

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

原材料の受入れ検査や
製品の検査をはじめ、
残留農薬検査や理化学
検査、官能検査など品
質チェック体制は万全
です。

生協以外では
買えません!



※写真は2袋です

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。



餃子の耳の部分が
解け出し、半透明
になります。

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。

より美味しくお召し上がりいただくためのコツ

人気 **凍** お酢1、しょうゆ1の割合でつけタレを作っ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カ月 **乳卵麦**
ハチバン

2袋 (256g・16個)×2

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

1袋 (256g・16個)