

編集部のお試しレポート

日時：平成 29 年 7 月 9 日

商品名：「鍋にスープに！本格水餃子★手作り水餃子 10 個詰★冷凍(10 個詰×1 袋)」

950 円（税込み）

製造&販売元：ぎょうざの横濱黄河（有限会社 黄河）

国産素材にこだわっている水餃子を試してみました。素材は野菜と豚肉と小麦粉だけというぎょうざの横濱黄河さんは野菜の洗浄から始まる全ての工程を、横浜の工場ですべて丁寧に造られています。

早速、中を開けてみると会社・餃子についてのカタログや水餃子の調理法が同封されており、こだわりと安心が伝わってきました。

さて、調理法は簡単です。沸騰した鍋に凍ったままの餃子を入れ、再度沸騰が始まってから 4 分半中火で茹でます。食べ方としては「タレにつける」「スープ仕立て」「鍋ものに」「サラダに」が紹介されていました。今回は 3 パターンで試してみました。



まずは素材の味を楽しむために、シンプルに醤油とお酢にネギをトッピングしていただきました。身体にやさしくやさしい味わいとお店の紹介で見たとおり、野菜の旨味が詰まっていた。あっさりしているため、ラー油を足して試してみましたが、アクセントになり、更においしくなりました。他にもからし・わさび・コショウ・大葉や豆板醤なども合いそうです。

皮はとてもモチモチで、食べ応えを感じました。スープは鶏がらスープの素に醤油で少し味付けをしました。スープに入れてもモチモチ感はず変わり、野菜と肉の旨味がスープに溶け込んで個人的には一番好きな食べ方でした。

黄河さんでは特製の水餃子用スープも販売しているそうで、次回はそちらも試してみたいです。

最後にサラダは簡単にサニーレタス・プチトマト・アボカドを添え、ドレッシングはゴマ味にしました。水餃子の野菜の風味を味わうには和風・中華やポン酢等さっぱりしたものの方が合う気がします。



今回はどちらも和風の味付けでいただきましたが、トマトソースで洋風の味付けやレモンとナンプラーでエキゾチックな味付け等、水餃子があっさりしているため、お好みで様々なバリエーションを楽しめそうです。夏の食欲がない日は野菜たっぷりのヘルシー餃子で力をつけてみてはいかがでしょうか。