

寒い季節におすすめ!

# 具たっぷり肉まん



この季節になると食べたくなる肉まん。「CO-OP 具たっぷり肉まん」は、国産素材にこだわったボリュームたっぷりの具材を50%も配合！電子レンジで温めるだけで、ふっくらホカホカの肉まんが、いつでも手軽におうちで食べられます。どこから食べても具がたっぷり！コブ自慢の肉まんをご紹介します。



CO-OP  
具たっぷり肉まん 凍 216g(6個)  
ミニ肉まん 本体価格 298円  
(国産小麦・豚肉使用) 税込価格 321円  
次回予定 11月2週



CO-OP  
具たっぷり肉まん 凍 300g(4個)  
肉まん 本体価格 268円  
(国産小麦・豚肉使用) 税込価格 289円  
次回予定 11月2週

**Point!** 小麦粉へのこだわり！

## 1 国産小麦粉「ゆめちから」を100%使用!

「ゆめちから」は強力粉の中でも更に強力な「超強力粉」に分類される小麦粉です。蒸した生地「ふんわりとした柔らかさ」に「もちりとした引き」。他の国産小麦粉では出せない独特の食感から「ゆめちから」を選びました。

小麦粉に100%ゆめちからを使用することは想像以上に苦労しました。

- 引きが強く、戻りが強すぎて具材を上手く包めない。
- 成形時にすぐに穴が空いてしまう。
- 加熱して冷めると硬くなる。

なんてワガママな小麦粉だ!

試行錯誤の結果「中種製法」により、ゆめちからの「ふんわり、モチリ」食感を出しつつ、成形を安定させることが出来ました!

**Point!** 生地製法へのこだわり！

## 2 生地の保水性を保つ中種製法!

この伸び! 引き! /

- 1 製造日前日に種生地を作り、低温で寝かせます。
- 2 寝かした種生地と他の材料を練り込むとこんなに伸びます!
- 3 具材を包み、更に発酵させ、蒸すと…ふんわり・もちり!

2度に分けて生地をこねることで生地の保水性が上がり、電子レンジ加熱でも、**打ち水無しでふんわり、モチリとした食感**に仕上がります。

★この他にも種生地の「練り上げ温度」、「保管温度・時間」、本練生地の「温度」、「pH」、「時間」など様々な管理があって「ゆめちから」を美味しい生地に仕上げています。

**Point!** 豚肉へのこだわり！

## 3 運動量が豊富な豚ウデ肉を使用!

ミンチではなくお肉で仕入れています

しっかりと赤肉と程良い脂身が肉まんの肉感、旨味を出します。

鮮度へのこだわり

- ① 豚ウデ肉をチルドで受け入れます。
- ② 加工用原料へ成形します。
- ③ 一度凍結します。
- ④ 肉まん製造当日にミンチにします。

ミンチにする時のポイント!  
肉まんを製造する当日に、0℃よりも低い温度帯でミンチにし、豚肉からのドリップの流出が少なく臭みのない旨みのある状態で、肉まんに使用しています。

鮮度を保ったままのミンチがおいしさの秘密です!



**Point!** 素材へのこだわり！

## 4 「国産素材」を使用! アレルギーにも対応!

【野菜について】豚肉はもちろん、たまねぎ、キャベツ、生地的小麦粉も国産原料を使用しています。

【乳成分・卵について】乳成分・卵を使用していないので、安心して家族みんなで食べられます。

### 調理失敗エピソード...

レンジでチンする時、表面を濡らしすぎて、皮部分が少しべちゃよとなりました。(羽島市 ハシビンさん)

レンジで温める時に欲ばって基準より多く血に乗せたら、中心がカチカチの肉まんになってしまったことがあります。それから何度温めてもカチカチでした…。(岐阜市 きっちさん)

# CO-OP 具たっぷり肉まん

## 4つの商品特徴

### CO-OP具たっぷり肉まんの調理のポイント!

- 1 打ち水は必要なし!
- 2 ふんわりラップして電子レンジで1分10秒加熱(1個:600Wの場合)
- 3 1分程蒸らして「ふわモチ♪」

**POINT** 電子レンジ加熱後にラップをしたまま1分程蒸らすと、より「ふんわり、もちり」美味しく出来上がります! ※ミニ肉まんも同様に蒸らす時間を取ってください。