

餃子はどうやってつくるの？

皮も具も手づくりして、
一つひとつ包んでいます。

餃子の主な材料は、小麦粉を練ってつくる皮と、きざんだ野菜とひき肉などをまぜて味付けした「あん」とよばれる具です。家庭で餃子をつくるときははんの皮を使いますが、丸満では皮もお店で手づくりし、カリッ、モチモチとした食感を大切にしています。



株式会社丸満 (丸満餃子)

はたらく人に聞いてみた!



丸満の餃子でたくさんの人を幸せにしたいと願い、安心安全に食べてもらうためにしんせん食材を仕入れ、品質の管理や向上に日々取り組んでいます。お店では焼きたて熱々のおいしさを味わっていただくために30秒以内に提供しています。



常務・生産管理責任者
大山 弘 さん

皮もあんも、すべて手づくりしています。皮がいつも同じおいしさになるように、毎日変化する気温や湿度にあわせて分量などを調整するのはとてもむずかしいですが、お客様の「おいしかったよ」の言葉がよろこびとほげみになっています。



製造部リーダー
松田 真紀子 さん

丸い餃子で満足と幸せをたくさんの人へ

1964年にたんじょうした丸満餃子は「食は命なり」を合言葉に、素材を選び抜いて安心安全なおいしさを追求し続けています。手づくりだから実現できる皮の食感と、シナモンなどひでんのスパイスが香る風味は、60年間たくさんの人を笑顔にできたそうぎょうの味。白菜やキャベツは一晚塩づけにするひと手間が欠かせません。



餃子の丸い形がとくちょう的です



れいとう餃子の全国配送に加え、家庭でも手軽にお店で焼いたような餃子を食べたいという声に応じて、れいとう焼餃子の店頭はんばいも開始。サービスは進化し続けています。



笑顔が丸満ファミリーのみりよく

まん丸の形には、最初のひと口から笑顔になれるひみつがかくされています。どこから食べても皮とあんのおいしさを同じく味わえるようにとの願いがこめられた形なんです。

丸満の餃子ができるまで

1.皮をつくる



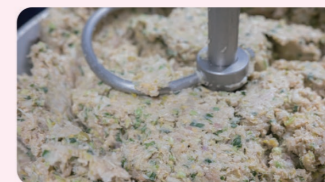
大切なおいしいモチモチ食感の皮にするため、げんせんした小麦粉を使って生地をつくります。

2.うすくのぼす



練り上げた生地をうすくのぼしてめんたいをつくり、カットすれば餃子の皮のできあがり。

3.あんをつくる



あんの材料は、野菜や豚肉、調味料など20種類以上。白菜やキャベツは一晚塩づけしています。

4.餃子を包む



あんを皮で包み、成形します。いっばんてきな半月型とちがいが、丸い形がとくちょうです。

5.こんぼうする



8個で1人前。2人前16個の餃子をラミネート加工したほうそうして包み、みっぺいします。

6.お店へ発送する



50以上のはんばい店へれいとう車で直送。1日平均1,200食もの餃子が発送されます。

ここにも注目!!



県外へひっこした方からの要望で1985年に全国発送を開始。



木のぬくもりあふれる店内も、社員みんなで手づくりしました。



📍 茨城県古河市本町1-2-39 📞 0280-32-3615
📅 会社ができた年:1964年 👤 人数:40名 🌐 <https://www.maruman68.com>