

▶▶ 8ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

特集

もちもちしつとりの生地、  
新鮮な豚肉と玉ねぎの  
シンプルなおいしさを  
なんばからお届けします



1945年10月、終戦後すぐに難波の今の場所でオープンした「蓬菜食堂」。神戸で人気の「豚饅頭」からヒントを得て、玉ねぎを入れて甘みを出した「豚まん」を開発。連日、大行列のヒット商品となりました。



その後3人の創業者が、今回掲載の“主に全国の生協など向けの冷蔵・冷凍の『蓬菜豚まん』を作る「蓬菜本館」と、“百貨店内などの店で直接販売をしている「551蓬菜」“「蓬菜別館」(現在は食品業はされていません)”の3つにそれぞれ暖簾を分け、現在にいたっています。



粗挽きにすることで、食感の良い豚ミンチと玉ねぎの具

『蓬菜豚まん』の具には、宮崎県産を中心とした鮮度が良く赤身と脂のバランスがとれた国産豚肉と、主に淡路島産の玉ねぎを大きめに粗挽きにして。家庭で温めたときに、食感が良くきちんと満足感が味わえる粗さです。また皮になる生地は、挽いて1カ月ほど寝かせて熟成させた小麦粉にラードのコクと少し甘みをつけたもので。こうして機械で包んで発酵させて蒸した豚まんは、真空冷却機で一気に品温を下げることで、細菌の繁殖を抑えて冷蔵でお届けできる鮮度の豚まん。

(株)蓬菜本館の東社長にお聞きしました



「たくさんの方に昔ながらの大阪の味である豚まんを、おうちで手軽に温かい状態で召し上がっていただきたい。そのために、良い原料をたくさん仕入れて、たくさん作ってお届けしたい」の気持ちで、一番おいしくなるよう追い求めています。冷蔵で作って冷蔵のままお届けしますので、おうちでできたての味をお楽しみください。



組合員さんの声

これ皮がおいしいねん。それに中のたまねぎがメツチャおいしいねん

「これたべたら他のはたべられへんわ!」「具もたくさん入ってるし、値段は少しするけど、安い食べるよりぜんぜんおいしいよ」

朝ごはんはもちろん、おやつとかにも良いし何か生地もモチモチしててすごく好きなの。3個入りって言うのもちようどいいの。家族皆で大好き



※次週配布の10月5回に「蓬菜ミニ豚まん」180g(60g×3個)が新登場します。