

2010年8月26日

料理写真を入れ、パッケージをリニューアル。
手作り餃子で食育を応援します！**「餃子の皮」・「ワンタンの皮」・「シュウマイの皮」・「春巻の皮」**

2010年9月1日（水）リニューアル発売

モランボン株式会社

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：ジョン・ピョンヨリ）では、精肉売場向け商品として、「餃子の皮」などの中華皮商品のパッケージを一新し、2010年9月1日（水）より全国一斉にリニューアル発売いたします。

<開発背景>

外食でも家庭でも、安くておいしい、そして家族みんなに喜ばれる「餃子」は近年、日本の食卓に欠かせないメニューのひとつとなっています。モランボンでは1985年より市販用の餃子の皮を発売し[※]、約25年間、家庭での手作り餃子を応援してまいりました。

近年では、安心・安全の意識の高まりや内食の傾向などから、餃子を手作りする家庭は約7割にものぼります。（2009年の自社調査より）。また、食事のメニューは、店頭で決めるという消費者が多いという実態などもふまえ、当社では、消費者がスーパーの店頭で「餃子が食べたい！今日は餃子にしよう！」という気持ちになり、家庭での手作り餃子の登場頻度をもっとあがるよう、商品パッケージの改良を模索いたしました。

そこで、手作りのおいしさを伝えるため、当社の商品「餃子の皮」に、餃子のできあがりの写真を入れ、パッケージをリニューアルいたします。家庭で手作りをしていない3割の方についても、料理のできあがりをイメージすることで、手作りに少しでも興味を持っていただきたいと考えています。

また、「ワンタンの皮」、「シュウマイの皮」、「春巻の皮」も同様に、パッケージをリニューアルいたします。

当社では、市販の餃子の皮、全国シェアNO.1メーカーとして、スーパーの店頭から今後もより多くの家庭に、おいしく、安心、安全な餃子の皮をお届けし、さらに食育への取り組みとして、手作りの楽しさなども伝えていきたいと考えています。

（※1985年にモランボンの前身となるダイヤフーズ（株）にて製造・販売を開始。その後2002年4月にモランボンと統合）



News Release

<パッケージのリニューアルポイント>

- ・ 餃子のできあがりの写真を入れることで、「おいしさ感」を表現しました。売場では POP 効果もあり、消費者が料理をイメージしやすいデザインに変更しました。
- ・ 白（和紙柄）を基調にした上質感のあるパッケージに。
- ・ 裏面の作り方や原材料の表記などを、よりわかりやすくしました。春巻の皮は、具の包み方もイラスト入りで記載しており、初めての方でも簡単に作れるように表記しています。

<モランボン中華皮のこだわり>

1. 安心、安全な餃子の皮作り

安心・安全を保証する管理システム

食品のトレーサビリティ（履歴管理）の必要性が重要視されるなか、大量に納入される原料のすべてに、納入と同時にバーコードラベルを貼付しています。工場内で使用する原材料のすべてが、いつ、どこから納入されたものか、ラベルをスキャナで読み取ることで簡単にわかります。



温度管理の徹底

餃子の皮の製造過程で最も気を配らなければならないのが、温度管理です。主原料である小麦粉の温度を測定し、それに合わせ、小麦粉以外の原料も温度調節、温度管理をします。また、皮作りには温度だけでなく湿度も重要です。品質の安定した商品にするために、最新の製麺ライン（餃子の生地を薄くのばしカットする機械）はパーテーションで仕切られ、加湿器と湿度計により自動的に適正な湿度に保たれています。

製造ラインでのチェック体制

包装する前に抜き取り検査を行います。包装後はすべての商品が金属探知機、ウエイトチェッカー、X線異物検出装置を通過し、異常がないことをチェックします。



品質管理

パッケージされるまでにも、さまざまなチェックが行われますが、製造された商品は製品ラインごとに検体が検査部門に回され、微生物検査やマイクロスコープを使った異物チェックなどを行います。



2. 品質とおいしさの追求

品質の追求

製品の安全性の確認は絶対条件ですが、具の包みやすさや食感を左右する皮の水分量、伸びの良さなども、品質チェックの大切なポイントです。毎日の物性検査では、電気抵抗を利用した水分計で水分量が適正かどうかを確認し、伸びのよさやコシの強さは人の手による確認を行っています。

おいしさの追求

工場には、製造部門、検査部門のほか、研究部門のスタッフも常駐しています。おいしいと感じるのは、食べたときに皮だけ残らず、具と皮が一体化した餃子です。研究部門では生地を加水量や練り方、皮の厚みなど、食感や風味をよくするための研究を地道に重ねています。

News Release

<中華皮ラインナップ>

● 餃子の皮

商品写真			
商品名	餃子の皮	大判餃子の皮	もち粉入り餃子の皮
商品特徴	適度にやわらかく、弾力があるのでジューシーな具をしっかりと包みます。焼き面はパリッと香ばしく仕上がります。	レギュラーサイズの特徴を活かした大判サイズ。	もち粉を配合することにより、皮にもちもち感とコシを加えました。
枚数	25枚	20枚	20枚
包材サイズ	105mm×130mm	120mm×140mm	105mm×130mm
賞味期間	18日		
JANコード	4902807600000	4902807600055	4902807600086

商品写真			
商品名	うす皮餃子の皮	うすめ大判餃子の皮	お徳用餃子の皮
商品特徴	具の味を重視したいというお客様のニーズに応え、うすく仕上げました。	具の味を重視したいというお客様のニーズに応え、うすく大判に。	レギュラーサイズの2倍50枚が入ったお得な商品。
枚数	26枚	20枚	50枚
包材サイズ	105mm×130mm	115mm×135mm	125mm×130mm
賞味期間	18日		
JANコード	4902807600031	4902807600048	4902807600079

● 水餃子の皮、ワンタンの皮、シュウマイの皮

商品写真			
商品名	水餃子の皮	ワンタンの皮	シュウマイの皮
商品特徴	水餃子を本格的に楽しめる、のどごしがよく、コシのある皮。	コシがあり、ゆで上がりが早いワンタンの皮。	具のおいしさを味わえるよう、うすく仕上げたシュウマイの皮。
枚数	24枚	30枚	30枚
包材サイズ	110mm×130mm	100mm×125mm	85mm×110mm
賞味期間	18日		
JANコード	4902807600062	4902807600017	4902807600024

● 春巻の皮

商品写真		
商品名	春巻の皮	春巻の皮 ミニサイズ
商品特徴	サクッとした食感と切れの良い口当たり、はがしやすく丈夫で割れにくいのが特徴。均一できれいなきつね色に揚げられます。	お弁当にちょうど良い大きさのミニサイズ。
枚数	10枚	10枚
包材サイズ	218mm×250mm	178mm×200mm
賞味期間	24日	
JANコード	4902807600109	4902807600093

全商品に共通する、商品概要は以下のとおりです。

包材	ビロー袋
保存方法	10℃以下で保存
販売期間	通年
参考本体価格	オープン価格

【手作り餃子教室も開催。食育を応援しています】

手作り餃子が浸透するなか、モランボンでは、現在本社のある東京都府中市と、埼玉の営業拠点であるさいたま市浦和区にて専任講師による「手作り餃子教室」を開催しています。餃子の皮を製造・販売するだけでなく、直接お客様に、おいしい餃子の作り方のコツをお教えし、手作りの良さを伝えていきたいと考えています。また、食育活動の一環として、「親子餃子教室」も開催しており、たくさんのお子様にも料理の楽しさや、手作りのおいしさを実感していただいています。



◆ 本件に関するお問い合わせ先 ◆

モランボン株式会社 広報室 / 石川
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 6-27-8 京セラ原宿ビル 6階