MAGAZINE FOR GYOZA LOVER❤

How to enjoy♪『餃中元』

BIGFIVE

MAGAZINE

2024.Summer

浜辺×餃子で
ワクワクが加速する、夏。

＃浜辺deGYOZA ＃SEASIDE GYOZA

夏を餃子で面白くしたい！

この夏、何かが始まる予感がする。
でも何をすれば良いかピンと来ない。
そんなあなたは、海を眺めながら
潮風かおる浜辺で餃子を楽しんでみませんか？
「フツウ」を変えるワクワクのヒントは、思うよりずっと身近に。

普通の餃子じゃ、もう満足できない！そんなあなたは見開きページへ ▶

浜辺×餃子で ワクワクが加速する、夏。

餃子＝いつもの献立、なんて思い込み。
日常をぬけ出して、ちょっとの工夫でどれだけワクワクできるかに挑戦してみる。
広い海の目の前で潮風に吹かれながら美味しい餃子が食べられたら、
それだけで最高の夏の思い出になりそう。

「餃中元」セットで
浜辺 de GYOZAを
満喫しちゃおう！

▲餃中元サイト▲

HOW to enjoy 1 浜辺で

鉄板を使って 餃子を焼いてみる。

野外だからこそ思いっきり使える鉄板で餃子を
焼いてみませんか？
厚めの鉄板があれば、餃子はもちろん、
海鮮焼きややきそばもできて一石三鳥以上です。

＜準備するもの＞
下の餃子のうち、いずれかお好みの餃子
- 鹿児島黒豚 100%餃子…セット❶、❷
- 鹿児島産黒豚入りうんまか生餃子…セット❸
- 鹿児島産黒豚入りしそ生餃子…セット❸
- 粗切りキャベツの黒豚ニンニク餃子…セット❸

●油　●水　●お好みのタレ
○鉄板　○アルミホイル
○バーベキューグリル　○炭火

Point 炭火焼きの場合は通常より水分が蒸発しづらい場合があるので、仕上がりの「ベチャッ」と感を防ぐために水を入れ過ぎない。ただし、少な過ぎるとしっかり「蒸し」ができないので水加減がポイント。

BIGFIVE GYOZA RECIPE

浜辺の鉄板餃子

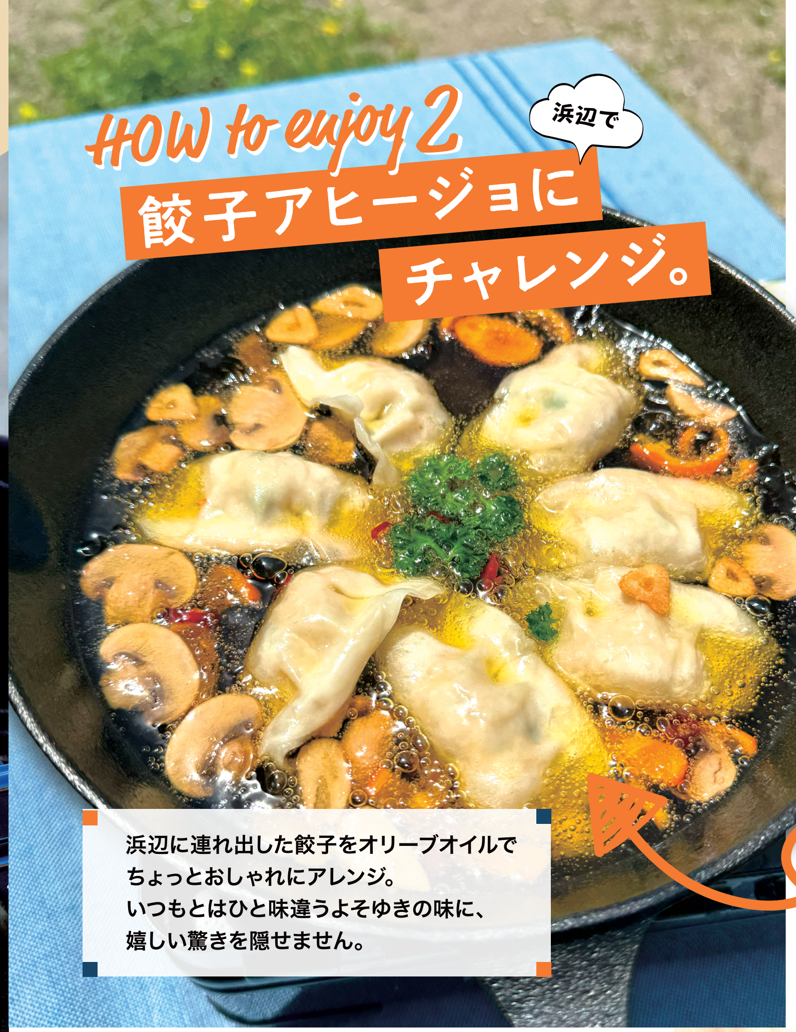
① 鉄板に1～2mmの高さまで、まんべんなく油を引く
② 凍った状態の餃子を、くっつかないよう間隔をあけて並べる
③ 餃子の上から100～120ccの水をかける
④ 蒸気が逃げないよう、アルミホイルでフタをして火を点ける
（アルミホイルは大きめに 2～3枚切っておき、
鉄板の上に広げて包むイメージで）
⑤ 5分ほどしっかり蒸す。途中でアルミホイルを取らないのがポイント
⑥ 餃子のミミまでしっかり蒸し上がっているのを確認してアルミホイルを取り、餃子をトングなどでつかんで裏面の焼き色を確認しながら、良い焼き色が付くまで焼き続ける
⑦ お好みでタレなどをつけて、完成！

Point2
強火にせず、
中火くらいの火加減が
失敗しないコツ！！

セット内容をチェック！

それぞれのレシピで使用する餃子が、
どの餃中元セットに入っているかもチェックしよう！

セット❶＝餃子祭りセット　セット❷＝プレミアムセット　セット❸＝三宝餃子セット［夏］



HOW to enjoy 2 浜辺で

餃子アヒージョに チャレンジ。

浜辺に連れ出した餃子をオリーブオイルで
ちょっとおしゃれにアレンジ。
いつもとはひと味違うよそゆきの味に、
嬉しい驚きを隠せません。

BIGFIVE GYOZA RECIPE

餃子アヒージョ

① 凍ったままの餃子を沸騰したお湯で
2～3分茹で、水分を切る
② スキレットにたっぷりのオリーブオイルと、
にんにく、鷹の爪を入れる
③ 香りが出るまで加熱したら、茹でた餃子、
パプリカ、マッシュルームを入れる
④ 弱火で煮込み、塩こしょうで味を整える
⑤ 最後に彩りにパセリをかけて完成

＜準備するもの＞
下の餃子のうち、いずれかお好みの餃子
- 屋久島ウコン使用黒豚ひとくち餃子…セット❶
- 鹿児島黒豚ひとくち餃子…セット❷（～3種～）

●オリーブオイル　●にんにく　●鷹の爪
●パプリカ、マッシュルーム、パセリなど（お好みで）
●塩こしょう
○スキレット　○カセットコンロ　○ガスボンベ

Point アヒージョはオリーブオイルを使った煮込み料理。弱火でじっくり煮込むのがポイントです。油を高温にしすぎると、餃子がすぐにパリッと揚がってしまいます！

HOW to enjoy 3 浜辺で

手羽先餃子を グリル焼きしてみる。

揚げが定番の手羽先餃子を、グリルで焼いてみると…
外がパリッ&中はジューシーな仕上がりに！
焼き上がりを待ちながらじっくりと流れる浜辺の時間に、
美味しさの期待値は高まるばかり。

＜準備するもの＞
手羽先餃子…セット❶
●塩こしょうなどお好みの調味料（適量）
○ガスグリル　○ガスボンベ
▲ない場合は焼き網（カセットコンロOKのもの）＆カセットコンロでも可

BIGFIVE GYOZA RECIPE

グリル焼き手羽先餃子

① 調理前に手羽先餃子を解凍させておく
② とろ火でじっくりと10分強焼く
③ 裏返してから、5～6分程焼く
（火の通り具合が弱い場合はさらに焼く）
④ 塩こしょうなどで味を整えて、完成

Point 解凍具合で焼き時間が変わるので、中まで火が通るまでしっかり焼きましょう！

Have a nice GYOZA!

夏を餃子で元気に乗り切りましょう！！

株式会社ビッグファイブ 半餃人こと 川原 健司