

編集部のお試しレポート

日時：平成 25 年 2 月 28 日

商品名：「ナチュラルタイプ・清流」40 個詰 2880 円（税込み）

製造&販売元：ぎょうざの横濱黄河（有限会社 黄河）

なんかスタミナつけたいなあ、という時、餃子が食べたい！と思ったことはありませんか？餃子の基本の材料であるニラとニンニクに含まれるアリシンは殺菌作用があり、細胞の酸化を防ぎます。そして豚肉のビタミン B1 の働きを助け、アリチアミンという成分に変化し、これが疲労回復効果を発揮します。疲れた時に餃子が食べたいというのは根拠があるのです。



でも脂肪やカロリーが気になる場所ですね。そこでもっと健康的に、どなたでも安心して食べられる、「ぎょうざの横濱黄河」のナチュラルタイプ「清流」を試してみました。

横濱黄河の餃子は 90%のたっぷりの国産野菜と、10%の豚肉は青森産赤身豚肉を使用しているのもとても健康的。野菜が主役のヘルシー餃子…ちょっと物足りないのでは？と思いながらひとくち食べてみると、その野菜の甘みに驚きました。「ナチュラルタイプ」の餃子は、ラードを使わず代わりに植物油を使用し、お酒と塩の基本調味料と天然の旨味成分だけで下味をつけているそうなのですが、しっかりとしたその素材の旨みは、お肉のコクとは異なりますが、味わいにインパクトを与えていました。特有の香味野菜の香りもしっかり広がるから、餃子の風味も楽しむことができました。

一般的な冷凍加工餃子の原料には増量、コストダウン、長期保存などのために加工素材や添加物が使用されていることが多いですが、横濱黄河の餃子は、添加物は一切含まず、主役である野菜もすべて国産にこだわり、その持ち味や香りを生かすために、手間暇かけてすべてお店でカットしているそうです。

国産野菜たっぷりの「【横濱黄河の餃子】ナチュラルタイプ『清流』」。もちろんこれだけでもとてもヘルシーですが、脂の吸収がそれでも気になる、という方には水餃子にして召し上がってはいかがでしょう。餃子大好き、でもカロリーが気になるダイエット中の食卓に、今晚はヘルシーな健康餃子はいかがですか。

