

# 「香港ギョーザ」は、何個でも 食べてしまう餃子です♪

コープデリ宅配の冷凍餃子部門では人気ベスト1の「香港ギョーザ」。  
オリジナルの小麦粉で作る自慢の皮のバリバリ感と、  
具材の野菜のシャキシャキ感、肉の食べごたえをぜひお楽しみください！

## 1 具材を作る

使用前の前日からかたまり肉を解凍しておき(写真A)、製造する日の朝、ひき肉にします(B)。具材製造用のミキサーで肉・野菜・調味料の順に投入して混ぜて盛り上げます(C～F)。夏と冬で時間は変わりますが、獲るのは10～15分。練り上がったら、ミキサーの責任者が手の感触でいつも通りの仕上がりが確かめます。



## 2 皮を作る

北海道産の小麦2種(春よ恋・きたほなみ)をブレンドしたオリジナルの小麦粉を専用ミキサーに入れて、塩・水を加えて14分練り(写真G)、担当者で確認します。加える水の量は季節によって変えています。その後、4つのローラーを通して徐々に厚さを薄くして、(H)30分以上寝かせます。寝かせることで皮が熟成され、皮の食感にしっかりとした歯ごたえが出ます。



香ばしい焼きたてを  
召し上がれ！



### 愛され続けて30年超

。ヨコソンの香港ギョーザ、といえは、30年以上組合員の皆さんに愛されているロングセラー商品。2019年5月にはコープデリ限定商品となり、現在コープデリ宅配の冷凍餃子部門では人気ベスト1の商品です。

昭和36年創業の株式会社ヨコミゾ(埼玉県さいたま市)を訪ね、製造部の小澤正光さんと、営業部の小池克行さんに話を聞いて、「香

### 昨日も今日も買う

特筆すべきは、皮を作ることが  
できるのは製造に携わる約50人の

## 3 成型、蒸し、 急速冷凍

成型機で成型していきます。さらに2つのローラーを通して皮は0.7mmの厚さになり(写真I)、そこに具材をのせて1個18gになるように包んでいきます(J)。焼いたり揚げたりしても破裂しないように、両端が少し開いた状態で包み、自動でトレーに30個ずつのせられます(K、L)。そして90度弱で5分30秒、蒸し機で蒸します(M)。きちんと蒸されているか担当者がチェックしてから、4度の冷風を当てて粗熱を取り、マイナス40度のトンネルフリーザーを通過して急速冷凍します。冷凍できたら、手でトレーから外しながら、人の目で形が歪みや異物が無いかを良品しています(N)。蒸し上がった段階で、味や食感などを確認する官能検査(五味検査)もしています。



## 4 包装、検査、 箱詰め、出荷

包装機で包装し、賞味期限と製造年月日の印字を行い、X線、金属探知機、ウエイトチェッカーを通過してから(写真O)、印字がきちんとおこなわれているか、袋が壊れていないかをチェックしながら人の手で箱詰めしていきます(P)。冷凍庫で保管して出荷します。



今回ご紹介した  
商品はこちら！

香港ギョーザ

宅配: 540g(29個～31個入)を毎週  
取り扱っています。また360g  
(19個～21個入)を3月1・2・3  
回に取り扱う予定です

店舗: 一部店舗を除いて取り扱って  
います

焼いて  
ほん酢につけて  
白飯と食べるのが  
大好きです



営業部 部長  
小池克行さん

製造部 工場長  
小澤正光さん

まずは、焼きて  
食べてみてください。  
揚げ餃子にするのも  
皮がバリバリになって  
おいしいですよ！

うち3人、具材を作り上げることが  
できるのも3人しかいない(あと  
1人が勉強中)ということです。  
「具材はまず出所がはっきりわか  
る新鮮なものを仕入れ、安定した  
味に仕上げる。そして皮の硬  
さは加水の具合を調整し焼いたと  
きのバリバリ食感がきちんと出る  
や重さ、それらが成型でも皮の厚さ  
や重量がいつも同じであること  
を大切にしています。原材料は農  
畜産物なので、いつも同じ味に仕  
上げるのが常に課題です。デー  
タでわかることもありますが、携  
わる担当者や感覚も経験も大事で  
す」と小澤さんはおいしさの理由  
について話します。

「私は普段、直接組合員の皆さん  
の声を聞くことはないのですが、  
以前コープのイベント時に手伝い  
をしたとき、「昨日も買ったけど今  
日も買っていきよ」(冷凍庫に切ら  
さないようにしているよ、「何年  
も買ったというの」と言っていた  
けど、とてもうれしく工場のみん  
なにも報告しました。みんなプラ  
イドを持って仕事をしています。  
これからも安全で安心な、安定し  
た味のものを作っていきますので、  
長く食べていただけたらうれしい  
です」と小澤さんはいいました。  
すでにファンの方も、「香港  
ギョーザ」を知らなかった方も、  
ぜひお召し上がりください。」

港ギョーザ」ができるまでを見せ  
ていただきました。

「香港ギョーザ」は現在1日約  
30万個(一万パック)製造してい  
ます。すごくおいしい、という  
一口のインパクトは強くない  
かも知れませんが、2つ目が食べ  
たい、3つ目が食べたい……と、  
たくさん召し上がっていただける  
味だと思います」と製造に携わっ  
て32年の小澤さんがこやかに話  
を始めます。

商品名の由来は、創業社長であ  
る横溝治朗さんが経営していた  
飲食のお店で、香港出身の料理人  
から教わった餃子がベースになっ  
ているから。教わったレシピを日  
本人の口に合うようにアレンジし  
て誕生しました。

「まずは野菜のシャキシャキ感。そ  
れから肉もしっかり入っています。  
肝その配合バランス、オリジナ  
ル小麦粉で作る皮です。具材も豚肉  
、ニラ、キャベツ、たまねぎ、にんにく  
、しょうが、すべて国産素材を使用し  
ています」と小澤さん。