

「ゴーゴーカレーギョーザ」提案

共同購入での売り上げ20%~50%増



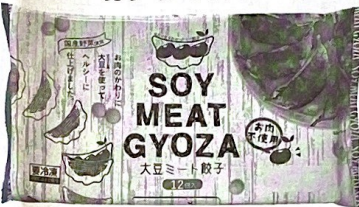
信栄食品

「ゴーゴーカレーギョーザ」は、『金沢カ 本格的なカレーの餃子の火付け役「ゴ子」。

信栄食品（本社・長野県松本市）は新商品の「ゴーゴーカレーギョーザ」と「大豆ミート餃子」を全国の生協に提案していく。また新型コロナウイルス感染症防止による「巣ごもり需要」で3月からの同社の共同購入での売り上げは120%~150%に増加している。

金沢カレーを餃子で再現

国産チルド豚肉、国産生鮮野菜のキャベツや玉ネギのほか、独自にブレンドした数種類のスパイスを加えて「ゴーゴーカレー」特有のコクと味わいを再現した。具体的にはカレー粉のほか、クミン、ガラムマサラ、コリアンダーなど3種類の香辛料を配合し「ゴーゴーカレー」の複雑な味を再現している。植物由来の着色料で、色を付けた鮮やかな黄色の皮で包むことで「インスタ映え」も意識した。



新商品の「大豆ミート餃子」

「金沢カレー」の特徴のウスターソースも使用し、しっかりとした味付けした。調理方法は、焼き餃子もお薦めで、揚げ餃子もおすすめ、揚げ餃子にすると新しい餃子だと、どこか懐かしい味。製造工程では、年間100種類以上の餃子を開発している強みを生かし完全オリジナルレシピにて「金沢カレー」を再現した。ご飯のおかずやお弁当、おつまみなど幅広く利用できる。ヒットの要因について同社では「首都圏を中心に東北から九州、海外にも店舗展開している「ゴーゴーカレー」の味が餃子で楽しめるからだと思えます」とコメント。

感染防止による「巣ごもり需要」で3月からの同社の共同購入での売り上げは120%~150%に増加。「大豆ミート餃子」は、煙のお肉、として注目されている大豆ミートと国産生鮮野菜を使用。大豆ミートは、高タンパク、低カロリー、低脂肪、食物繊維がたっぷりの素材。「コロナ太り」を実感する人や、さらに健康維持・増進のために食事や栄養バランスに気を使う人、タンパク質を生活に取り入れていく人に好評。原料や調味料は、全て植物由来原料を使用しており、ベジタリアンにもお薦め。中華風で優しいまろやかな味に仕上げた。数ある大豆ミートの中から餃子に最適な大豆ミートを厳選し、肉のような食感が楽しめるような粒の大きさにもこだわった。そのため、肉を使っていないのに、まるで肉と思わせる食感を築き上げることができる。

「十和田バラ焼き（東北産豚肉）」

奥入瀬フード

コープ東北で1万5千P

奥入瀬フード（本社・青森県十和田市）が販売の「十和田バラ焼き（東北産豚肉）」200gがコープ東北で好評だ。バラ焼きは、ご当地グルメB1グランプリで連続5位以内に入賞した時に、コープあおりの畜産業務担当者や企業組合ラビアンローズの担当者、合同して商談。B1グランプリ優勝に向けて一致団結して、十和田市のご当地グルメを全国に普及



「十和田バラ焼き」は、後方支援しようというこで、生協、ラビアンローズ、同社の3者で開発したのがこの商品。青森県産豚肉の原料は、東北産（主に青森県産）を使用。青森県産をメインに使うことで、地場産に貢献できる体制作りを原料供給メーカー（生産者）に協力してもらった。企業組合ラビアンローズ監修のもとタレに

餃子の皮は、餃子専門メーカー独自の製法で生み出した、軟らかく引きのあるモチモチとした皮が特徴。数種類の小麦粉をブレンドしたオリジナルミックス粉を使用。餃子の皮は、餃子専門メーカー独自の製法で生み出した、軟らかく引きのあるモチモチとした皮が特徴。数種類の小麦粉をブレンドしたオリジナルミックス粉を使用。餃子の皮は、餃子専門メーカー独自の製法で生み出した、軟らかく引きのあるモチモチとした皮が特徴。数種類の小麦粉をブレンドしたオリジナルミックス粉を使用。

森県産リンゴと、生産量日本一といわれる十和田市産のニンニクを使用。タレは甘い味に仕上げ、大人から子どもまで幅広い年齢層でも食べてもらえるように工夫した。化学調味料は一切使用していない。製造工程では、食べやすいように社員が骨や脂部分が多い所を検品しながらカットしている。