

具材と混ぜて焼くだけで作れる話題の“新感覚餃子”がリニューアル！

『もう包まない！混ぜ餃子の素』

小さく焼いて、焼き時間を短縮、「パリッと感」さらにアップ！

2022年3月1日(火) リニューアル発売

昭和産業株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長執行役員 新妻一彦)は、ひき肉と野菜を混ぜて焼くだけで、外側がパリッとした“新感覚”の餃子が作れる『もう包まない！混ぜ餃子の素』を2022年3月1日(火)より全国の取り扱い各店にてリニューアル発売します。

『もう包まない！混ぜ餃子の素』は、コロナ禍での内食需要増加に合わせ、「簡単」「便利」だけでなく「新しさ」「楽しさ」のある内食メニューを提案する「新感覚餃子」として2021年3月に発売。

多種多量の穀物を取り扱う当社ならではの発想で、本品を水で溶いていつもの餃子の具を混ぜて焼くだけで、皮がないのに外側はパリッとした食感に仕上がる商品としてご好評をいただきました。

今回のリニューアルでは、小さく焼く調理法に変更。焼き時間は約9分と短縮され、焼き上がりの「パリッと感」がさらにアップしたことで、より食感を楽しめるようになりました。ご飯のおかずとしてだけでなく、おつまみとしてもオススメです。さらに進化した『もう包まない！混ぜ餃子の素』をぜひお楽しみください！

混ぜるだけ！包まない！
“新感覚餃子”が進化

商品特長

1 混ぜて焼くだけ！ 簡単・時短 新ジャンル「混ぜ餃子」

作り方は簡単。キャベツ、ニラなどの野菜を刻んで、ひき肉と水に溶いた本品を混ぜて焼くだけ。皮に包まないから簡単！時短！

リニューアルポイント

小さく焼く調理法に変更！焼きの工程を簡便化することができ、焼き時間も約17分から約9分に短縮しました。

2 焼くだけなのに外はパリッと まるで皮のような食感！

でん粉、小麦粉など穀粉の絶妙な配合で、皮がないのに、焼くと外側がパリッとした食感に！驚きのSHOWAマジックです！

リニューアルポイント

「パリッと感」がさらにアップするよう、配合をリニューアル。どこを食べてもパリッとおいしい！！

3 味付けいらずで、 餃子のガツンとくる旨みを再現！

こしょうやニンニクなどの香辛料と調味料を配合しているので、下味は一切不要。混ぜるだけで餃子のガツンとくる旨みを再現しています。



『もう包まない！混ぜ餃子の素』の作り方

材料はひき肉と刻みキャベツ、ニラのみじん切りが基本。お好みで白菜、葱などの野菜を入れてもOK。お肉も豚に限らずお好みで！

焼き時間は
約17分→約9分に短縮！

フタも不要に！
返し回数も1回に

作り方(6個分)

① 生地を作る

ポウルに水、混ぜ餃子の素を入れ、泡立て器でよく混ぜます。



※ゆるめの生地です。

② 具材を混ぜる

①に、ひき肉、キャベツ、ニラを加えてスプーンでよく混ぜます。



③ 油をひく・温める

フライパンに油大さじ2をひき、30秒ほど油を中火で温めます。



中火

④ 焼く

油をひいたところに生地を1/6ずつスプーンですくい落とし平らにし、中火で焼きます。



約6分間 **中火**

※1個あたり直径7cmが目安
(テーブルスプーン大盛1杯程度)

⑤ 裏返す

裏返し、さらに焼きます。



約3分間 **中火**

完成



お好みのタレにつけてお召し上がりください。

アレンジ
いろいろ!

お好みの野菜でも!



大きく1枚で焼いても!

直径16cmの生地で
片面約8分間、裏返して約4分間が
焼き時間の目安!! **中火**



おすすめアレンジ



レンコン & 大葉

ミックスする野菜を「レンコン」と「大葉」にアレンジ！レンコンのシャキシャキ食感が楽しい一品です。

どのような食材でも相性が良いので、冷蔵庫の余り野菜や、お好みの食材をミックスしてオリジナルの“新感覚餃子”を見つけて楽しんでみてください。

『もう包まない！混ぜ餃子の素』商品概要

| | |
|------------|---|
| 商 品 名 | 『もう包まない！混ぜ餃子の素』 |
| 発 売 日 | 2022年3月1日(火) |
| 内 容 量 | 80g(1~2人前) |
| 特 長 | 混ぜるだけ！包まない！新ジャンル「混ぜ餃子」 1. 混ぜるだけで簡単・時短。 <u>小さく焼く調理法に変更！焼き時間が短くなってさらに手軽に！</u> 2. まるで皮のような <u>パリッと感がさらにアップ！</u> 3. 味付けいらずでガツンとくる餃子の旨みを再現 |
| 希望小売価格(税込) | 184円 |
| 販 路 | 全国の取り扱い各店 |

<お客様からのお問い合わせ窓口>

昭和産業株式会社 お客様相談センター

フリーダイヤル: 0120-325-706(平日9時~17時)

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ先>

昭和産業株式会社 経営企画部 コーポレート・コミュニケーション室 担当: 赤松

TEL: 03-3257-2042