

# 出店 店舗

人気 11 店舗の  
宇都宮餃子がズラリ!  
お気に入りのひと皿を  
見つけよう!!

## 1 伝統味噌で味わう オリジナル餃子 青源

300年以上の歴史を誇る、毎年のように食糧庁長官賞を受賞している老舗味噌屋「青源味噌」。この老舗店が味噌の可能性を広げたいと20数年ほど前に開発した特選餃子。アンにはもちろん青源特製味噌を加え、深いコクと旨みが広がる薄皮餃子。



## 2 自家製の皮が、 もちもち! 味一番

「餃子は皮にこだわったほうがいい」と、もちもちの皮は手づくり。水分量をあげて「もちもち感」を追求して仕上げている。さらに心もち多めの水で焼くことで、よりもっちり感を楽しめるそう。アンには貝柱とオリジナルの味噌を加えており、奥行きのあるうまみが堪能できる。



## 3 まずはタレなしで。 コクのある創作餃子 宇都宮餃子館

定番「スタミナ健太餃子」や野菜たっぷりの「健太餃子」をはじめ、ユニークな創作餃子がそろそろ。まずはどの餃子もタレをつけずに食べてほしい。驚くほどコクがあるのがわかる。安全でおいしい食材にこだわり、選び抜かれた素材とスパイスを独自にブレンドした味わいに支持が集まる。



## 4 だれもが認める 宇都宮餃子の代名詞 宇都宮みんな

50年以上の老舗。野菜の比率が高く、キャベツよりも白菜が多いのが特徴。ニラ、長ネギ、タマネギなどの芳醇な甘みと、シャキシャキした食べごたえが後をひく。焼き面がパリパリで中はモチモチした皮とのコンビネーションが絶妙。シンプルだからこそ細部に気を配った、誰にも愛される味だ。



## 5 夜通しの皮づくりに、 老舗の情熱みなぎる 餃子会館

週に2回、夜通しで作る皮はもちもち厚めで、冷めてもやわらかい。店主自ら挽く肉は、赤身と白身のバランスがいい那須のブランド豚「郡司ポーク」のウデ肉。手作業の野菜カットは食感のために粗めに刻み、絞らない。肉の塩分で野菜から肉へ水分が移り、野菜の甘みが残る。



## 6 母から受け継いだ 家庭の味 幸楽

45年以上親しまれてきた「お母さんの温かい家庭の味」。シンプルで飽きのこない味だから手を抜けない。じっくりと寝かせた皮と手間暇かけたアン、そして母の代から変わらぬ焼き方。キャベツ6に対して白菜4、白菜は2種類のカットサイズのを混合。これが野菜の甘みを最大限に引き出す。



## 7 栃木産の 素材力を知る! さつき

使用する野菜、小麦、豚肉のすべてが栃木県産で、野菜は食品リサイクルシステムによる肥料で育てられた有機野菜だけ。改良に改良を重ねた餃子は、野菜本来の甘みと肉のジューシーさが口いっぱい広がる。調味料は控えめでも味に奥行きがあるのは、徹底した素材選びの賜物だ。



## 8 中華店が作る 本格餃子 松本楼

中華の世界で腕を磨いてきた店主が作り出すこだわりの逸品。皮は自家製で水分量が高くツルンとしてモチモチ。アンには10種類以上の調味料を使い、秘伝の2種類の合わせ味噌で味に深みを与え、卵でまるやかさを出し、しょう油・塩などで味を整えているバランスのいい餃子。



## 9 黄金に輝く、 パリパリの羽根餃子 めんめん

パリパリの羽根を一口ほおばれば、弾けるように肉汁が溢れ出てくる。想像以上のジューシーさは、中華料理の要であるガラスープをアンの豚肉と野菜にたっぷり吸わせているから。また、自慢の羽根は、焼くときもおいしさを1滴も逃さない。肉汁をたっぷり吸った羽根はそれだけ食べてもうまい。



## 10 ガンコ一徹、 素材を厳選 龍門

3代目店主であり、日本コロムビア所属の演歌歌手でもある「森勇二」が、素材のおいしさにこだわり抜いた逸品。野菜の旨みを存分に味わってもらえるように、甘味の強いキャベツとタマネギを使用。数少ない餃子専門店が作る丁寧な味わいのパリッと仕上がった薄皮餃子。



## 11 チルドシリーズを手掛ける 食品メーカーが出品 マルシンフーズ

食品メーカーとして宇都宮餃子会公認の人気チルド餃子「宇都宮餃子」シリーズを手掛ける。その本気度は、栃木県に本社を移転してしまうほどで、同シリーズは看板商品「マルシンハンバーグ」に次ぐ人気商品である。

