

2019年(令和元年)6月6日(木曜日)

しなの経済

## マッスルギョーザ

ささみと小麦外皮 ヘルシーに

## ネットで人気呼ぶ

松本・信栄食品

ギョーザ製造販売の信栄食品(松本市並柳)は、高タンパク低カロリーの冷凍ギョーザ「マッスルギョーザ」を開発し、インターネットで販売している。

健康志向の高まりから、会員制交流サイト(SNS)で広まり、五月二十七日朝までで二百件を受注。神倉藤男社長(五〇)は「子どもから高齢者までターゲットにできる商品。世の中に必要とされるメーカーでありたい」と話した。

同社の本格的なネット通販事業の最初の商品。通常のギョーザは豚肉や鶏肉を使うが、脂肪の少ない国産鶏ささみを使用。独自製法でばさつきを抑え、ふっくらと仕上げた。具材はネギやキャベツなどの国産野菜を使い、青シソ風味でさっぱりとした味わいが特徴。皮は、食物繊維などの栄養が多く含まれる小麦の外皮部分を使用し、糖質を落とした。一袋四十個入りで千九百



ゆでたマッスルギョーザと商品パッケージを手にする社員たち＝松本市の信栄食品で

八十四円(税・送料込み)。六月三十日には、ニンニクとニラを使わない、朝食としても食べられる第二弾を

発売予定。  
 信栄食品 〇二六三  
 (26) 6261  
 (中津芳子)