

より良い商品をより安く、 より良い環境の中でお届けし続ける ハチバンの人気定番品

昨年度も20万パック以上の
ご注文をいただきました



衛生的な石川県の工場で製造、要所に金属探知機やウエイトチェッカーなどを配置して、安全面への配慮をしています。

北陸3県の組合員様と共に開発した、コープファミリーでしか買えない商品です

焼き餃子の人気のヒミツ

- ①生皮ならではの美味しさが人気。外はパリッと!中はもちもち!
- ②素材の味と食感を引き出すため、薄味で仕上げました。幅広い年齢のご家族皆さんで食べていただきたいから!
- ③臭いの少ない無臭にんにくを使用。女性の方でも食べやすい!

株式会社ハチバン 米林貴広さん



人気

凍

餃

子

お酢1、しょうゆ1の割合でつけタレを作つてお召し上がりください。
お好みに応じてお酢としょうゆの割合を変えてください。

COOP ハチバンの 焼きぎょうざ

賞 6ヶ月 乳卵麦

ハチバン

2袋 (256g・16個)×2

1袋 (256g・16個)

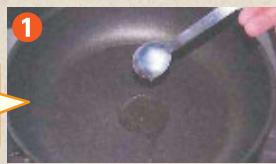
私も
大好き

誰が焼いてもおいしく、お店で食べている気分になります。子どもが小さく外食できないので、楽しみにして食べています。
コープいしかわ Y・Yさん

生協以外では
買えません!



※写真は2袋です



① サラダ油:ごま油=1:1で割った油を使うと香りが良くなります。



熱したフライパンに大さじ1杯の油をひきます。フライパンの上に手をかざして熱を感じたら、一旦火を消すか、フライパンに火が入らないように弱めます。



冷凍のままの餃子を底面に油を付けながら並べます。並べ終わったら、中火で約1分ほど底面に焼き目をつけます。
※パチパチと油と水がハネますので、火傷にご注意ください。



計量カップなどで水150cc~180ccを餃子の耳にかけるようにしてフライパンに入れ、素早くフタをして約5分間蒸し焼きにします。

※この際、水蒸気や熱したフライパンで火傷しないようにご注意ください。



水分がなくなり、底面がキツネ色にカリッと焼けていれば出来上がりです。

より美味しいお召し上がりいただくためのコツ