

大阪交野市の魅力を詰め込んだ一口サイズのお饅頭 焼売と中華まんが合体！ 「交野の焼売まん」販売のお知らせ

株式会社原田食品（代表取締役/中村秀一：大阪府交野市倉治5-1-35）は、令和5年3月1日の「交野の焼売まん」の発売を開始します。



交野の焼売まん

12個入 700円(税別)

旨味調味料・保存料・無添加で食
材本来の旨さを活かした商品開発

交野の焼売まんの特徴

① 地元交野市の素材と安全なものづくり

人工的な旨味ではなく、素材そのものの旨味を融合することで、味わい深い料理になります。旨味を引き出すため、焼売まんの饅頭の皮にはすべて地元、大阪府交野市の「片野桜」の酒造元、山野酒造さんの大吟醸の酒粕を使用。また、旨味調味料・保存料 無添加だからこそ、本当の旨味を感じて頂けます。

② 作り手(生きょうざの母)

勤続30年以上の母たちは、「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、商品が生まれます。地元の食材は収穫時の気候などによって、風味が変わります。しかし、いつも変わらない味を提供するために、母たちが長年の経験で培った目利きやノウハウを守り続けています。

③ 時代に合わせたものづくり

「星のまち 交野」を代表する夜空のように、交野の焼売まんに輝く星の焼き印。
今の時代に合わせた映えも意識し、子供が楽しく、美味しく食事してくれる遊び心。



交野の焼売まんの開発ストーリー



新型コロナウイルスや円安、原油高が急速に進む中で、生活様式や購買行動の変化とともに、小ロットでの商品納入、原材料価格の高騰など、我々食品業界にも大きな打撃を与えました。そのような中で、安価な食材の利用や添加物を含んだ調味料の利用によるコストダウンを図る企業も増加するなど、食に携わる企業として、お客様の食の安心・安全を守るためにこのままで良いのか模索している中で、「子供達に喜んで食べてもらえるものを作りたい」という先代の礎を活かしたものづくりができないのか、「原点回帰」して生まれた商品が「交野の焼売まん」です。

饅頭の皮には地元、「片野桜」の酒造元、山野酒造さんの大吟醸の酒粕を使用。ふっくらもちもちとした食感がたまらない。餡は国産野菜・お肉を使用した焼売の餡が入り、一口サイズでお腹が満たされる、それが交野の焼売まん。

つきましては、是非とも貴媒体にて記事掲載および取材を賜りますようお願い申し上げます。

【リリースに関してのお問い合わせ先】

会社名 株式会社原田食品(交野はらだや)

代表者名 中村 秀一(代表取締役)

住所 〒576-0051 大阪府交野市倉治5-1-35

電話 (072) 891-4777

E-mail: info@hanachan-gyouza.jp

HP: <https://hanachan-gyouza.jp/>

焼売まん: <https://hanachan-gyouza.jp/syumai-man/>



ホームページ 二次元コード