

「阿波尾鶏のひとくち餃子」提案



阿波尾鶏のひとくち餃子

信栄食品

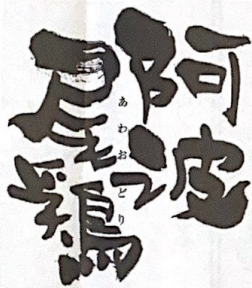
地鶏『阿波尾鶏』を使用

信栄食品(本社・長野県松本市)の新商品「阿波尾鶏のひとくち餃子」と「雪中キャベツの野菜餃子」を全国の生協に提案していく。「阿波尾鶏のひとくち餃子」は徳島県の『阿波尾鶏』を、「雪中キャベツの野菜餃子」は、長野県『雪中キャベツ』などそれぞれブランドを具材に加えている。

2品もとブランドの素材を使用

「阿波尾鶏のひとくち餃子」は、総菜デリカ向け食材として時短・簡便性に優れた揚げ餃子に焦点を置いて開発。そこで地鶏を使うことで、豚肉とは違い食感はいっかりとしながらも、あっさりとしたスナック感覚で、またおつまみとしても何個でも食べられる揚げ餃子の商品化した。

「阿波尾鶏」は、通常のブロイラーと比べて、ゆたかりとした自然豊かな環境で80日以上(通常は45〜50日)かけて丹念に飼育される高級地鶏。生鮮野菜(キャベツ・ニラ・長ネギ・シヨウガ)は国産を使用。豚肉と違う食感を楽しめ、特に『阿波尾鶏』の肉質はコク・甘み・うま味が多く、肉感があり適度な歯応えが特長。脂は、ふっくらと肉感のある地鶏に、新鮮な国産野菜のシャキシャキ、餃子の



具に溶け込んでおいしい野菜餃子となる。生として千切りで食べておいしい『雪中キャベツ』をぜひたくに使用し、キャベツの自然な甘さで味付け。年間100種類以上の餃子を開発している同社の強みを生かし完全オリジナルレシピで製造。『雪中キャベツ』は食感がパリッとしながらも軟らかく、水分を含んでみずみずしいので、野菜のシャキシャキ感が楽しめる。焼き調理、揚げ調理に対応しているのとご飯のおかずやおつまみ、お弁当のおかずにと幅広く利用できる。『雪中キャベツ』は、夏に種をまき、立派に育った根が付いたままの状態のキャベツを12月下旬から2月中旬に収穫。降り積もる雪の下で

『レンジdeミニ』シリーズ

エムシーシー食品

1食完結型の離乳食を開発

エムシーシー食品。(本社・神戸市東灘区)の『レンジdeミニ』シリーズの新商品「レンジdeミニ国産野菜と鶏のあんかけの具」を開発した。野菜と鶏のあんかけの具」と「レンジdeミニ洋食具」がパルシステムの昨年の3月



の『ヤムヤム』企画で採用され、供給上位だった。生協の紙面では、下ごしらえした素材系の離乳食は配置されてい

保管することで、キャベツが寒さに耐え、凍らないようにしようと自ら甘みを蓄えること



『雪中キャベツ』を使用

で、エグみのない甘いキャベツに育つ。身が締まって芯(しん)の部分ほど甘くなり、その糖度は10度となっている。同社では家庭の増える中ニューノーマルに対応した商品提案をタイムリーに提供していくという。また今後宅配で好評の「松本一本ねぎ餃子」をはじめ長野県産にこだわった商品を提案していくという。

現在も引き続き新型コロナウイルス感染症防止による、巣ごもり需要で冷凍食品や宅配での売り上げは前年比2桁増となっている。同社では家庭の増える中ニューノーマルに対応した商品提案をタイムリーに提供していくという。