

2024. Winter

MAGAZINE FOR GYOZA LOVER♥

# BIG FIVE

## MAGAZINE

リニューアル記念大解剖!!  
鹿児島黒豚100%餃子の美味しいヒミツ



かんたん！  
失敗しない！  
美味しい  
生餃子の焼き方

保存版

「匠の金言」  
焼き餃子協会 代表理事  
小野寺さんに  
聞いてみた!!  
餃子の焼き方アドバイス



## ビッグファイブギフトの大定番！ 鹿児島黒豚 美味しいヒミツ 100%餃子

リニューアル記念大解剖!!

鹿児島黒豚  
繊維が細く歯切れがよく、うま味があるのが特長の鹿児島黒豚。今回のリニューアルで生肉を使えるのは、仕入れ先が近くだからこそ。実は、鹿児島黒豚の仕入れ先は会社から15分程度離れた工場。畜産県である地の利を生かし、状態の良いお肉を餃子の餡にたっぷり入れ込んでいます。

国産野菜

美味しい餃子に欠かせないのが野菜。キャベツ、タマネギ、ニラ、ネギ、ニンニクは全て国産。シーズンが許す限り近くの産地の野菜を仕入れます。特にキャベツはしっかりと塩もみし、水分量を一定に。品質にムラが出ないように配慮しています。



自社製造のこだわり皮には、2種類の国産中力小麦粉（国産強力粉＆国産中力粉）をブレンド。練り時間を温度・湿度に合わせて調整し、最適な食感を追求しています。また、国産の海水塩を加えて皮にも適度な風味を加えています。

SECRET

調味料  
黒豚肉の旨みを生かす調味料。配合比率は秘伝です！

鹿児島黒豚100%餃子  
リニューアル記念プレゼント!

鹿児島黒豚 100% 餃子を 5名様にプレゼントします。  
右の二次元コードから応募ください！



※2025年1月10日(金)応募締切 ※賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。

### 日本で最初に黒豚餃子を作ったのはビッグファイブ?/ 鹿児島黒豚 100%餃子 誕生秘話



1990年代は鹿児島黒豚がブームになった時代。全国的に新しい「鹿児島黒豚の味」として認知され始めた当時、ある会社の専務さんから「これからは黒豚だよ。黒豚ブームなんだから、餃子にも黒豚を入れなきゃ」とアドバイスされたのが誕生のきっかけでした。その後、会社の従業員みんなで深夜まで繰り返し試作。作り上げた新しい「看板餃子」は評判に。配達車に揺られ、多くの小売店、百貨店、顧客の皆様へ届けられるようになりました。

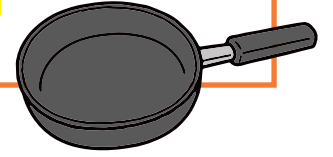
Q ズバリ、美味しい生餃子の焼き方のポイントを教えてください！

美味しい焼き餃子の3要素「もちもちな皮」「ジューシーな餡」「パリパリな焼き目」を意識しましょう。種類である皮がのびない程度に5分間しっかり茹でて蒸したらフタを開け、最後に薄く焼き色をつけるだけと考え、誰でも簡単に美味しく餃子が焼けます。フッ素加工がしっかりしているフライパンであれば、強めの中火で加熱しすぎないように意識すると、フライパンも長持ちします。



Q 焼き餃子におすすめのフライパンはありますか？

板が厚くて重い、フッ素加工されたフライパンは蓄熱力が高く、ガスでもIHでもムラなく綺麗に焼き上がり、長持ちするのでおすすめです。個人的にはイタリアのバッツリーニ社、アメリカのビタクラフト社のフライパンを愛用しています。



Q IHで調理する際のポイントはありますか？

IHではフライパンをまんべんなく予熱することが大事です。さらに、餃子を置く時はパチパチ油が跳ねない程度の熱量に設定します。餃子焼きのプロのように美味しく焼くためにはフライパンが冷めないように水ではなくお湯を入れ、220℃程度をキープします。さらに温度のムラがないようフライパンの置き場所を調整しながら焼き上げることがキレイな焼き色の餃子が完成します。

Q ちなみに…ビッグファイブの餃子のおすすめポイントはありますか？

口溶けがよく甘味のある皮に、新鮮なお肉と野菜がたっぷり入って急速冷凍している生餃子だから、肉や野菜や小麦粉の旨みが噛んだ瞬間にプワッと飛び出してくるのが魅力です。毎日食べても食べ飽きない優しい味わいなので、大人にも子供にも喜ばれます。

【匠の金言】  
小野寺さんに  
聞いてみた!!

焼き餃子協会 代表理事

しかけ株式会社 代表取締役  
一般社団法人 焼き餃子協会 代表理事  
ギョウザジョッキー  
小野寺 力 さん



▲2021年東京のイベントでの1枚。半餃人と



かんたん！  
失敗しない！  
美味しい  
生餃子の焼き方  
餃子のビッグファイブ

保存版

上部の切り取り線をご確認ください。

0 餃子、油 15cc、水 100cc、フライパンを準備する

1 火をつける前にフライパンにまんべんなく油 15cc を引きます。鉄フライパンの場合は焼く前に油ならしをしましょう。

2 餃子どうしの間隔を少し空けてお最後に はがしやすくなります。

3 この蒸らしの時間が美味しくなる最大のポイント!!

4 餃子のミミまで皮がふやけてきたら、フタを取り中火で仕上げ焼き！フライパンを揺すって、餃子が動かしやすくなります。

5 お好みの焼き加減に焼き上がったら、お皿に移してください。お皿をかぶせてからフライパンを斜めにし、残った油を切ってお皿を返すと安心♡

動画公開中



ビッグファイブYouTubeチャンネルでは焼き方動画のほか「餃子が食べたくなるASMR」も公開中！ぜひご覧ください。