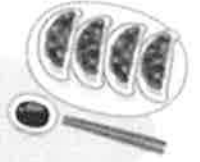




新センターOPEN企画第2弾 生産者交流会 “比べてみよう冷凍餃子”開催しました!



11月5日(土)、美勢商事の小林さんよりL's餃子のこだわりと、市販品との違いについて学びました。大人、こども合わせて30名が参加。

冷凍加工品の第一号はこの美勢商事の冷凍餃子だそうです。24年前、組合員の「家庭で作るものと変わらない冷凍餃子を作って欲しい」の声から誕生しました。

市販品と原材料名や数を比較しながら、なんのために入れられている材料なのかを丁寧に確認。市販品と比べると、L's餃子の原材料のシンプルなこと!

使う材料が少ない方が、作る工程もシンプルで材料費も少ないから利益も生まれるはず!?なのに、原材料がたくさん入っている市販品の冷凍餃子が安いのはなぜ!?

原価率の低い添加物を使うことで、原材料は一見多くなっても効率よく利益が生み出せるのです。(たとえば、餃子の生地でも小麦粉と塩と水だけより、単価の高い小麦粉を少なくして多くの水を使って添加物を加えて弱点(のびにくい・やぶれやすい)をカバーすることで、全体のコストがぐんと下がります。)

L's餃子は添加物をしようしないことによる手間暇をおし、気温や湿度から行程を計算して丁寧に作られています。全てを機械化せず、人の手も加えることで添加物に頼らない冷凍餃子ができるんですね!



試食で用意した小籠包、えびにら餃子、ほうれんそう丸餃子も美味しかったよ!



こどもたちも
上手に
焼いてくれました

餃子の作り方

- ①強火でフライパンをあたためる。(鉄フライパンは油をいれる)
- ②餃子を並べる。(強火のまま)
- ③水をいれて蓋をする。(強火のまま)
- ④蒸発したら、油を再度回し入れて完成

強火のままがコツ!調理時間は5分ほど。一度蒸してあるので短時間調理でOK。餃子は手作り派の方もぜひご賞味あれ。

小林さんの甥っ子さんは若干2歳にして、市販品の肉まんは食べないそうです。美勢商事の肉まんを食べ続けてきたところ、市販品と区別ができるとのこと!すごいですね!

生産者がこだわっていることや大切にしていることを直接聞くことができ、L's餃子のファンにますますなりました。ただ購入するだけでなく、どんな生産者がどんな場所でどんな風にどんな思いで作っているのかを知ることも大切だと思いました。

ぜひ、お友達を誘って生産者交流会&マルシェにきてね!