味噌だれで食べる餃子！？注目の神戸のご当地餃子「味噌だれ餃子」として初受賞
ジャパンフードセレクションでグランプリ受賞
23,000人の食の専門家が認めた味噌だれ餃子

兵庫県神戸市・三宮の餃子専門店イチロー（株式会社宮（代表取締役：翁金芳））が販売する神戸の銘柄豚である神戸ポークプレミアムを使用した「神戸ポークプレミアム味噌だれ餃子」が、日本フードアナリスト協会が主催する「第68回
ジャパン・フード・セレクション」において、最高評価のグランプリを受賞いたしましたことをお知らせいたします。

==========
■食の専門家お墨付き
あっさり優しく何個でも食べたくなる【神戸ポークプレミアム味噌だれ餃子】」
==========
【商品概要】
神戸の西部にある神戸髙尾牧場の「神戸ポークプレミアム」を100%使用したワンランク上の味噌だれ餃子。神戸ポークプレミアムは脂身のサシが細かく、肉の甘みが強いのが特徴で高級ホテルやレストランでも非常に高い評価を受けているブランド豚。そんなブランド豚を贅沢に使用したワンランク上の味噌だれ餃子になります

通常の餃子は脂質が高く濃厚で塩味の強い味付けが特徴ですが、健康を意識し、塩分を抑えつつ、味噌の深い旨味や鰹出汁の旨味を生かした、あっさりとした優しい味わいが魅力です。これは、日本人が世界的に見ても塩分摂取量が高い現状に配慮し、よりバランスの取れた餃子に仕上げています。

さらに、食べやすさにこだわり、薄皮で一口サイズしているため、小さなお子様からご年配の方にも喜ばれ、健康を意識しながらも美味しい食事を楽しむことができます。

購入ページ：https://www.gyo-za83.com/items/67730167

==========
審査員からのコメント「味噌だれが珍しく、あっさりとした優しい味で何個でも食べられる」などと好評
==========
・キャベツの食感が心地よい薄皮の餃子で、サクサクと食べ進められる
・神戸ポークプレミアムを使用していて、キャベツのシャキシャキ感がある
・一口サイズで食べやすく、あっさりとした優しい味で何個でも食べられる
・味噌だれで食べるスタイルは初めてだが、あっさりとした味で食べ飽きない
・地元産の豚肉や味噌だれでローカル色があり、ユニークな商品である
・安心感のある商品設計なので、子どもから大人まで幅広い年代に受けそう
・味噌だれが珍しく新鮮な印象で、パッケージにインパクトがある

==========
ジャパン・フード・セレクションとは
==========
食の情報と発信の専門家であるフードアナリスト23,000人が選ぶ日本初の食品・食材評価制度です。日本人の繊細な味覚、嗜好性、感性、食文化に配慮した評価により、審査・決定されます。商品審査は、内部的要因、外部的要因、マーケット要因、マネジメント要因、安全性要因、ブランディング要因等を中心に100のチェック項目を元に、フードアナリスト資格者が5つの段階（書類審査、アンケート調査、1次審査、2次審査、最終審査）を通して商品を厳正な審査体制のうえ評価します。審査項目での得点率が90％以上の評価を得た商品のみグランプリを受賞できます。

==========
創業者の想い
==========
「味噌だれ餃子」は長らくの神戸市のローカル餃子でありましたが、その魅力を神戸だけではなく、全国の方にお伝えするべく2010年頃よりネット通販やSNS、テレビ番組等で神戸のご当地餃子として「味噌だれ餃子」の広報活動を行って参りました。お陰様で地上波テレビ番組等でも幾度となく紹介いただき、少しずつですが、神戸のご当地餃子として認知が広がって参りました。今後も「味噌だれ餃子」の魅力を全国の方々に知っていただけますようこれまで以上に精進いたします。

【プレスリリース関するお問い合わせ先】
餃子専門店イチロー 広報担当
HP：https://www.gyo-za83.com/
Email: info@gyo-za83.com
TEL: 050-5216-4704

【会社概要】
〒650-0021

兵庫県神戸市中央区三宮町1丁目8-1サンプラザビル地下1階022号
餃子専門店イチロー（株式会社宮）
（TEL） 078-334-1660
（FAX） 050-6868-2628

【『餃子専門店イチロー』について】
神戸の中心地・三宮にある餃子専門店。1950年頃に神戸で誕生し、長らく神戸のローカル餃子だった味噌だれ餃子を全国に広めたお店として知られています。お取り寄せ餃子は、楽天市場やYahoo!ショッピング、ぐるなび、おとりよせグルメなど、数多くの餃子ランキングで1位を受賞。餃子作りのノウハウを活かした餃子屋さんのハンバーグも味噌だれ餃子に次ぐ人気商品。
2024年1月23日（火）

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com