

コロナ禍の中から生まれたテイクアウト商品！餃子の多様性！？  
**通常の約2倍の大きさ「杏ていよくばり餃子」新発売**

①焼いても、②蒸しても、③茹でても、④鍋でも、自宅で美味しく食べれるマルチ餃子



■「杏ていよくばり餃子」(焼き餃子)



■「杏ていネギ塩餃子」

長崎県諫早市で平成17年1月から中華料理店を営んでいる杏てい(広報担当: 野田 良美 のだ よしみ)と申します。当店は、お客様の健康長寿を考えた料理や、地産地消の認定をいただき、諫早の米を食べて育った諫美豚の焼き餃子や、地元の食材を使ったここでしか食べられない創作中華料理などを提供しております。

昨年から続くコロナの影響で、来店客が減るなか、当店の人気商品「杏てい餃子」をご自宅でも楽しんでもらおうとマスターが研究を重ね、通常の約2倍の大きさの「杏ていよくばり餃子」を新たに開発・販売することになりました。この商品は、諫早のブランド豚「諫美豚(かんびとん)」を使用し、皮は一つ一つ弾力があり、もちもちした食感です。これらを使って、研究を重ね、焼いても、蒸しても、茹でても、そして、鍋餃子にしても美味しく食べることができます。どれも食べたいお客様の願いを叶えます。旨みとジューシーさをたっぷり閉じ込めた具は他では味わえない一品です。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

## 1.【顧客ターゲット】「全国のご当地餃子が好きな方」

詳細⇒諫早のブランド豚「諫美豚（かんびとん）」を使用し、皮は一つ一つ弾力があり、もちもちした食感です。

## 2.【コンセプト】「新規性」×「商品」

詳細⇒①焼いても、②蒸しても、③茹でても、④餃子鍋でも、自宅で美味しく食べられるマルチな餃子。（3種類の小麦粉を配合、皮を練る際のお湯の温度、冷蔵庫で半日熟成させることで、マルチな餃子を作ることが出来ました！）

## 3.【強み】（WONDER）「杏ていの名前の由来」

詳細⇒杏ていの商品作りは、店名の由来である「杏てい」に表れています。「杏」は中国の故事によると、健康長寿につながる効能と周囲の人々に幸せを与える食べ物とされています。この杏のように、「健康と長寿を願い、手作りと真心のおもてなし」をモットーに、食べた方が幸せになる商品をお客様へお届けします。

## 4.【リリースのポイント】「杏ていよくばり餃子のおいしい食べ方」

### ① 「焼き餃子」（当店では1番人気）

⇒フライパンに油をひき、餃子を並べる。中火で餃子の底が色づくまで焼き、水またはお湯を餃子の4分の1くらいまで入れる。蓋をして中火で約7分～8分蒸し焼きにする。水分がなくなったら、少し強火にして大さじ1程度の油をまわし入れて、焼き色がついたら出来上がり。

### ② 「水餃子」

鍋にたっぷりのお湯を入れて沸かします。沸騰したお湯に餃子を入れて崩れないように強火で軽く混ぜる。再度、沸騰したら中火にして7分～8分ゆでたら出来上がり。

### ③ 「蒸し餃子」

沸騰したお湯をはった鍋にセイロを置き、餃子を並べる。強火で8分～9分蒸して出来上がり。

## 5.【この商品をはじめた理由】または【目標&夢】

今回、紹介させていただく「杏ていよくばり餃子」は、1つの商品で焼き餃子、水餃子、蒸し餃子など、それぞれの個性（味）を活かしながら、お客様一人一人のニーズに corres 応することの出来る商品で、まさに「餃子の多様性」を目指しております。また、これとは別に、後日、販売予定の新品「ネギ塩餃子」の試食会を11月の下旬に店舗にて行います。

<以下、参考資料>

### ■ 商品概要

商品名	「杏ていよくばり餃子」
特徴	① 焼いても、②蒸しても、③茹でても、④餃子鍋でも、自宅で美味しく食べられるマチルな餃子
発売日	2021年8月下旬～
販売先	杏てい・通販サイト
販売価格	(冷凍) 店舗10個 ¥1130 (税込) (冷凍) 通販20個 ¥2500 (税込) + 送料

<資料に関してのお問合せ先>

杏てい 広報担当：野田 良美  
電話：0957-21-8155 FAX：0957-21-8155  
E-Mail：anzutei0523@gmail.com  
HP アドレス：http://anzutei-tyuka.com  
住所 〒854-0003 諫早市泉町25-32  
定休日：(月曜、火曜)  
ランチ12:00～14:30 夜17:30～21:00