

2015年は「最高峰の餃子の皮づくり」に挑戦します!!

ちょっと言い過ぎかも(笑)

ある日のお客様からの質問と工場長の回答(長文です)

【質問】
 ★貴社の餃子の皮は、水餃子では、もっちりし、焼き餃子ではしっかりパリパリと、とても美味しく、以前から餃子を作る際には貴社の製品、と決めておりました。しかし先日、貴社の餃子の皮を購入したのですが、今までと明らかに皮の厚さの違いを感じました。薄くなっている、と。これは原材料の高騰のせいで、厚さを変えたのでしょうか?御回答宜しくお願いします。



【回答】
 弊社で製造しています餃子の皮の件ですが、大手メーカーさんと違い、ほぼ手作業で製造しています。練り上げた麺生地を圧延ロールで4回延ばします。延ばした麺帯を抜き型で一枚ずつ抜いていくという作業をしています。季節により麺生地を作る時の練りこむ水の量(加水量)を調整(夏期は少なく、冬期は多く)し、生地の硬さを一定に保つようにしています。

この時に生地がやわめめにできたり、硬めにできたりと若干のぶれを生じます。(本来は、一定でなければならぬのですが・・・)生地の硬さに合わせ、最終の麺帯の厚さを調整していきます。

また製造の際、一定時間生地を休ませ熟成させます。

購入された餃子の皮についてですが、生地が若干やわめめに練り上がったか、機械トラブル等により熟成時間が長くなってしまったか、厚めに延ばしたものが時間とともに柔らかくなり薄くなってしまったものと思われます。

ご指摘がございました原料等の高騰が原因によるものではございません。

お客様にいつもと違う商品という印象を与えてしまったことを深くお詫びいたします。

手作りということで厚さに若干のぶれもございますが、「手作り」というイメージを大切にしている商品ですので今後もしっかりしたモノづくりをしていくよう心がけてまいります。



2月7日(土)～2月8日(日)
くるるの杜
 北海道北広島市大曲377-1
 TEL 011-377-8700

直売所で
 もっちゃん製品が
 お買い求め
 いただけます!



一段と寒さを増すところですが、直売所前のテントでもっちゃん特製カレーうどんの販売しちやいませ〜す!同日『くるるの杜 雪まつり』を開催。「雪上トラクタで引くソリに乗ろう!」や「宝探し」、雪中野菜を掘り出して調理加工体験などイベント盛りだくさん!!雪あそびで冷えた身体もカレーうどんであっという間にポッカポカ〜♪ぜひ、遊びに来てくださいね。

2月26日(水)～3月3日(月)
トヨタ生協 本店 1F おまつり広場
 愛知県豊田市山之手8丁目92番地
 TEL 0565-28-4811

一部店舗で製品の販売もあります!



「らーめん のど」新登場!!無化調のスープと北海道産小麦ラーメンのお店です。おすすめはお店の看板メニューのひとつ『カオソーイ』。タイ北部のカレーヌードルでイェローカレーベースに揚げ麺、漬物、鶏肉が新食感!!

-石垣島にも時計台??-

年明けにネットショップ経由で石垣島の方から大量のラーメン(麺のみ)の注文をいただきました。家庭で消費できるような量でなかったのもメールするよりも直接話をした方が断然早い!!と思い電話を試みたところ登別出身の方で石垣島で「とけい台食堂」というお店をされているとのことでした。

「すぐにでも欲しい!」ということで話はトントン拍子で進み、納品させていただくこととなりました。ご注文の度に「おいしい」とお褒めの言葉をいただいております。同店は沖縄の食材を使って作る北海道料理のお店で、一番人気はボリューム満点の「ザンギ定食」で、帯広名物「豚丼」の他、オーナーが登別出身なのもあってメニューに室蘭カレーラーメンまで!!

北海道から2000キロ以上離れた石垣島で北海道料理がみなさんに愛されているようです。

とけい台食堂
 沖縄県石垣市大川578-3 TEL 0980-87-7230
 定休日 火曜日 営業時間 11:30～17:00
 http://ishigaki-tokeidai.com/

外観には
 かわいい ⇒
 時計台が!!



2015年もみなさまに喜ばれる製品づくりに力を注いで参ります!!