

なつかしい。けど、新しい！

## 千両焼本舗が新商品「肉せん」の販売を開始しました。

～「肉せん」ってなんだ？ 餃子屋を目指した店主の行き着いた先は！～

大阪千林商店街にある千両焼本舗（大阪市旭区森小路2-7-15）では千両焼というパンケーキのような生地にあんや惣菜を入れて焼いた焼き菓子を製造、販売いたしておりますが、今回キャベツの甘みと肉の旨みがたっぷり詰まった惣菜系千両焼「肉せん」を2月1日より販売いたしました。



千両焼本舗は2017年5月に開店いたしました。

元々店主は餃子屋を開店したく、餃子を作ってはその日の夕食に出しておりました。

最初は喜んで批評してくれていた家族も毎日となるとさすがに飽きてきて不満をもらすため、これはまずいと思い、餃子のあんを利用してオムレツやハンバーグにしておりました。

そんなある日、家庭用の今川焼の器具があり、試しに生地の中に餃子のあんを詰めてみました。それがすこぶるおいしい。その時から千両焼への道のりは始まりました。

開店後はあんこやクリームなどのスイーツ系やチーズやポテトといった惣菜系が中心でしたが、どうしても千両焼を始めるきっかけを作った肉系のあんを入れたいと思い、1年ほど試行錯誤の末、今回販売に至りました。

「肉せん」は餃子や豚まんの作り方と違って生のままでは火が通らないので一旦、肉のあんを蒸します。その際に肉汁が出てかすかすしてしまったり、また閉じ込めすぎると焼いたときに皮に脂がしみてふやけたりと加減をするのに苦労しましたが、やっと納得のいくものが出来上がりました。

新しいジャンルの食べ物ということでしょうか、お客様の反応も豚まんみたい、シューマイみたい、餃子みたいと様々です。いずれにせよ自信を持っておすすめできる商品です。

店舗名：千両焼本舗  
住所：大阪市旭区森小路2-7-15  
TEL：06-6955-2121  
営業時間：11～19時  
定休日：火曜日

ぜひ、貴社媒体でお取り扱いいただき  
ますようよろしくお願い申し上げます。

●取材に関するお問い合わせ●

●担当：国家(クニイエ)

●TEL：06-6955-2121

●Eメール：info@senryo-yaki.com