

2020年8月20日

CO・OP

**横浜大飯店監修の
おいしい肉まん 3 個入
(冷凍)**

フタバ食品株式会社

1 開発背景

横浜大飯店の創業1962年。
「本格的な中華料理が
手軽に楽しめるお店」として
長い間親しまれている人気店です。
横浜中華街の
善隣門の角にあります。



「家庭で手軽に味わえる本格的な中華街の
肉まん」をコンセプトに横浜大飯店監修のもと

当時の総料理長が提供した
オリジナルのレシピを試行錯誤
を重ねながら再現をして
商品化に至りました。



2 こだわり ① ボリューム

① 大きさ(重量) & 具と皮の比率

レギュラー商品



市販の一般的な肉まんは
75g～90g 具:皮=40:60です。

大きなサイズの商品は数が少ない
ですが競合品の仕様を比較すると

	競合品	横浜大飯店
重量	140g	130g
具:皮 比率	35:65	46:54

※弊社分析

※1個当たりの具の占める割合が
最も多い高品質な肉まんです。

大きいサイズ



3 こだわり ② 具

① 国産豚肉100%使用

- 肉まんのメインである豚肉は国産100%
- 植物性たんぱく不使用

市販の一般的な肉まんは植物性たんぱくを使用して肉の食感を補ったり、肉の使用量を抑えコストをカットしておりますが、横浜大飯店の肉まんは、植物性たんぱくを使用せず、豚肉本来の味わいを楽しめる本格仕様です。

② 具材の多さ（7つの具材）

市販の肉まんは豚肉以外に2～3種類の具材が使用されています。

・たまねぎ たけのこ キャベツ しいたけ などが一般的です。

横浜大飯店の肉まんは

- レシピを忠実に再現する7つの具材を使用

・国産豚肉 ・キャベツ ・たけのこ ・水くわい ・春雨 ・にら ・しいたけ

7種類もの具材を使用することで様々な食感と味わいの深みを出しています。

4 こだわり ③ 調味料

③ こだわりの調味料

- **世界が認める中華調味料ブランド、
「李錦記」のオイスターソースと香味醤油を使用**

・世界で初めてオイスターソースを作ることから歴史をスタートさせた李錦記は、香港を拠点に世界を舞台にこだわりの中華調味料を展開しており130年以上の歴史をもつ世界的な高級ブランドです。



- **オイスターソース**

・李錦記のオイスターソースの中でも最も濃厚なコクとうま味を持つ特選タイプを使用しております。

カキがもつ自然のうま味成分をたっぷり含んだ深みのある風味が特徴です。

- **香味醤油**

・上質な大豆で作った李錦記の香味醤油は
広東特産の醤油「生抽」をベースに甘くうま味のある味わいに
仕上げ大豆のふくよかな香りが特徴です。



5 こだわり ④ 皮



本格的な肉ま
肉が大きくて食

④ やわらかくしっとりとした くちどけの良い皮生地

・試行錯誤を重ねた結果、2種類の小麦粉をブレンドする事でやわらかくしっとりとした食感を実現しました。

こんにゃくペーストを配合することで保水性を持たせ、レンジアップにも適した皮生地に仕上げました。

● おいしく召し上がっていただく調理ポイント

・サイズが大きいのでレンジアップにはコツがあります。

★1個ずつ、空間をつくりつつ、蒸気が逃げないようにラップで包む。

★加熱後は1分ほど蒸らす。



蒸気を逃がさず蒸らす事でふっくらしっとりとした皮生地が楽しめます。

電子レンジの場合

- ①凍ったままのまんじゅうを1個ずつラップに包んで皿にのせ、下記の時間を目安に加熱します。
- ②加熱後レンジから出し、ラップに包んだまま1分程蒸らしてからお召し上がりください。

調理時間	1個	2個
500w	約2分20秒	約4分10秒
600w	約2分	約3分40秒

あんが熱くなるので注意

(あんが熱くなるので注意)

- 加熱ムラの原因となりますので、一度に3個調理することはお避けください。
- 目安の時間でも冷たい場合は、10秒ずつ再加熱してください。
- 調理時間は機種により多少異なります。
- 加熱しすぎると固くなるなど調理不良の原因となります。

6 商品仕様

商品画像



裏面表示

栄養成分表示 1個130g(平均重量)あたり エネルギー 350 kcal たんぱく質 11.4 g 脂質 14.6 g 炭水化物 43.7 g 食塩相当量 1.4 g (日本生協連商品検査センター作成)		原材料名 中華まんじゅう(肉まん) 皮(小麦粉(国内製造)、砂糖、精製ラード、イースト、こんにゃくペースト、脱脂粉乳、大豆粉、でん粉、小豆(大豆)) 具(豚肉(国産)、野菜(キャベツ、水くわい、にら)、香味調味液、砂糖、清酒、たけのこ水煮、植物油(ごまを含む)、香辛料、でん粉、オースターソース調味料、精製ラード、乾ししいたけ、食塩、香辛料)／膨張剤、安定剤(膨大)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル)、増粘剤(加工でん粉)	
内容量 390グラム(3個入) 賞味期限 この面の左側に記載してあります。 保存方法 冷凍(−18℃以下)で保存してください。 凍結解凍 凍結解凍の有無 加熱してあります。 加熱調理の必要性 加熱してお召し上がりください。 販売者 日本生活協同組合連合会 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-29-8		製造者 フタバ食品株式会社 下東工場 〒321-0823 栃木県宇都宮市下東町 1563 原材料配合割合 (仕込時) 豚肉 18.5% たけのこ水煮 1.7% キャベツ 8.7% 香辛料 0.5% 水くわい 0.7% にら 0.3% 乾しいたけ 0.1%	
アレルギー物質 (表示準拠品自食目) 乳成分・小麦・大豆・豚肉・ごま ■卵を原料にした製品と同じ工程で作られています。		声をおきかせください 日本生協連 組合員サービスセンター TEL.0120-999-345 (日曜日は除く) 原料産地については、組合員サービスセンターまでお問い合わせください。商品についてのお苦しい場合は、ご利用の生協または日本生協連組合員サービスセンターまでご連絡ください。	

調理方法		注意
電子レンジの場合 ①凍ったままのまんじゅうを1個ずつラップに包んで皿にのせ、下記の時間を目安に加熱します。 ②加熱後レンジから出し、ラップに包んだまま1分程蒸らしてからお召し上がりください。	蒸す場合 ①蒸し器に、沸とうした時に中板にかららない程度の水を入れます。(お湯がかかると、まんじゅうが収縮することがあります。) ②沸とうしたら、凍ったままのまんじゅうを並べます。重ならない、蒸し器の側面に触れないようご注意ください。 ③ふきんをふたではさむようにかけ約18分蒸します。 ※ふきんに引火しないよう、ふきんの端はふたの上にのせてください。 ●調理時間は機種や火力により多少異なります。 ●圧力鍋での調理はお避けください。	注意 ●電子レンジ加熱後は大変熱くなっておりますので、やけどに十分ご注意ください。 ●ラップを取り除く際は熱いので、十分ご注意ください。 ●蒸し器のふたを取る際は、蒸気が吹き上がり熱いので、十分ご注意ください。 ●召し上がる際は、皮が熱くなくても具が大変熱くなっていることがありますので、やけどに十分ご注意ください。 (お願い) 一度解けたものを再び凍らせると、品質が変わることがありますので、再凍結はお避けください。

製造工程

A 中具

・原料検査⇒水洗い⇒細断⇒秤量⇒加熱⇒混合

B 皮生地

・原料検査⇒秤量⇒混合・溶解⇒生地練り

A+B 包餡

・包餡⇒金属検出器⇒ウエイトチェッカー⇒醗酵⇒蒸煮⇒放冷⇒冷却⇒包装
 ⇒ウエイトチェッカー⇒金属検出器⇒X線検出機⇒箱詰め⇒凍結・貯蔵⇒製品検査⇒出荷