

上州 地場産シリーズ No.1 味噌豚餃子

伊勢崎市産小松菜・高崎市産玉ねぎ・中之条町産キャベツ
 中之条町産しょうが・伊勢崎市産豚肉を使用



油
水
不
要

タ
レ
不
要

化
学
調
味
料
不
使
用

「いせさき子ども餃子 Nana 姉妹品」
上州おとなの餃子

刺激的な「おとなの辛さ」がたまらない！
 ニンニク・ニラなしで冷めても美味しい！

Oto-Nana

辛みそ味！
 おと なな



上州おとなの餃子 **Oto-Nana** はフレッセイの群馬県管内・全店で取り扱っています。



自然、そしてあなたがたいせつ。



フレッセイのホームページ検索QRコード

- 前橋市
 - ★大利根店 ★荒巻店 ★片貝店
 - ★アイム大胡店 ★富士見店 ★ク
 - ラシード若宮 ★フォリオ駒形店
 - ★広瀬店 ★前橋フラザ店 ★クラ
 - シース新前橋 ★元総社蒼海店
- 高崎市
 - ★小島店 ★南大類店 ★石原店
 - ★倉賀野西店 ★新保店 ★箕郷
 - 店 ★新町店 ★上並権店
- 北群馬郡
 - ★フォリオ吉岡店 ★榑東新井店
- 藤岡市
 - ★藤岡店 ★鬼石店
- 富岡市
 - ★フォリオ富岡店
- 伊勢崎市
 - ★赤塚店 ★境町店 ★安塚店
- ★田部井店 ★富塚店 ★境南店
- ★クラシース連取
- 桐生市
 - ★桐生南店 ★天神店
- みどり市
 - ★笠懸店
- 太田市
 - ★宝泉店
- 渋川市
 - ★阿久津店 ★有馬店
- 沼田市
 - ★沼田店 ★沼田ビバタウン店
 - ★沼田恩田店
- 邑楽郡
 - ★フォリオ大泉店 ★フォリオ板
 - 倉店 ★クラシース寄木戸
- 佐波郡
 - ★五村店

上州おとなの餃子
Oto-Nanaの姉妹品

いせさき子ども餃子
Nanaは、
 フレッセイの
伊勢崎管内の7店舗で！

★「上州おとな餃子 Oto-Nana」の姉妹品「いせさき子ども餃子 Nana」は、フレッセイの伊勢崎管内の7店舗での取り扱いになっています。
 ★伊勢崎市にお越しの際には、ぜひお買い求めください。

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

Nana シリーズのイラストは、子どもから大人に。

★姉妹品「いせさき子ども餃子 / Nana」は、製造ロットを重ねるたびに、〈初代イラスト / 昭和編〉、〈二代目イラスト / 平成編〉、〈三代目イラスト / 令和編〉と、挿し絵が進化してきました。
 ★それが、今回は「上州おとなの餃子 / Oto-Nana」として生まれ変わったので、挿し絵もちよびり大人ムードに進化して、〈四代目イラスト / おとなの平成着物編〉になりました。

「いっね！」



上州・味噌豚餃子の地場産シリーズはこれから県内各地とコラボしながら旬に応じて各地域の特産品を主役にしたご当地餃子を！

★「上州・味噌豚餃子 / 地場産シリーズ」は、群馬県内各地の農産品を主役とした餃子作りのために誕生しました。
 ★今回の「上州おとなの餃子」はその第一弾となる商品で、これがS随時、県内各地とコラボしながら、旬に応じて各地域の特産品を主役とした群馬のご当地餃子を発表していく予定です。

〈四代目イラスト / おとなの平成着物編〉



調理方法

(Oto-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そのままフライパン（テフロン加工推奨）に並べます。油をひく必要はありません。

※焦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。

冷凍のまま

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。

※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。

中火で約5分

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。

羽根の色で調整

羽根が「キツネ色~こげ茶色」になったら完成です。
 ※仕上げに、フライパンにひたまし、ごま油を少量落とすと、いっそう香ばしくお召し上がりいただけます。

〈いせさき子ども餃子Nana姉妹品〉

上州おとなの餃子

Kematsu

Oto-Nana

おと

なな



辛みそ味!



**刺激的な「おとなの辛さ」がたまらない!
ニンニク・ニラなしで冷めても美味しい、
お弁当にもぴったりの群馬のご当地餃子!**



伊勢崎市「農&食」戦略会議のブランド化品目がQRコードで検索できます。

県内各地とのコラボで上州らしい餃子を

「群馬県内各地の農産物をコラボしたような商品開発に取り組みませんか」——伊勢崎市「農&食」戦略会議の地域連携部会に、上部組織の「上州アグリ 100年ブランド協議会」（県内7地区の農業団体が参加）から、そんな声が届いたのは2020年度夏のこと。

そこで思いついたのが冷凍餃子の商品化でしたが——冷凍食品の中でも特に「競争が激しい」とされるのが冷凍餃子。まして価格的にも割高になりがちなお当地餃子を一般の食品スーパーで売るとなると、大手メーカーの冷凍餃子に太刀打ちできないのが実情です。

そこで当部会では「味付けを上州らしく」「タレなしで食べられる」など変則的なアイデアを取り入れながら開発を推進。その結果、行きついたのが、味噌文化の上州らしい「味噌豚風味の餃子」で、これを「県内コラボのための餃子」と位置づけて「上州・味噌豚餃子/地場産シリーズ」と命名し、さらに具体的なレシピ開発に着手しました。

「Nana」ベースに「大人向け」の味付け

そんな中、先行商品として2021年春に誕生したのが「いせさき子ども餃子/Nana」でした。これは上州・味噌豚餃子の開発途中でメンバーから「それより先に伊勢崎市民のための餃子を」との声が上がったことに応えたもので、上州・味噌豚餃子のプロトタイプをベースにしながらも、食育に力を入れる伊勢崎市に呼応して、ニンニク・ニラなど刺激性がある食材は使わず、また栄養価の点から伊勢崎産小松菜をメインに採用した、チビっ子向けの餃子に仕上がりました。

ところが——この「Nana」、伊勢崎市市内のみの地域限定販売でしたが、想定以上に販売実績を伸ばし、また、大人にも好評であったことから、当部会では「上州・味噌豚餃子/地場産シリーズ」の第一弾を別モノとして開発するのではなく、「Nana」をベースに県内各地の農産物とコラボしながら、味付けは「大人向けに」という方針に転換。完成したのが、この「上州おとなの餃子/Oto-Nana」でした。言うまでもなく、「Oto-Nana」とは「大人になったNana」を意味しています。

新登場の「伊勢崎市産豚肉」もプラス!

今回の食材は伊勢崎市産小松菜に、「上州アグリ 100年ブランド協議会」との連携で高崎市産玉ねぎ（NSJK高崎提供）、中之条町産キャベツ&しょうが（中之条町「農&食」戦略会議提供）をコラボ。

また、豚肉は今回新登場となる「伊勢崎市産豚肉」（「俵栗食」提供）を活用しました。これは「Oto-Nana」の開発に合わせて当戦略会議の生産者と「俵栗食」が連携、「生育から加工・出荷まで伊勢崎市内で一貫させる」（屠場工程関連は除く）という発想で開発してきたもので、極めて希少性の高い「農工商連携の地場産豚肉」と言えます。

そして——ようやく完成したのが、餡のうち「65%以上が県内産」という群馬のご当地餃子「上州おとなの餃子/Oto-Nana」。小さいながらも上州らしい美味しさをぎゅっと凝縮して、刺激的な辛みそ味に仕上げたこの餃子を、多くの方にご堪能いただければ幸いです。

なお、当部会では今後とも「上州アグリ 100年ブランド協議会」とのコラボにより各地域の特産品を目玉にした第二、第三弾の「上州・味噌豚餃子/地場産シリーズ」を順次発表していく予定です。