

～中華商品のご紹介～
横浜大飯店 監修 おいしい焼売

米久株式会社 冷凍食品ユニット
2020年7月吉日

1962年創業 本格的な中国料理が気軽に楽しめるお店

中華街大通り、善隣門の角に建つ老舗レストランです。
ご紹介する焼売は、高橋料理長の監修を受け、
納得して頂ける味になるまで何度も試作を重ねました。



横浜大飯店
料理長
高山利昌さん



静岡県にある米久デリカフーズという工場で作っています

**米久株式会社の調理済みのそうざい工場で、
細かなところまでこだわった丁寧なモノづくりを得意としています。**



工場ではどんな商品を作っているの？

餃子、焼売のほかエビチリや酢豚、中華ちまきなど
中華系メニューを数多く製造しています。



■ お肉の下処理

お肉から無駄なドロップを出さずにおいしさを保つように、低温でゆっくりと解凍しています。時間をかけることでお肉にジューシー感が残ります。



■ あらびきの食感

具材の49%がお肉で肉感たっぷり。

一般的な焼売はお肉の比率が約30%なので、とても満足感のある食感。1粒33グラムでボリューム感もあり、食べごたえのあるサイズです。

■ 具材へのこだわり

使用しているお肉と野菜は全て国産。味つけに使っている塩も瀬戸内海産の藻塩。優しい味わいに仕上げています。



■ 原料入荷～カット・混合

入荷した野菜を巨大な機械で細かくカットし、お肉と混ぜ合わせます。

■ 成型

混ぜ合わせた具材を、成形機を使い素早く焼売の形にします。
その後、トレイに乗せ蒸し器へ搬入して加熱をします。



■ 凍結

蒸した焼売を、大きなトレイごと冷凍庫へ入れて凍らせます。



■ 安心・安全への取り組み

全ての商品を検査して、異物の混入防止など
安心、安全な商品をお届け出来る様に取り組んでいます。
検査器を使い、異物が入らない様に厳重にチェックを行います。

画像1: 包装工程の金属探知機
※機械の破損などの混入を防ぐ



画像2: 袋詰めした後のX線検査装置
※骨や異物をはじく

