

新感覚！包まなくてもパリッとおいしいと好評！

# 「もう包まない！混ぜ餃子の素」

## 超簡単アレンジレシピ

商品開発  
担当者が考案！



「もう包まない！混ぜない餃子の素」は、2022年、リニューアルしました。そこで、これまで以上に多くの方にお楽しみいただくために、商品開発担当者が考案した、超簡単アレンジレシピをご紹介します。

### 「もう包まない！混ぜ餃子の素」

“混ぜて焼くだけ”で外はパリッと、まるで皮のような食感が楽しめる新ジャンルのミックス粉。



リニューアル 1

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、焼き時間短縮！



リニューアル 2

「パリッと感」がさらにアップ！どこを食べてもパリッとおいしい！！

#### 作り方

#### 作り方（6個分）

##### 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。

##### 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て平らにし、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。

「もう包まない！混ぜ餃子の素」は具材を変えるだけで、簡単にアレンジできちゃいます！

そこで 商品開発担当者が考案した“ワールドグルメ”レシピをご紹介します。

和

## レンコン&大葉

### 【材料】(6個分)

- ・「もう包まない！混ぜ餃子の素」 80g (1袋)
- ・水 80ml
- ・キャベツ (7mm角) 70g
- ・レンコン (5mm角のみじん切り) 70g
- ・大葉 (5mm幅で細切り) 10枚
- ・豚挽き肉 100g

### 【おすすめタレ】

ポン酢



洋

## コーン&玉ねぎ

### 【材料】(6個分)

- ・「もう包まない！混ぜ餃子の素」 80g (1袋)
- ・水 80ml
- ・キャベツ (7mm角) 50g
- ・玉ねぎ (5mm角程度) 80g
- ・豚挽き肉 120g
- ・コーン缶 (水分を切って使用) ½缶~1缶 (60g~120g)  
※お好みで増減OK

### 【おすすめタレ】

・ケチャップ  
・カレーマヨ (カレー粉、マヨネーズ、醤油少々をお好みの割合で混ぜて完成)



アジア

## パクチー&チーズ

### 【材料】(6個分)

- ・「もう包まない！混ぜ餃子の素」 80g (1袋)
- ・水 80ml
- ・パクチー (3cm程度に刻む) 40g (約2束)  
※お好みの量でOK
- ・キャベツ (7mm角) 50g
- ・ピザ用チーズ 70g
- ・豚挽き肉 80g

### 【おすすめタレ】

・オリジナルソース  
(スイートチリソース大さじ1、ナンプラー大さじ1、お酢大さじ1と1/2を混ぜて完成)



## 商品開発者より

今回のリニューアルでは、「調理時間を短くしてほしい」「パリッと感をもっとほしい」という  
お客様からのご要望にお応えして改良しました。

もっと簡単に、さらにおいしくなった「混ぜ餃子」をぜひお試しください！」

### <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