

楽しい時間が膨らむ、特別な餃子。 MAGAZINE FOR GYOZA LOVER♥

BIG FIVE

MAGAZINE
2023. Winter

今年の冬は、

#餃パ!
しませんか?



お家で楽しむ、
餃子パーティー特集!

みんなで一緒に楽しみながら食べたいとき
重宝するのがホットプレート!
ホットプレートでの基本の焼き方や
美味しいアレンジレシピをご紹介します。

餃パ! アイディア② 調理法の違いを楽しむ



▲鹿児島黒豚100%餃子

▲鹿児島黒豚水餃子

▲鹿児島黒豚ひとくち餃子

ビッグファイブの餃子は自社製のしっかりした皮なので、ほとんどが焼き・茹で・揚げ全てOK! 多機能ホットプレート1台があれば、さまざまな調理法が楽しめます! パリッ、モチッ、サクッ…皮の食感&味わいの違いをお楽しみください。



「ビッグファイブ
プレミアムセット」を
使いました!

餃パ! アイディア③ タレの違いを楽しむ



▲左: しそ生餃子 右: うんまか餃子

せっかくの餃子パーティー! たくさんのタレを用意して「味変」を楽しみませんか。タレを変えるだけでいつもの餃子が洋風っぽくなったり、スナック菓子のような味わいになったり。

また、タレにプラスして柑橘の果汁をかけたり…色とりどりの食味のかけ算で餃子の楽しみ方は無限大!

- 1 パシルソース
- 2 マヨネーズ
- 3 ケチャップ
- 4 ごまドレッシング
- 5 大根おろしかぼす
- 6 みそダレ
- 7 餃子のタレ
- 8 しょうが

鹿児島黒豚ひとくち餃子アレンジ なんちゃって チーズタッカルビ餃子



▲鹿児島黒豚ひとくち餃子

- ① 右側の基本の焼き方①→②の手順で餃子を焼く。
- ② フタを取り、餃子を裏返して空いているスペースに油を塗る。
- ③ ②のスペースにピザ用チーズ(90g位)を散らし、フタをして溶けるまで弱火で加熱すれば完成!

タカエビと春菊の水餃子アレンジ スパークリング 酒蒸しエビ餃子



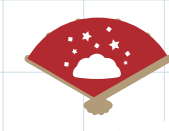
▲タカエビと春菊の水餃子

- ① 右側の基本の焼き方①の後、②の水を同量のスパークリング日本酒に変更して焼き上げれば完成!

三宝餃子セット【冬】を
使いました!

餃パ! アイディア① 個性豊かな 餃子を楽しむ

フライパンで作る普段の調理とは違って、食卓のまんなかでホットプレートを使えばみんなで調理が楽しめます! 「餃子パーティーセット」には定番～新作を含む個性豊かな4種類の餃子が入っているので、食べ比べにはピッタリ! 空いたスペースで野菜などを焼くのもアリです。



「餃子パーティーセット」を
使いました!



▶手羽先餃子



▲左: うんまか生餃子 中央: 鹿児島黒豚100%ジャンボ餃子
右: 桃色ひとくち餃子



ホットプレートでの餃子の基本の焼き方

- ① ホットプレートに油をひき、少し間隔を空けて餃子を並べる。
- ② 餃子の1/4位の高さまで水を入れてフタをし、高温(200~230度くらい)で約5~6分蒸し焼きにする。
- ③ フタを取り水分がなくなったら、いい焼き色がつくまで焼き上げて、完成!
※餃子のミミズまで蒸し上がった時点で水が多く残っている場合は、ペーパーで吸い取り焼きすぎを防止します。

ホットプレートを使うと、「焼き手」が台所に立たなくていいのが最大のメリット。フタを開けてワクワクする時間も共有しましょう。両面焼きすればバリバリの食感も楽しめます。また、しばらくの間保温ができるのも良いですね。上手に活用して「餃パ」を楽しんでください!

株式会社ビッグファイブ 川原 健司

