つゆだくコラーゲンぎょうざ　6つのこだわり

愛知県産市ばん豚

肥料からこだわって育て、HACCP導入の工場で精肉した安心・安全の豚肉です。

コラーゲンたっぷり

国産の鶏ガラを4時間煮込んでとったスープをゼラチンで固めています。コラーゲンたっぷり！

もちもちの皮

モチモチ　パリパリの皮は、特別注文でつくっています。

完全手作り

ひとつひとつ手包みにこだわって、丁寧に手作りをしています。

国産高菜漬け

具に高菜漬けが入ってシャキシャキの食感！

ニンニク不使用

ニンニク不使用のため、いつでもおいしく食べられます。

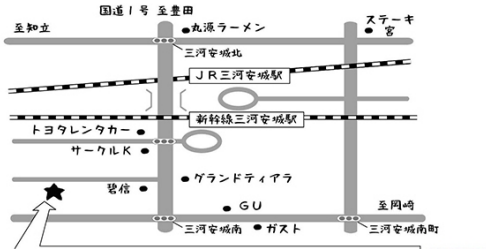
３０個入り（６人前）1,680円（税込）

６０個入り（12人前）3,240円（税込）

御贈答にも喜ばれます。

生冷凍「つゆだくコラーゲンぎょうざ」

安城市内無料宅配します！（火曜～土曜の夕方）



百百ちゃんぎょうざ
安城市三河安城本町２丁目6-4
TEL/FAX　0566-77-1510
http://momochan-gyouza.com/

Youtube 動画配信中

百百ちゃんぎょうざ物語

「ご挨拶」

和食店を営む傍ら「おいしい餃子をつくりたい！」「和食店だからこそ出来る餃子を！」その想いから、試作品第一号をつくったのは５年も前のことです。中に入れる具材には試行錯誤を繰り返しました。まず、餃子の“キモ”である豚ひき肉には“くさみ”のない愛知県産『市ばん豚』を採用。「ラーメン屋か！」などと突っ込まれながら、国産地鶏の鳥ガラを何時間も煮込み、出来上がったコラーゲンスープを、同じく市ばん豚の背脂に練り込んでいきます。ニンニクを使わない代わりにシャキシャキ感のある高菜漬を使います。わたしの知る限り、最高の具材を包み、焼いてみました。“ジュージュー、グツグツ”（コラーゲンスープが踊る音）… ビリッ… え!? … 具材の個性が強過ぎて、市販の皮では破れてしまいます。満足のいくものが出来たかと思えば、皮が破れる … 今度は“強い皮探し”の旅がはじまりました。そして、出会った製麺会社に“収縮性のあるモチモチ皮”を特注でお願いした結果、自由気ままに踊るコラーゲンスープを受け止める“頼れる強い皮”をつくっていたくことができました。ついに「つゆだくコラーゲンぎょうざ」の完成です！
ひとつひとつ丁寧に包み込んだ“わが子たち”が、みなさまのお宅のフライパンの上で踊り、愛される ― そんな風景が、“つくり手”の誇りです。