



合同プレス発表会で壇上に立つ江社長

08

株式会社
JcTクリエイションズ

本場・中国の餃子のおいしさ
「寿限無餃子工房」

2月16日(火)に「第2回新商品・新サービス 合同プレス発表会」が開催されました。そこで、発表した各社と商品の紹介を誌上でを行います。今回は「寿限無餃子工房」と「魚一ザ焼き」をご紹介します。

日野町通りにある居酒屋サムライ寿限無は、安くておいしくて量がたっぷりある人気店。その経営者の江社長が、昨春秋にオープンした「寿限無餃子工房」は、工場と店舗があります。

中国からの留学生だった江社長は、10年前にサムライ寿限無をオープン。2年前から本場の味を生かしつつ、健康第一に考えた寿限無餃子をメニューに加えました。皮から手づくりのこだわり餃子は、すぐに人気ナンバーワンのメニューになりました。そこでさらに多くの方に餃子を食べてもらいたいという思いから、「寿限無餃子工房」を立ち上げたとのこと。

肉と野菜のバランス



人気の寿限無餃子



寿限無餃子工房店舗

スを考えた結果、サイズは通常の餃子の2倍以上。さつぱり味でおいしいと評判の寿限無餃子は、もちもちとした皮も肉・野菜たっぷりジューシーな餡も、すべてが手づくりで、化学調味料は一切使用していません。おいしくて安心な餃子は、お土産での持ち帰りも増えているそうです。エメラルド色の皮に包まれた寿限無翡翠餃子も人気商品です。「平成28年3月に『宇都宮餃子会』に正会員として入会しました。宇都宮餃子のさらなる発展のために一緒に頑張って張りたくて考えています。また、今後は、工房が軌道に乗ったら、在日外国人が起業をすのお手伝いをしていきたい」と話す江社長です。



(株)JcTクリエイションズ
代表取締役 江 小清さん

Information

株式会社JcTクリエイションズ 宇都宮市今泉3-13-1ハイム霜越1F ☎028-678-9935 <http://jugemugyouza.com>

09

株式会社
プロスジャパン
アウトソーシング

見た目にも味にもこだわった
「魚一ザ焼き」

見た目はたいやき、でも食べるとジューシーでおいしい餃子！ そんな変わり種商品「魚一ザ焼き」を開発したのが、(株)プロスジャパンアウトソーシングの大貫秀彦社長です。「餃子のファストフードをめざしました」と話す大貫社長。その言葉のとおり、持って食べるのに適したサイズです。開発を始めたのは、一昨年のこと。変わった餃子にチャレンジしたいと考えていた大貫社長は、たいやきとの合体を思いつきます。その頃、勉強会で知り合ったサムライ寿限無の江小清社長に話すと、江社長もアイデアに共感し、開発支援を約束。さっそく試作が始まりました。「中に入れる餃子は寿限無餃子に決め、たいやきの皮を工夫しました。通常の皮では甘すぎるので、味の加減や食感で試行錯誤を繰り返して、白い皮にタレを塗ることで、中身の餃子との味



合同プレス発表会で発表する大貫社長

のバランスをとりました」

ようやく完成した「魚一ザ焼き」が中心ですが、7月からサムライ寿限無にて土日のみ販売予定です。初めて見た人は、焼き餃子が丸ごと一個入っていることにビックリすると思いますが「もちもちの新食感と餃子が手軽に食べられることが好評です」とうれしそうに大貫社長。宇都宮市の新しい名物をめざし、がんばっています。

「将来は独立店舗での販売が目標。また、現在冷凍できるよう工夫しているところで、これが成功すれば通販も可能になります」子どもにも大人にも喜ばれる、人気商品になりそうです。



餃子+たいやきの「魚一ザ焼き」は1個250円

(株)プロスジャパンアウトソーシング
代表取締役 大貫 秀彦さん



Information

株式会社プロスジャパンアウトソーシング 栃木市都賀町家中1149-5 ☎0282-21-8700 ☎0282-21-8709