

上州 地場産 シリーズ

味噌豚餃子 要冷凍 (焼き餃子専用) <伊勢崎産小松菜使用> (ほか伊勢崎産ネギ・群馬県産豚肉使用)

油 水 不要

タレ 不要



Nana

Komatsu

ニンニクなしで、冷めても美味しい! いせさき子ども餃子 甘みぞ味

<初代イラスト/昭和編>

なな

企画：伊勢崎市「農&食」戦略会議 地域連携部会 協力：株式会社二幸/株式会社兼食

いせさき子ども餃子 Nana はフレッセイの伊勢崎管内全店で取り扱っています。

★フレッセイ赤堀店

- 所在地 〒379-2203 群馬県伊勢崎市曲沢町 196-1
- 電話番号 0270-63-6470
- 営業時間 09:00 ~ 22:00

★フレッセイ富塚店

- 所在地 〒372-0833 群馬県伊勢崎市富塚町 220-1
- 電話番号 0270-31-1200
- 営業時間 09:00 ~ 22:00

★フレッセイ境町店

- 所在地 〒370-0116 群馬県伊勢崎市境百々東 21-3
- 電話番号 0270-76-6262
- 営業時間 09:00 ~ 22:00

★フレッセイ境南店

- 所在地 〒370-0124 群馬県伊勢崎市境 376-1
- 電話番号 0270-61-8778
- 営業時間 09:00 ~ 21:00

★フレッセイ安堀店

- 所在地 〒372-0007 群馬県伊勢崎市安堀町 1855-4
- 電話番号 0270-30-8080
- 営業時間 09:00 ~ 22:00

★フレッセイ・クラシース連取

- 所在地 〒372-0812 群馬県伊勢崎市連取町 3046-2
- 電話番号 0270-75-2211
- 営業時間 09:00 ~ 23:00

★フレッセイ田部井店

- 所在地 〒379-2222 群馬県伊勢崎市田部井町 2-479
- 電話番号 0270-62-0151
- 営業時間 09:00 ~ 22:00



お問い合わせ
伊勢崎市「農&食」戦略会議事務局
伊勢崎市農政部農政課農業活性化係
TEL. 0270-27-2757



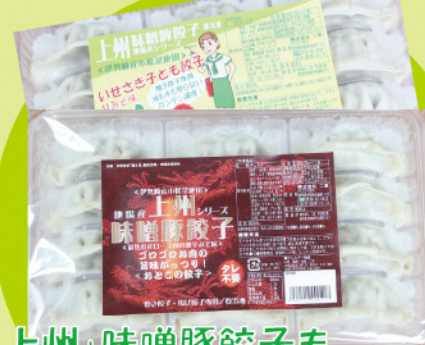
自然、そしてあなたがたいせつ。

Nana のイラストは時代を追って進化します!

- ★初回の製造ロット 3,000 パックのラベルを飾る挿し絵は<初代イラスト/昭和編>です。
- ★次回の製造ロットからは、二代目イラスト/平成編>が、次々回の製造ロットから三代目イラスト/令和編>が挿し絵に登場する予定です。アングルも少しずつ正面向きに変化していきます。
- ★<三代目イラスト/令和編>が登場するまで、みんな、応援してね!



初代イラスト 昭和編



上州・味噌豚餃子も 今年の夏には商品化予定! 手が「上州・味噌豚餃子/地場産シリーズ」(おとなの餃子)試作のパッケージ・サンプル。「いせさき子ども餃子 Nana」の姉妹商品として、今年の夏を目標に商品化を予定しています。

調理方法

(Nana は焼き餃子専用です)

①フライパンに並べる

油なし

凍ったままの餃子をバックから取り出して、そのままフライパンに並べます。油をひく必要はありません。

冷凍のまま

※揚げ付きやすいフライパンを使用する場合は、少量の油をひいてください。

②蒸し焼きにする

水なし

餃子を並べたフライパンにフタをして、中火で約5分間、蒸し焼きにします。水は入れません。

中火で約5分

※餃子 5個以下の少量調理の際は、弱火で蒸し焼きにしてください。

③焼き上げる

中火で約1~2分

フタをとって中火のまま約1~2分間、焼き上げます。羽根が「キツネ色~こげ茶色」になったら完成です。

羽根の色で調整

※仕上げに、フライパンにひとまわし、ごま油を少量落とすと、いっとう香ばしくお召し上がりいただけます。

ニンニクなしで、冷めても美味しい!

いせさき子ども餃子 甘みそ味

Nana

なな いいね



< 誕生までのストーリー >

県内各地の農産物と連携した加工食品を

★私ども伊勢崎市「農&食」戦略会議ほか、県内各地の六農業団体が参加する「上州アグリ 100 年ブランド協議会」では新たな活動指針として、2020 年度より「各地域の農産物をコラボさせた加工食品づくり」を掲げました。

★これに則り、当戦略会議でもその一環として、各地域とコラボできる餃子作りに取り組み、市内の食品関連メーカー連携のもと具体化してきたのが、一般の餃子とは一味違った「上州・味噌豚餃子」でした。当戦略会議では他団体と協議しながら、これを上州の地場産シリーズとして商品化する予定です。

地域の子ピツ子に愛される餃子を作ろう!

★しかしながら、私ども戦略会議のふるさととは、言うまでもなく伊勢崎市です。他地域の農産物とコラボした地場産シリーズよりも前に、まずは地元の皆様に支持される伊勢崎の餃子を作るべきではないか……そんな発想から、「上州・味噌豚餃子」をベースに取り組み始めたのが「いせさき子ども餃子」でした。

★折しも伊勢崎市では「食育」に力を入れています。学校給食「いせさきづくしの日」もその一環です。ならば、子ピツ子たちが家に帰っても地域の野菜を気軽に、たくさん食べられる加工食品があってもいいはず……そんな思いの結晶として誕生したのが、この「いせさき子ども餃子」でした。

伊勢崎産の小松菜を主役にした理由は

★さらに——地元にもいろいろと野菜がある中で小松菜を主役としたのは「通年で安定確保できる」「味噌豚風味にマッチする」「子ピツ子に不足しがちなカルシウムや鉄分を多く含む」といった理由からですが、もう一つには「小松菜の存在をもっとアピールして市民の皆さんに、そして何よりも子ピツ子たちに、好きになってもらいたい」という思いがあったことも事実です。



★伊勢崎市で葉菜類と言えば、栽培量でも消費量でも、ともにホウレンソウが最有力です。しかし、美味しさや栄養面で考えれば、小松菜だって決して引けをとらないはず……小松菜の「菜」をモチーフにネーミングした「Nana」も、子ピツ子たちに愛されるようにとの願いを込めました。

タレなしでOK、お弁当にも使えるように

★子ども向け餃子ですから味付けはニンニクやニラ、唐辛子など強い刺激を一切除いた甘口で、油・水なしで調理でき、タレなしで食べられ、また、お弁当にも使えるよう工夫しました。★まだまだ至らぬ点、多々あるかと思いますが、この「いせさき子ども餃子 Nana」がいつの日か、伊勢崎市の子ピツ子たちに愛される餃子に育てば、私どもはこの上なく幸せです。

伊勢崎市「農&食」戦略会議



★「Nana」の原材料配合割合（あんに占める重量割合）は、伊勢崎産小松菜 23.5%、伊勢崎産ネギ 15.8%ほか、群馬県産豚肉 18.0%です。



伊勢崎市「農&食」戦略会議のブランド化品目や販売取扱店が QR コードで検索できます。