



# オリジナル餃子特集!



## 「オリジナル餃子」

薄めの皮であっさり。野菜多めで飽きのこない味です。



**ハピオオリジナルの3種類**  
その中でも今回特集するのは、こだわりが詰まった当店特製の冷凍餃子です。「オリジナル餃子」は皮が薄く、冷めても美味しい、を目指して作りました。

**食卓の定番、餃子の魅力**  
こんがり焼けた皮の香ばしさ、かむと広がる肉汁と野菜の甘み。餃子は世代を問わず愛される、食卓の人気者です。忙しい日でも手軽に用意できる冷凍餃子は、心強い味方。ハピオの売り場にもさまざまな餃子が並んでいます。



**「まるごと十勝の恵み餃子」**  
十勝産の主原料を使用しています。お肉たっぷりでもリユミーな味わい。



**「まるごと十勝の恵み餃子チーズ」**  
十勝産チーズが加わってマイルド&クリーミーに。

それぞれに個性があり、焼き上がりの表情も異なります。家族で食べ比べてみるのもおすすめ。お気に入りの一品を、ぜひ見つけてみてください。

## 味わいの違いを楽しんで

「まるごと十勝の恵み餃子」は十勝産素材にこだわり、大きめでもちもちの皮と黒にんにくのコクが決め手。そして「十勝の恵み餃子チーズ」は十勝産チーズを使い、まろやかで濃厚な味わいに仕上がっています。

# Hapio「おいしい」発見隊

Vol.9  
2026年3月

## 餃子を上手に焼くコツは…?



## まるごと十勝の恵み餃子を焼いてみよう!



惣菜担当に失敗しないコツを聞いてみました。

- ①熱したフライパンに油をひき、火を止めて、凍ったまま並べる。隣の餃子と少し隙間をあけましょう。
- ②お湯を餃子の1/3ほど注ぎ、フタをして5~6分蒸し焼きにする。たまにフライパンをゆすつてあげると、底に張り付きません。
- ③チリチリ音ができて、水分がなくなってきたら、フタを外し、焼き色をつける。この時に差し油をすると、カリカリの食感になります。

### ※ポイント

- ・焼く際に加えるのは「熱湯」で。
- ・焼き上がり時、フライパンと餃子がくっついている場合は、油を少し入れ、餃子と鍋底の間になじませるようにゆすつてみよう!

## 餃子の開発秘話



### オリジナル餃子/写真:左上 (2011年発売開始、担当Aさん)

●研究のために宇都宮へ行き、一日で数十件食べ歩いた思い出があります。皮が薄くて、一人で50個でも食べられる、冷めても美味しい、をテーマに開発。発売当初は全然売れませんでした。焼きたてを販売するイベントを行うなど、工夫を重ねて今に至っています。  
※お惣菜コーナーの「ハピオギョーザ」はこの餃子です!

### まるごと十勝の恵み餃子2種/写真:右上、左下 (ノーマル2021年、チーズ味2023年発売開始、担当Nさん)

●地場の材料を使い、「大き目、もちもちの皮」がコンセプト。最大の苦労は一年を通しての野菜の入手でした。後にチーズ味もできたのですが、当初はブロックロー味もあつたんですよ。個人的に、にんにくが得意ではないので、隠し味に「黒にんにく」を使ってパンチを出しています。



@hapio\_kino  
期限:2月28日まで  
まるごと十勝の恵み餃子  
3名様にプレゼント



Hapio



他部門インスタ  
やってます♪



ハピオ不動産



ハピオ木野  
給油所



木野の森珈琲店



JA木野

おすすめ

### 「煎り豆 大豆・黒豆」

音更町木野産の大豆と黒豆を香ばしく炒り上げました。豆本来の旨みや甘みを活かしつつ、香ばしさをプラス。サクサクとした歯ごたえがクセになる一品です。ヘルシーなおやつにどうぞ！



### きのこ子 キノコ Farm

### 直売所NEWS

3月は白菜、キャベツ、ジャガイモや長イモなどの根菜類、越冬野菜が並びます。生産者が手仕事で製作している、バッグやポーチ、ニット小物なども人気です。



オリジナル餃子！



- ・あっさりしていて食べやすい
- ・短時間で火が通りやすく調理が楽
- ・具材の甘みを感じられる
- ・薄皮で軽やかな印象



3種類の食べ比べをしてみました！  
試食レポート

まるごと十勝の  
鬼み餃子  
チーズ



- ・チーズが濃厚でおつまみにも◎
- ・豚肉とチーズの相性が抜群
- ・全体にクリーミーなまろやかさ
- ・しょうゆを付けすぎるとチーズ感が消えてしまうのでご注意

まるごと十勝の  
鬼み餃子



- ・肉の旨みがしっかりしている
- ・キャベツの存在感がある
- ・皮がもちもちで食べ応え抜群
- ・黒にんにくのコクが奥に感じられる
- ・何もつけなくても美味しい
- ・一番ご飯と合いそうで好みます

詳しくは...  
Youtubeでご紹介



【Hapioチャンネル】



### オリジナルだけじゃない！他の餃子もご紹介

店内には、もっともっと種類がございます...♡

ハピオセレクトで人気大袋で36個入り。



宇都宮の生意気餃子も人気です。



チルドのみよしの。カレーにも合いますよ。



王道、北の匠は外せません。

大きくてあっさり。ご飯とよく合うあじさい餃子。



ジューシーであふれ出す肉汁。鉄べいの餃子。



もう何年も『インテリア』と化した相棒です。ハピオスタッフはミュージシャンが多いので... バンド結成をもうろんでます。好きなアーティストは牧伸二です。

### スタッフリレー vol.9

惣菜部 程野

『ハピオのお惣菜が美味しい』と、いつも嬉しい言葉をいただき励みになります。その都度、自分が作ったかのようにふるまっていますが... 当店の惣菜の美味しさはチーフはじめ全員が気持ちを込めて作っています。ぜひ、全商品制覇してくださいね♪

### 私が選ぶイチオシ！！ 『レボブルーイングONE』

ひと目からフルーティーさが爆発します。可愛らしいデザイン、ハピオで扱うクラフトビールの中で一番感動しました！アルコール7%ですが思ったより軽やかです。間違いなく餃子にもよく合う一本ですよ😊



ハピオ神社が期間限定で売り場に登場です。のび～るチーズに、のび～る未来を重ねて...。音更神社の宮司様にきていただき合格祈願を致しました。高校の合格発表までの期間、店頭に神社&絵馬コーナーを設けております。



### 編集後記

今月はハピオの餃子を集めました。いろいろと気になっていた商品を食べてみましたが、どれも特徴が違って甲乙つけがたいおいしさです。この中から、自分の押し餃子を見つけないと思います！

チラシが見れてポイントカード機能付き！  
公式アプリ



# Hapio

KINO SPECIALTY MART

(株)ハピオ  
北海道河東郡音更町木野大通西7丁目1番地

<TEL>0155-31-2141  
<休日>1/1・1/2  
<営業時間>10:00～20:00