

信栄食品のギョーザ2種類

美食女子大賞で金賞

信栄食品(松本市並柳4)の「魅惑のフレッシュパクチー餃子(ギョーザ)」「ワインに合うイタリアン餃子」が、7~10日に千葉市の幕張メッセで開いたFOOD EX JAPAN2017の「美食女子グランプリ」で、グランプリに次ぐ金賞を受賞した。パクチーやワインプームの中、これまでにないギョーザを開発。今後もアメリカン餃子、フランス餃子などを発売する。
(八代けい子)

パクチー入り、ワイン向け

時代に合った商品開発

食品安全システムの国際規格FSSC22000も、ギョーザ専門業界では初めて取得。さまざまな挑戦を続けている。
スイーツなど4部門のうち、ミール部門



し味にナンプレーを使う。南牧村産を使う。った。パクチーは今後、「ワイン」は、マ

スターソムリエの高野豊さん監修。イタリア産のワインに合うという、イタリア産のトマト、バジル、エキストラバージンオイルを使っている。
時代に合ったギョーザをと模索。「パクチー女子」「ぎょうざ女子」など、女性にも注目を集めていることから開発。ワインは、神倉藤男社長(48)と高野さんが懇意にしていることから、ワインに合う商品を作ることに。今後は、「ワインに合う」シリーズとして、カリフォルニアワインに合うアメリカ産のクルミとして、隣接する直売所ぎょうざのみせさくらなどで4月中旬販売する。12個入りで、「魅惑」は300円(以下税別)、「ワイン」は250円。

「魅惑の」は年間200万個、「ワイン」は100万個が販売目標。神倉社長は、味がついているので、たれを用意するという煩わしさが無い。ゆでても、焼いても、揚げてもおいしい。FSSC22000は、同じ国際規格のISO22000よりも基準が厳しいといい、「より安全性を保ち、自社の商品に磨きをかけた」としている。
隣接する直売所ぎょうざのみせさくらなどで4月中旬販売する。12個入りで、「魅惑」は300円(以下税別)、「ワイン」は250円。