

さらにおいしくなった

# モクモクの豚まん



化学調味料を使わず、肉と野菜のうま味で。

「モクモクの豚まん」には化学調味料を一切使いません。まずは肉、赤身には運動量が多くコクのある豚モモと豚ウデを、脂身には豚モモや豚ウデに加え甘みのある「豚ロース」と「豚バラ」を10ミリの極あらびきに挽いて存在感を出しました。さらに炒め玉ねぎや干しいたけに加え、じっくり蒸して甘みを出した「蒸しキャベツ」の野菜のうま味を加えました。

## 深いコク出す「コラーゲンスープ」

具をまとめるのは特製コラーゲンスープです。豚骨、豚皮や野菜を6時間かけて煮込んでプルプルになるまでうま味を凝縮させたスープです。下茹でした豚骨は一本一本水洗いしてあくを落としてから再びスープを取ることで、雑味のないスープに仕上げられています。

## 肉の特性を考えた、練り合わせの順番

今回新しくチャレンジしたのが具材を混ぜる順番です。これまでは材料全体に調味料を合わせて混ぜていましたが、具全体に調味料が染みこむことで口にいれたときに味がばやけてしまうことに気づきました。そこでまずは赤身にしっかりと塩味をのせて、味の骨格をつくることにしました。こうすることで「口食べるとまずはしっかりと肉のうま味を感じるからです。後を追いかけるように野菜のうま味を感じ、ざっくりと合わせた脂身から肉汁があふれ最後の一口まで楽しませてくれます。



赤身にはうま味のある豚モモ、豚ウデを脂身には豚モモ、豚ウデに加え甘みのある豚ロースと豚バラをそれぞれ10ミリの極あらびきに挽いています。



豚骨、豚皮、野菜からとるコラーゲンスープ。6時間かけて煮込みます。



**モクモクの豚まん**  
申込番号 **5380** ¥580(税込)  
内容量/4個(1個80g 直径8センチ(底面))  
消費期限/冷蔵3日  
カロリー 192kcal(1個80gあたり)

# 秋の新作 平成二十七年産「新米餅」



みずみずしく、噛むごとに甘みのでてくる「新米」ならではの香りのよいお餅です。

「新米」のごはんが、特に香りがよく、甘みもあっておいしいように、収穫したての「新米」でつくるおもちの甘い香りやみずみずしさは、いつ食べても格別です。

「もち米」は品種の特性上、10月中頃の収穫になります。「新米」のもち米は、とにかく水分が多いため、コシのあるお餅になりません。収穫してから1週間ほどおいて、お餅をつけるギリギリの水分量になったところで「新米餅」づくりを始めます。今年も数量限定ではありますが「新米餅」をお届けします。



香りの良い「新米」を食感はなめらかに、コシのあるお餅につき上げます。

収穫したての「新米」のもち米の香りのよさは、もち米を蒸しているときからわかります。ふんわりと甘く、ほのかに稲の香りのする蒸気が、工房の中にあふらんでいきます。

蒸したての「新米」は、古くからある落下式の餅つき機でついていきます。お米の粒を残さずにつきまることができるので、お餅がなめらかな食感になります。



「新米」でつくるやわらかでなめらかなお餅が、「コシ」を保って固められるよう、ばんじゅうに流し、ひと晩おいて角餅に切り分けていきます。



**新米餅**  
申込番号 **8605** ¥802(税込)  
内容量/500g(10個入)  
賞味期限/冷蔵1ヶ月  
カロリー 118kcal(100gあたり)



使いきれない場合は冷凍保存ラップにくるんでジッパー袋に入れて冷凍庫へ。

約1ヶ月を目安に。



## モクモクの豚まんをおいしく蒸すコツ

蒸し器で蒸すといちばんふっくら蒸しあがりませんが、電子レンジを使っても、おいしくお召し上がりいただける方法をご紹介します。(電子レンジは機種によって多少時間が異なります)

**蒸し器で 約10分**

蒸し器で10分蒸す

一番ふっくら蒸しあがり

**電子レンジで (シリコンスチーマー) 500W 1分40秒**

サッと水にくぐらせシリコンスチーマーに入れて電子レンジで温める

蒸し器で蒸したものとほぼ同じ

**電子レンジで (キッチンペーパー+ラップ) 500W 1分40秒**

湿らせたキッチンペーパーに包み、ラップをふんわりと掛ける

少し皮の膨らみが少なめです