



MARNA
SINCE 1872

2019年9月10日
株式会社マーナ

**手早くプロ級の仕上がり、
手包みのような餃子が簡単に作れる『ぎょうざ包み』が新発売！
底が平らなので、美味しい「焼き目」の餃子に。**

生活雑貨メーカー株式会社マーナ(東京都墨田区、代表取締役 名兎耶 美樹[なごや よしき])は、『ぎょうざ包み』を2019年9月上旬より新発売いたします。

餃子は大人にも子供にも人気のメニューですが、餃子作りは、包む作業が面倒、上手に包めないという方もいらっしゃいます。また、具をのせ皮を2つ折りにするタイプの餃子包み器は、平たい形になるため、フライパンに並べにくく焼きにくいなどの不満があることがわかりました。

底が平らな形の餃子は、フライパンに並べやすく、きれいな焼き目がつき皮が香ばしく美味しい餃子ができます。『ぎょうざ包み』は、底が平らでヒダ付きの立体的な形にこだわり開発した餃子包み器です。使い方も簡単で、餃子作りが初めての方でも、まるでプロが手包みしているような本格的な形の餃子が手早く作れます。

希望小売価格は580円(税抜)。専門店、量販店、マーナ公式オンラインショップ(<https://shop.marna-inc.co.jp>)などで販売いたします。

製品概要

品名：ぎょうざ包み
希望小売価格：580円+税
材質：ポリプロピレン
サイズ：約87×40×109mm
※ふつうサイズの皮に対応



底が平らなので並べやすく、きれいな焼き目がつく

■ 『ぎょうざ包み』の使い方



①皮をセットし具をのせる

②まわりに水をつける

③包み型を片方ずつ起こす

④しっかり閉じる

立体的な形に