

BON APPÉTIT!

ポナペティ

召し上がれ!

広告商品売り出し期間

2/15(木)・16(金)

餃子で祝う春節



※写真はイメージです。

春節とは、日本でいう旧暦の正月、日本では旧正月とされています。

実は、かつては日本も“年越し”といえ、旧正月のことだったのですが、明治維新後、政府が太陰暦を太陽暦に変えてから、元旦に正月を迎えるようになったのです。北京を含む北方では「餃子」(水餃子)を食べるのが一般的となっています。餃子がとてもおいしく、その形が金子や銀子に似ていて縁起が良いからと言われています。

材料(餃子24個/3~4人前)

豚ひき肉 … 150g
キャベツ(または白菜) … 100g
にら(または長ねぎ) … 20g
しいたけ … 2枚
手作り餃子の素 … 1袋(35g)
水餃子の皮 … 1袋(24枚)

作り方

- ①キャベツをみじん切りにし、軽く塩をふって、10分程度置いて水分を出させます。
- ②ひき肉に「手作り餃子の素」を加え、よく練り合わせます。
※野菜ではなく、ひき肉に味をつけることで、具が水っぽくなりません。
- ③にら、しいたけをみじん切りにし、②に加えて、混ぜ合わせます。
- ④最後に水分をしぼったキャベツを加えて、混ぜ合わせ、しばらく置いてなじませる。
- ⑤④の具を「水餃子の皮」で包みます。
- ⑥鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら餃子がくっつかないように入れていき、もう一度沸騰するまでゆでます。
- ⑦沸騰したら差し水をして、餃子が浮きあがるまでゆで、浮きあがったらできあがり。
- ⑧アツアツを酢醤油や餃子のたれにつけてお召し上がりください。



〈国内産〉
もちぶた背脂が入った
餃子専用豚挽肉
冷凍も含む(100g当り)

79円(税抜)

〈モランボン〉
水餃子の皮
(24枚入・1パック)

169円(税抜)

〈国内産〉
イチコもちぶた使用
生餃子
(10個入・1パック)

380円(税抜)

