

Agri-Food Forum 2024

Project Title/プロジェクト名

Hamamatsu Kale Gyoza [Frozen Foods] 浜松餃子 ケール餃子【冷凍】

Synopsis of Project

Top seller for 12 consecutive months at the Hamamatsu Gyoza Stadium! The Kale Gyoza from Hamamatsu Nirinsha Gyoza are Japanese dumplings featuring kale, filled with carefully selected local vegetables and meats. No preservatives used. [Addictively crunchy texture] The Kale Gyoza uses mild, easy-to-eat Soft Kale.

Implementation/Application

[Special formula] The Kale Gyoza are carefully prepared over three days:

- Day 1: Coarsely grind and age carefully selected lean and fat of Mochibuta pork produced in Shizuoka Prefecture in the secret golden ratio.
- Day 2: Mix and knead the meat, kale, and other vegetables under strictly controlled temperature for further aging.
- Day 3: Wrap the juicy filling with wrappers that are carefully made for the best thickness and moisture content for gyoza.



Hamamatsu Kale Gyoza
 浜松餃子 ケール餃子

プロジェクトの概要

浜松餃子スタジアムで12ヶ月連続売上1位を獲得！浜松式輪舎餃子が作るケールがたっぷり入っているケール餃子。餡には厳選した旬の国産素材を使用！防腐剤・保存料は一切使用していません。【シャキシャキ食感がクセになる】やわらかくて食べやすい苦みの少ないソフトケール入り。

実装/応用

- 【こだわりの製法】3日間かけて丹念に作ります
- 1日目：厳選した静岡県産もち豚の赤身と脂身を独自の黄金比率で粗挽きし、熟成させています。
- 2日目：肉とケール等の野菜を徹底した温度管理で練り上げ、さらに熟成させるW熟成
- 3日目：具材とのバランスを考え、皮の厚み、水分量にこだわった皮に旨味をまるごと包みます。



Top seller for 12 consecutive months
 at the Hamamatsu Gyoza Stadium!
 浜松餃子スタジアムで12ヶ月連続売上1位を獲得！