

# AME Information

## ☎ IP 電話番号廃止のお知らせ

これまで弊社の電話番号として、通常の回線の他、IP 電話も使用しておりましたが、近年はご利用頂くことが少なくなりましたので、7月28日をもって停止をさせて頂きました。代わりまして代表番号の回線数を増やし、つながりにくさを改善しております。

これまで IP 電話をご利用頂いておりますお取引先様におかれましては大変ご迷惑をおかけしますが、今後は代表番号におかけ頂きますようお願いいたします。

○ 代表番号 **06-4807-6156**

× 廃止) IP 電話 **050-3538-7828**

何卒よろしくお願ひ申し上げます。

## Topics

— ミニコラム 特集 —

### 大連情報 新型コロナ 特別号 Vol.6

今回は特別回として、大連名物の白菜餃子の作り方をご紹介します。自宅で過ごす時間に試して頂ければ幸いです。中国語学校で習ったレシピなので本場の作り方ですが、分量等はかなり適当ですのでご容赦ください。笑 日本ではなかなか味わえない、モチモチ感のある餃子ができると思います。

#### I. (材料 皮) …薄力粉 200g ・ 水 100g

1. 大きめのボールに薄力粉を入れ、水を少しずつ加えながら、お箸で混ぜる 2. ある程度、固形になってきたら手でこねる。生地が固くなったら OK。(パン生地のようなゆるゆるは NG、薄力粉を足して再度こねる) この段階ではこねるのがしんどいくらいの硬めが理想 3. 硬めの生地をラップで巻いて 30 分常温で放置(この工程で生地が柔らかくなります) 4. 薄力粉をまな板に撒き、生地がくっつくのを防ぎます 5. 生地をドーナツの形 ⇒ 1ヶ所を切って棒の形 ⇒ 小さくちぎって団子の形に成形する 6. 薄力粉を打ち粉にして、団子生地をうすく丸く伸ばす



団子状の生地

#### II. (材料 餡) …豚ひき肉 ・ 白菜のお漬物 ・ 香辛料 (何でも OK) ※水気のある調味料は使用しない ※分量は適当で OK

1. ボールに豚肉を入れる 2. 白菜のお漬物を入れ、お箸で混ぜる 3. 香辛料とゴマ油を入れ、お箸で混ぜる  
※手で混ぜると空気が入らず、餃子に一体感が生まれにくいそうです。



白菜の代わりにセロリも good.

#### III. 包み&ゆで

1. よく見る餃子の包み方で OK です。 2. たっぷりのお湯,またはスープで煮込みます ※ゆで汁も残さず飲むのが中国式です。

皆さま、With コロナの生活には慣れてこられましたでしょうか？

大連では6月も感染者がおらず、商業施設も例年と変わらず賑わっております。また、6月10日からは60億人民元が投資されたビッグプロジェクト「京都風情街」が観光エリアでプレオープンし、地元の方々の人気スポットになりつつあります。現在は未だ一部の商業施設や別荘が開業したところですが、この数年で、京都の街並みを完全コピーし、63万㎡(東京ドーム13個分)の敷地を開発していくとの事です。日本企業による出店も現在募集しており、3年間の家賃免除や、(日本からの)輸入関税優遇の概要がすでに発表されています。計画の詳細や関連資料が必要な方は、AMEを経由し、お問合せください。

注：DATは有限会社エーエムエンジニアリングの独資子会社で、大連日本建築の会に所属しています。