

イトアンド

大特売企画で14万パック

コープきんき「王将 餃子」がヒット

だ。独自製法で、豚肉はペースト状になるまで、練り上げ、旨みを引き出した。

添付のタレは、オリジナルの配合で、ほど良い酸味に香辛料がマッチ。油をひいて、凍ったままの餃子を入れ、水を加えてフライパンで約4分

(中火)。

この仕様では、主に西日本の生協に納入され、コープきんきの「大特売企画」で14万パックの注文数。

「大阪王将 炒めチャーハン」は、独自の直火炒め製法を採用し、

バラツクとした食感に仕上げた。

味付けは、金華ハムのダシ、ポークエキス、ネギ油を加えることで、旨みと風味を引き出した。

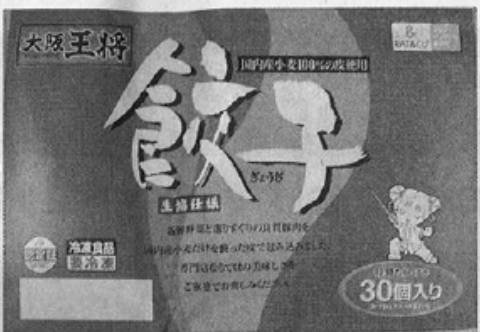
具材は豚肉・長ネギ・

卵を使用。レンジで約4〜5分。
CSネットの11月4日企画で4万8000袋、コープきんきの12月1回で14万5000袋の注文数。

大阪王将を展開するイトアンド(本社・大阪市中央区)が販売提案の店舗で人気のメニューを商品化した「大阪王将 餃子」と「同・炒めチャーハン」いずれも冷凍IIが全国の生協でヒットしている。

「大阪王将餃子」は、店舗の味をベースに子供から高齢者まで食べられる味付けにした餃子と特製タレのセット。

餃子は、国産の豚肉とキャベツを使用し、独自配合の調味料(塩・胡椒など)で下味をつけて、国内産小麦の皮で包ん



生協仕様の「大阪王将餃子」

CSでも人気の「炒めチャーハン」