わたしのこだわり

商品カルテ

2025年6月更新　東都生活協同組合　商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。
産直の東都生協

商品名	東都水餃子		
規格	272g（標準17個）		
本体価格	608　円	税込価格	656 円
製造者名	美勢商事	製造地	長野県
熱量	1個16g（平均重量）当たり 38kcal	食塩相当量	1個16g（平均重量）当たり 0.1g
アレルギー表示	小麦、大豆	企画サイクル	隔週
保存方法	冷凍	賞味期間	180日

商品説明の動画が見られます。

原材料名	皮［小麦粉（国内製造）、食塩］、具［豚肉（国産）、野菜（玉ねぎ（国産）、しょうが（国産））、豚脂（国産）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、食塩、こしょう］、打ち粉［ばれいしょでん粉］／加工デンプン
ブランドの約束	■ ①国産原料優先使用　■ ②食材の味を生かす　■ ③商品情報の提供　■ ④つくり手とのコミュニケーション　■ ⑤組合員評価　■ ⑥継続的な改善　□ ~~⑦伝統的な製法~~
こだわりポイント	①東都生協の産直豚肉を使用。 ②具の玉ねぎ・しょうが・豚脂と皮の小麦は国産原料にこだわっています。 ③もちもちした厚手の皮の食感に、ついお箸がすすむ一品です。

商品特徴	国産小麦を使用した皮で、産直豚肉を使用した具を包みました。	おすすめの食べ方（調理方法）	水餃子として沸騰したお湯で煮込んでから、お好みの酢醤油や辛子醤油などでお召し上がり下さい。 またスープ餃子としてお好みのスープで煮込んで召し上がるのもおすすめです。 さらには鍋物の具やラーメンの具としてもおいしくご活用いただけます。
東都生協との関わり	東都生協と美勢商事の出会いは1989年、今年で33年になります。 この間、東都生協とは「わたしのこだわり」商品の「東都肉餃子」や「東都おおきめ豚まん」などの取引があります。	開発エピソード	この商品は元々JA全農ミートフーズの神奈川工場にて製造を行っていましたが、2019年に製造ラインの廃止に伴い、「東都肉餃子」を製造している美勢商事に製造の専用の機械も移設してその後の製造を継続しています。この商品の特徴であるもちもちした厚手の皮で具を包むにはこの専用の機械が必要で、製造に時間もかかるためあまり効率も良くないのですが、「おいしさ」を追及して今後もこの機械を使用して製造を行っていきます。
商品モニターのおすすめコメント	●冷凍庫にあると、1品足りない時に茹でるだけなので助かります。スープにもなるし、おかずにもなります。もちもちの皮がとてもおいしいです。 ●皮がもちもちしていて、普通の餃子を水餃子にするよりも、やっぱり水餃子用のものを使うと違うと思いました ●市販のものには好き嫌いが多い子どもが、これはおいしいといっぱい食べてくれたので、また注文します！	商品モニター試食評価	**■おいしい評価　95%** ・非常においしい　29% ・おいしい　56% ・どちらかといえばおいしい　10% ・どちらかといえばおいしくない　3% ・おいしくない　0% ・全くおいしくない　0%

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。