

皮で包んでいないのに、外側がパリッとした餃子ができる！？

『もう包まない！混ぜ餃子の素』

具材と混ぜて焼くだけで餃子の旨みをガツンと感じる、“新感覚餃子”誕生！

2021年3月1日(月) 新発売

「人々の健康で豊かな食生活に貢献する」をグループ経営理念に、小麦、大豆、菜種、トウモロコシなどから様々な製品を製造販売する“穀物ソリューション・カンパニー”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2021年3月1日(月)より全国の取り扱い各店にて発売します。

コロナ禍の影響から家で食事をする頻度が増加し、調理の負担もアップする中、より「簡単」「便利」だけでなく「新しさ」のある内食メニューや合わせ調味料などの需要が増加しています。

そこで当社は、穀物のプロならではの画期的な商品として「新感覚餃子」が作れる『もう包まない！混ぜ餃子の素』を開発しました。作り方は簡単。本品を水で溶いていつもの餃子の具を混ぜて焼くだけ。米粉を含む穀粉の絶妙な配合により、皮がないのに外側はパリッとした食感に仕上がります。味付けはガツンと香辛料が利いた餃子の旨みそのまま。ホットプレートでもできるので、お好み焼感覚でわいわい食卓を囲みながら調理するのもおすすめです。

混ぜるだけ！包まない！新感覚の「混ぜ餃子」体験を、『もう包まない！混ぜ餃子の素』でぜひお楽しみください！

混ぜるだけ！包まない！
新ジャンル「混ぜ餃子」です

商品特長

1 混ぜて焼くだけ！ 簡単・時短 新感覚「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！

2 焼くだけなのに外はパリッと まるで焼き餃子のような食感！

米粉、でん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！

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が配合されているので、下味一切不要。混ぜるだけで餃子のガツンとくる香りとうまみを実現。



『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、ニラ抜きでもOK。
お肉も豚に限らずお好みで！

一口サイズにして焼くと、さらにパリッと！



① 生地を作る
ボウルに水、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。

④ 裏返す
裏返したらフタをしてさらに焼きます。

約6分間

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。

⑤ 再び裏返す
再び裏返したら、焼いた生地の周りに油(約大さじ1)をまわしかけた後、さらに焼きます。

約5分間

③ 焼く
中火に熱したフライパンに油をひき、②を流し入れ丸く広げて(約16cm)、フタをして焼きます。*※ホットプレートの場合200℃*

約6分間

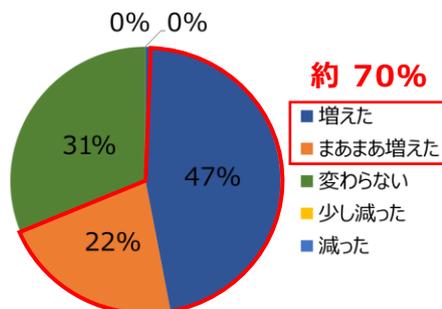
完成

食べやすい大きさに切ってお好みのタレにつけてお召し上がりください。

市場動向 ～商品開発の背景について～

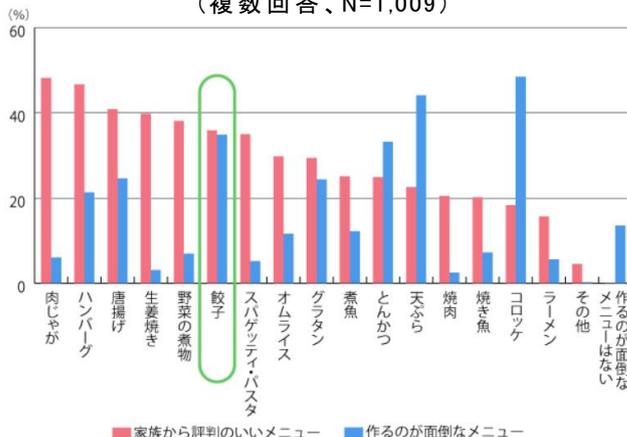
COVID19に伴う料事情の変化

Q.新型コロナウイルスの流行に伴い自宅で調理する頻度はかわりましたか？



出典)アイランド㈱「ニュースリリース 2020年」より抜粋 (N=1,035)

家族から評判の良いメニューと作るのが面倒なメニュー (複数回答、N=1,009)



コロナ禍で家庭での調理頻度が増加
餃子は家庭料理としても人気のメニューだが、作るのが面倒なメニューでもある

出典)㈱ドウ・ハウス「家族から評判の良い・作るのが面倒なメニュー」に関する調査結果 2017年より抜粋

**プレミックスノウハウ、焼き物ノウハウがある当社だからこそその技術を活かし
お好み焼粉でも、チヂミ粉でもない、全く新しいミックスで
「包まない」のに外側はパリッとした新感覚餃子を提案！**

『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	2021年3月1日(月)予定
内 容 量	120g
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 2. まるで皮のようなパリッと食感 3. 味付けいらずでガツンとくる餃子の旨み再現
希望小売価格(税込)	270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)

＜昭和産業に関するお問い合わせ先＞
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