

日本初。七夕伝説発祥の地の「天野川セイタカヨシ」入りプレミアム生ぎょうざ、
「8個で1,000円(税別)」を東京インターナショナル・ギフト・ショーにて出展。

大阪府交野市に昭和51年に創業、「生ぎょうざ」を製造販売している株式会社原田食品(所在地:大阪府交野市倉治5-1-35 代表取締役 中村秀一)は、ご当地の食材のみで作った化学調味料・保存料 無添加の新商品生ぎょうざ、「天の川」と「星」を2020年2月5日(水)～7日(金)に第89回東京インターナショナル・ギフト・ショー春2020に出展し、お披露目します。1パック8個入り、価格は1,000円(税別)。ホームページ:
<https://www.katano-haradaya.com/>

私たちの生ぎょうざは「母たち」から生まれてきます。

化学調味料・保存料 無添加の原田屋の生ぎょうざは、体に優しい餃子です。

優しい生ぎょうざは、平均年齢60代後半、勤続30年以上の「母たち」(約10名の女性 生ぎょうざ職人)の手から生まれます。

母たちは「孫には変なものを食べさせたくない」と一つ一つ丁寧に、愛情込めて、心身共に優しい餃子を生み出します。

ところが、昨今の食品ロス問題で母たちの「生ぎょうざ」は生きにくい環境にあります。なるべく保存料などの添加物を入れないよう原材料を選定して製造すると、冷蔵の場合、消費期限が製造日から4日と短いため小売店から消えそうになっています。そこで、新たな「生ぎょうざ」の価値観を開拓するために「天の川」と「星」が誕生しました。

●プレミアム 化学調味料・保存料 無添加 「天の川」 よし生ぎょうざ

国産小麦粉・米粉、国産野菜、大阪府交野市の天野川に自生しているセイタカヨシを使用。肉・ニンニク不使用。

●プレミアム 化学調味料・保存料 無添加 「星」 生ぎょうざ

国産小麦粉・米粉、国産野菜、大阪産犬鳴豚使用。ニンニク不使用。

大阪府交野市の小さな食品メーカーの新たな挑戦。母たちが守り続けた「生ぎょうざ」を多くの方に知っていただきたく、今回リリースさせていただきました。お取り計らいのほど宜しくお願い致します。

交野はらだや ホームページ

<https://www.katano-haradaya.com/>

このリリースに関するお問い合わせ

株式会社原田食品

〒576-0051 大阪府交野市倉治5丁目1-35

TEL.072-891-4777

MAIL:info@katano-haradaya.com

担当:上杉(ウエスギ)

名称:第89回東京インターナショナル・ギフト・ショー春2020 FEEL NIPPON 春2020 新しい食・旅そして技

場所:東京ビッグサイト全館 青海・西2ホール

ブース番号:西2-T37-FN061 ブース名:大阪府 北大阪商工会議所 交野はらだや