



↑
このロゴは人が集まって大きな木になっています。

具たっぷり豚まん

- 組合員の声を取り入れて改良を重ねている
蒸し器 → 電子レンジ調理へ
レンジで簡単に蒸し器よりおいしく
- レンジ前の打ち水「必要なし」
ふんわり・もちり仕上がる生地
- 原材料から乳・卵を取り除き
アレルギーの子供も安心して食べられる
- どこから食べても具にとどく
- α化国産小麦を使用

豚肉・鮮度へのこだわり

- 豚ウデ肉をチルドで受け入れ
- 豚まん製造当日にミンチに
国産だから美味しいだけでなく
作り技術と鮮度がおいしさのヒミツ

調理のポイント♪



1 ラップでゆったり包む

打ち水必要なし!

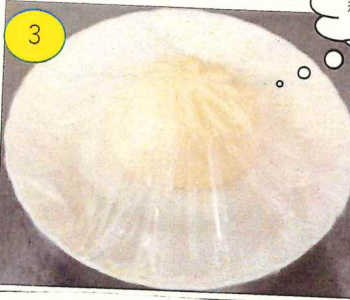


2



電子レンジでチン!

蒸らして「ふわモチ♪」



3

覚えてポイント!

電子レンジ加熱後にラップをしたまま1~2分蒸らすと、より「ふんわり、もちり」美味しく出来上がります!

《リニューアル生地改良とは?》



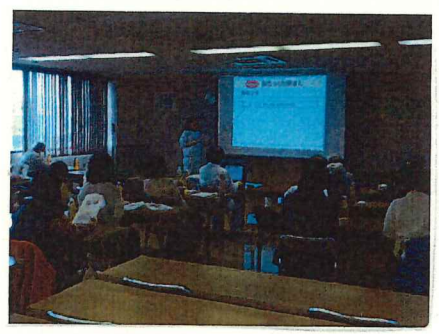
このα化国産小麦粉を加えることで、生地の保水性が更に上がり、豚まんの生地がより**ふんわり、モチリとした食感**に仕上がります。

α化国産小麦粉とは?

小麦粉に水を加えて混合し、グルテンを形成し、急速乾燥後、粉碎した糊化(α化)した小麦粉です。一般的な小麦粉よりも吸水が高くなり、ふんわりもちりとした食感を出します。

参加者の声

- 異物混入防止の姿勢が凄いの帽子を踵に被りブラシやローでのホコリ取りが徹底していて安心して商品を利用出来る。
- 社内が自宅のアットホームな雰囲気だった。心を込めて対応してくださった。
- メイショウさんの商品の特徴は使用する材料を生産者限り国産にするという点だった。



調理アレンジ 「具たっぷりバーガー」

具たっぷりだから上にも下にも具材入り♪

ぎゅっしり♪

材料(豚まん1個に対して)

- ・レタス 1枚
- ・トマト 1枚
- ・マヨネーズ 適量

①凍ったままの豚まんをお皿に並べ、ラップをし、袋裏面に記載の調理時間で加熱します。

②豚まんを横に半分に切り、レタス⇒マヨネーズ⇒トマトの順に重ねて挟み、出来上がりです。

調理アレンジ① 「チーズ豚まん」



「豚肉とチーズ」の相性はぴったり！

ラップも打ち水も必要なし！
※チーズがラップの代わりになります。

調理アレンジ② 「レタス豚まん」



「豚肉、生地、野菜」で栄養バランス！

ラップも打ち水も必要なし！
※レタスがラップの代わりになります。