装、検査、箱詰め、出荷

包装機で包装し、賞味期限と製造年月日の印字を行い、X線、金属探知機、ウエイトチェッカーを通してから(写真O)、印字がきちんとされているか、袋が破れていないかをチェックしながら人の手で箱詰めしていきます(P)。冷凍庫で保管して出荷します。



8ページで、**レシピ**をご紹介します

今回ご紹介した商品はこちら!

香港ギョーザ

宅配: 540g(29個~31個入)を毎週取り扱っています。また360g(19個~21個入)を3月1・2・3回に取り扱う予定です

店舗: 一部店舗を除いて取り扱っています



焼いて
ぼん酢につけて
白飯と食べるのが
大好きです



営業部 部長
小池克行さん

まずは、焼きて
食べてみてください。
揚げ餃子にするのも
皮がパリパリになって
おいしいですよ!



製造部 工場長
小澤正光さん

「具材はまず出所がはっきりわかる新鮮なものを仕入れ、安定した味に仕上げることに。そして皮の硬さは加水の具合を調整し焼いたときのパリパリ食感がきちんと出ること、それから成型でも皮の厚さや重量がいつも同じであることを大切にしています。原材料は農畜産物なので、いつも同じ味に仕上げるのが常に課題です。データでわかることもありませんが、携わる担当者の感覚や経験も大事です」と小澤さんのおいしさの理由について話します。

「私は普段、直接組合員の皆さんの声を聞くことはないのですが、以前コープのイベント時に手伝いをしたとき、『昨日も買ったけど今日も買っていくよ』『冷凍庫に切らさないようにしているよ』『何年も買っているの』と聞いていただけに、とてもうれしく工場のみんなにも報告しました。みんなプライドを持って仕事をしています。これからも安全で安心な、安定した味のものを作っていきますので、長く食べていただけたらうれしいです」と小澤さんはいいました。

すでにファンの方も、「香港ギョーザ」を知らなかった方も、ぜひお召し上がりください。