

あっさりした味付けなので、食べ方もいろいろ...



蒸した後に急速凍結することで
旨みを閉じ込めています！

ヨコミゾの香港ギョーザ



創業は1952年、半世紀以上にわたって餃子や焼売の製造・販売を手掛けてきたというヨコミゾの本社・工場(一部)。食の安全を確保するためのシステム(国際規格)、ISO22000の認証を2年前に取得しています。国産原料にこだわり、学校給食で培ったノウハウを活かした商品開発を通し、食文化の発展と食料自給率向上への貢献をめざして取り組みを進めてきたというメーカーです。ちなみに、餃子の名称の「香港」(ほんこん)は、香港から呼び寄せた料理人が作ったレシピをもとに、日本人の口に合うよう改良したことによるものなそうです。

株式会社
ヨコミゾ
埼玉県さいたま市
をたずねて

■つくっているのは、さいたま市に工場がある「ヨコミゾ」。半世紀以上に渡って餃子や焼売をつくり続け、地元生協とのつながりも長く、「生協に育ててもらった」というメーカーでもあります。原材料だけでなく、原材料の鮮度にもこだわり、自社製造の皮(皮のモチモチ感を生み出すため温度や湿度によって熟成時間を調整)を使い、出来上がった餃子を蒸して急速凍結することで、旨みを閉じ込めています。素材の味を生かしたジューシー感のある餃子に仕上げているというものです。

■「餃子は自分で作る」という方もいると思いますが、今回の「香港ギョーザ」は、日本最大の生協の事業連合「コープデリ」(1都7県の生協で構成。本部はさいたま市で、一番人気というもの。国産原料にこだわり、化学調味料や保存料、着色料を使用せず、飽きのこないあっさりした味に仕上げられているのが、人気の理由でもあるようです。

「利用はまだまだですので、人気No.1を味わってみようと思います。焼く、揚げる、スープ、卵とじ、どんぶりとか、色々試してみたいです」(八戸市の宇野まきさん)。「まだ利用した事がなく残念ですが、主原料は国産、化学調味料等不使用とあり、案内があったら絶対注文しようと思えます」(むつ市の矢野朝子さん)。

■生の餃子と違い、蒸して冷凍しているのが表示通りに調理するだけでおいしく食べられ、飽きのこない味付けなので何個でも食べられるという餃子ですが、定番の焼き餃子だけでなく、水餃子や揚げ餃子、餃子鍋など、食べ方はアイデア次第。冷凍庫にストックがあればいろいろな場面で活躍してくれます。生協(共同購入)でしか手に入らず、生協ならではの「香港ギョーザ」を、一度お試しになっていただければと思います。

ちょっとアレンジして...

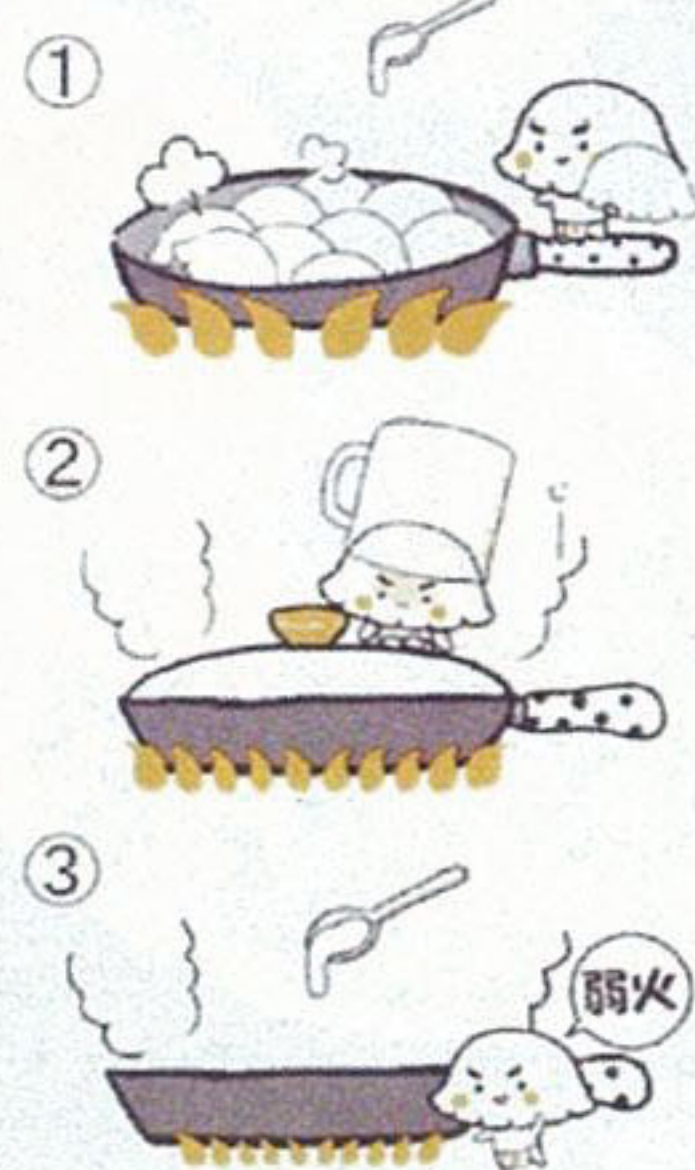
ギョーザピザ

★作り方... フライパンに香港ギョーザ12個を真ん中が開くように並べ、(羽用の)粉チーズ・薄力粉各5gと水90gを入れ、ふたをして蒸し焼きにする。水分がなくなる直前にふたを開け、ピザソース60gとろけるチーズ30gをまんべんなく散らし、ふたをしてチーズを溶かす。水分がなくなったらフライ返しで皿に移し、パセリを散らします

■焼く以外の食べ方...

素揚げしてサラダに添え、タルタルソースやケチャップをかけて。スープに入れて水ギョーザ風に... 味付けがシンプルなので、好みの味で楽しめるというギョーザです

*水餃子(上)と餃子グラタン(下)



おいしく食べる...

■ギョーザのおいしい焼き方

①熱したフライパンに大きじ1の油をひき、凍ったままのギョーザを並べる(テフロンフライパンは油は不要。ギョーザは隙間をあけて円形に並べます) ②カップ約半分(80cc)の水を入れ、ふたをして約5分中火で蒸し焼きにする ③水がなくなる寸前に火を弱め、油少々をたらして約2分焼き、底がきつね色になったら出来上がり(イラストは包材から転載=包材にも記載があります)

▶ 主原料はすべて国産、化学調味料なども使っていないのが大きなポイントです。しょうゆ、砂糖、塩など、家庭にあるような調味料を使って味付けをしており、シンプルで優しい味になっていますので、ご家族みんなでおいしく楽し召し上がっていただけます...
営業部の白倉将大さん



◀ 生冷凍の餃子ではなく、蒸して冷凍していますので、餃子と餃子がくっつきにくく簡単に焼けます。説明通りに焼いていただくと失敗なく調理できますので、家族みんなで焼いていただいて、おいしく、たくさん召し上がっていただければと思います。
工場長の小澤正光さん

▶ 商品検査、基本事項の周知徹底などとあわせ、クレームをゼロに近づけるため、試行錯誤しながら日々努力しています。原料に由来する異物が検出される場合もあり、状況をみんなで共有することで、従業員一同再発防止に努めています。
品質管理担当の権正(ごんしょう)明男さん



工場内の様子...

■具をつくる工程

原料の冷凍肉をスライスしチョッパーでひき肉にします(写真①/チョッパーには万一に備え骨の混入を検知して排出する装置がついています) →調味料、肉、野菜の順にミキサーにかけ(写真②)、具をつくり(写真③は出来上がった具を取り出すところ)。ミキサーにかけ時間は、その日の天候や原料の状況などを見て、微妙な調整を行うといひます



■皮をつくる工程(写真④)

小麦粉と塩、水をミキサーで練り上げ、出来上がった生地をローラーで薄く延ばし、巻き取って熟成させます

■成型 → 蒸し → 凍結ライン

出来上がった具と皮を専用の機械にセット(写真⑤/具は右上の逆三角形の容器にセット)すると、規定の厚さに延ばされ丸く型抜きされた皮に具が供給され、自動で餃子が出来上がります。餃子は機械でレイに並べられ(写真⑥)、蒸し行程(写真⑦/装置から出てきたところ)後にトンネルフリーザーで急速凍結されます

■包装～最終検査

凍結終了後、コンピュータスケールで30個ずつ袋詰めされ、検査機器(写真⑧/左からX線検査装置、金属探知機、ウエイトチェッカー)を経て人の目による最終チェックが行われます

■オリジナル小麦粉

*製粉メーカーと共同で開発したオリジナルの小麦粉(小麦の主な産地は、収量が安定しているという北海道)

■原料の野菜...年間を通して安定確保ができるよう全国に産地がありますが、ニンニクは主に青森県産のものを使っているそうです(左から、ニンニク、キャベツの畑/提供写真)

