



青森県三沢農場産豚使用 じゅわっと肉汁生ぎょうざ



青森県産にんにく使用の
肉屋がつくるこだわり餃子

〈古今東北の産地から〉

本州最北端に位置する青森県は、世界遺産の白神山や日本百名山の八甲田山をはじめ、津軽海峡などの4つの海に囲まれた全国でもまれにない大自然に恵まれた食材宝庫の農業県です。

りんごやほたての他、豚肉の生産量は、全国でもトップクラスの生産量を誇り数々の銘柄豚肉を育んでいる養豚産地でもあります。

東北から元気を「こ」をテーマに考えた商品として、畜肉の中でもより栄養価が高い豚肉に着眼し、その中でも、あつさりした脂質と優れた肉質、また一般の豚肉よりビタミンEが優れている青森県三沢農場豚のやまざきポークを使用した、みんなが元気になる生ぎょうざの製造を考えました。

餃子の製造工場には、札幌ラーメンで有名な「味の時計台餃子工場」に製造を依頼、使用するニンニクも青森県産を使用した青森県の味がまるごと詰まった生ぎょうざを完成させました。

株式会社 いしおか 齊藤 さん

春は「弘前の桜」、夏は「ねぶたの音」、秋は「奥入瀬の紅色」、冬は「八甲田の冬景色」。青森県は春夏秋冬…四季と共に色々な美味しい食材が芽生えます。食材宝庫の青森県だからできる美味しい食材と老舗肉屋の味のこだわりで完成させた餃子です。たくさんの方々にご賞味いただける事、期待しております。



こだわりの原料

青森県三沢農場で育てたやまざきポークは、母豚にケンボロ種、父豚にバークシャー種黒豚の間で生まれた子豚が「糴種虚勢」という両親の優れた遺伝子を得る現象を改良して育てあげたハイブリッドポークです。

＜製造はあの「味の時計台工場」＞

札幌ラーメンで有名な「味の時計台」。自社製麺にこだわり厳選された原料を使い製造しています。その製造工場が青森市にあり、「古今東北じゅわつと肉汁やまざきポークの生ぎょうざ」の製造を依頼しています。具材を青森県産、国産にこだわりジューシーで野菜とお肉のバランスの取れた餃子に仕上げています。人気ラーメン店で培ったノウハウが詰まった餃子になりました。

＜やまざきポークとは＞

「やまざきポーク」は餌に、ビタミン・ミネラル・乳酸菌・酵母菌などを配合した専用飼料を与え育てています。大きな特徴は、牛肉・鶏肉また一般の豚肉には、ほとんど0に近い栄養素の「ビタミンE」が、一般の豚より多く含まれています。強力な抗酸化作用で「若さを保つ」と言われるビタミンEの効能で「やまざきポーク」は健康に育ち、さらに細胞膜が強化されて肉の保水力が増しジューシーで旨味たっぷりの豚肉に仕上がりました。（出典：株式会社いしおか ホームページ）

＜おすすめの食べ方（12個）＞

①フライパンで焼きます。

熱したフライパンに大さじ1杯の油をひきます。一度火を消して凍ったままの餃子を1個ずつ離して並べ、強火で30秒ほど焼き目を付けます。

②強火で5分30秒～6分。

200～220ccの水を入れ、フタをして強火で5分30秒から6分焼きながら蒸します

③中火で約30秒。

フタを取り、中火で水気がなくなるまで焼き上げてください。仕上げに少量の油をかけると皮がパリッとします。（※焦げ付きに注意）



＜商品名＞古今東北 青森県三沢農場産豚使用 じゅわつと肉汁生ぎょうざ

【分類】：畜産

【製造者名】：時計台観光株式会社（株式会社いしおか）

【製造地】：青森県青森市

【主な原材料】：野菜（キャベツ（国産）、玉ネギ、ニラ、ニンニク、生姜）、豚肉、皮（小麦粉、還元水飴、食用植物油脂、もち米、砂糖、植物性たん白、食塩）、砂糖、ごま油、濃口醤油、料理酒、澱粉、食塩、みりん、老酒、こしょう／調味料（アミノ酸等）、加工澱粉、酒精、乳化剤、酸味料、カラメル色素、（一部に豚肉・ごま・大豆・小麦を含む）

【内容量】：432g（18g×24個）

【保存方法】：冷凍-18℃以下で保存

【賞味期限】：365日

【JANコード】：4573381185629

【ITFコード】：なし