

# ご飯にかけるギョーザ(宇都宮市)「こぼれた具」再現しヒット

わが街イチオシ

おから、ピーナツ、ニンニク、タマネギをじっくり煮込み、ごま油、ラー油、酢を混ぜ合わせた「ご飯にかけるギョーザ」。2014年の販売開始以来、200万個に達するヒット商品になった。

開発したのは宇都宮市の国際物流会社「ユーユーワールド」。白米だけでなく、ラーメンやサラダなど「何にでもあう万能調味料」とPRしている。

小川拓矢社長は「栃木県の

1世帯に1個食べてもらえたら」と80万個を販売目標にしていた。開発のきっかけは商談の際に「栃木県らしいお土産」が話題になったことだった。全国トップの生産量を誇るイチゴはあるが、ビジネスマンが手土産に持っていくのは難しい。それなら自分たちで生み出そうとなった。

アイデアはギョーザ店で生まれた。ギョーザを食べ進めると、小皿にギョーザからこぼれた具と酢しょうゆが

残った。「これをご飯につけたらうまいのでは」。コンセプトが決まった。

原材料も工夫した。ギョーザの具のままでは、時間が経つと肉の脂分がくどくなってしまおうと、おからで肉の食感を再現した。野菜もしなしなになってしまうため、ピーナツを入れて歯ごたえや甘みを加えた。

20年にはギョーザ店の組合「宇都宮餃子会」の監修を受けてリニューアルした。野菜

を多め、カロリーを控えめにしてヘルシーな調味料になったという。来年、栃木県で開かれる「とちぎ国体」をPRするオリジナルラベルも登場した。

小川社長は「栃木県と国体を広く知ってもらおうアイテムとして、ご飯にかけるギョーザを使っていたきたい」と話している。(津布菜洋一)

販売200万個を超えた調味料「ご飯にかけるギョーザ」

ご飯にかけるギョーザ「スタンダード」と「うま辛」の2種類。販売店やレシピ集、問い合わせは公式ホームページで。国体ラベルは来年1月から発売予定。



「ご飯にかけるギョーザ」の国体ラベル版を手にする小川拓矢社長