

2019年2月8日  
subLimeグループ  
株式会社パートナーズダイニング  
「日本餃子センター」

**【日本餃子センター】春の新作メニューは「梅餃子」  
毎日皮からつくるこだわりの餃子専門店から  
和歌山県産の梅を使った餃子が、この春 登場**

2月9日(土)～3月3日(日)の期間限定  
口に広がる梅の果汁がクセになる、春の新メニュー「梅餃子」

株式会社パートナーズダイニング(本社：新宿区西新宿、代表取締役社長：中村英樹)は、豪徳寺「日本餃子センター」にて、2月9日(土)～3月3日(日)の期間限定で和歌山県産の梅を使った「梅餃子」を販売いたします。



梅餃子イメージ\_1

毎日皮から作る、つくりたて餃子「日本餃子センター」

<https://tabelog.com/tokyo/A1318/A131813/13228624/>

## ▼2月9日(土)～3月3日(日)の期間限定【春の新メニュー「梅餃子」】

日本餃子センターでは、2月9日(土)～3月3日(日)までの期間限定で、和歌山県産の梅を使用した春の新メニュー「梅餃子」を販売いたします。毎日手作りのもちもちの皮に、甘酸っぱい味わいがクセになる「梅餃子」は「茹で餃子」としてご提供、期間中はテイクアウトも可能です。

### ▼商品概要

・茹で餃子 梅 ・価格 1皿 360円(税別) \*テイクアウト 冷凍生餃子(10個) : 各 500円

### ▼店舗概要

- ◆店舗名 : 日本餃子センター (NIPPON GYOZA CENTER)
- ◆場所 : 東京都世田谷区豪徳寺 1-23-14 \*小田急線 豪徳寺駅より徒歩1分
- ◆電話番号 : 03-6413-7991
- ◆営業時間 : 17:00～23:00 テイクアウト : 12:00～22:30  
\*2/16(土)より土日祝日は12:00～23:00
- ◆店内席数 : 40席 (テイクアウトも可能)
- ◆食ベログ : <https://tabelog.com/tokyo/A1318/A131813/13228624/>  
店内全席禁煙です



国産素材にこだわった餃子

### ▼日本餃子センターについて

2018年12月1日 第一号店を豪徳寺にオープン。全自動機械を使用し店舗で毎日皮から作り、オーダーをいただいてから茹で、蒸す、つくりたての餃子をご提供。ジューシーでもちもちの餃子の旨みを味わえます。

「茹で」・「蒸し」餃子をメインにしたのは、皮の触感と野菜の風味を楽しんでいただけるように。国産素材を使用して、無添加で、たくさん野菜も食べられて、何より店舗でつくりたてでおいしくて。食べた後もおなかいっぱい満足感がある餃子屋を生み出します。



毎日機械で皮から手作り

### メニュー一例 (※税別)

- ◆10種の野菜餃子(5個) : 360円
- 1.キャベツ 2.トマト 3.レモン 4.しょうが 5.にんにく
- 6.ねぎ 7.しそ 8.パクチー 9.ニラ 10.梅(季節限定)
- \*テイクアウト 冷凍生餃子(10個) : 各 500円

### 【自家製たれ】

- 1.レモン酢 2.トマト味噌 3.花山椒醤油 4.辛味噌 5.酢胡椒

### ◆お酒

- ・生ビール : 390円
- ・国産お茶ハイ(抹茶、棒ほうじ茶、にっぽん紅茶) : 各 390円
- ・レモンサワー、トマトハイ、梅しそサワー : 各 390円

### ◆おつまみ/デザート : 300円～

- ・ねぎだくチャーシュー : 500円 ・センターのマカロニサラダ : 300円
- ・セット(ごはん・スープ・漬物) 250円 ・ココナッツミルク : 300円

### ■会社概要

- 商号 : 株式会社パートナーズダイニング
- 代表者 : 代表取締役社長 中村 英樹
- 所在地 : 〒160-0023 東京都新宿区西新宿 7-22-43  
新宿 JECビル 4F
- 設立 : 2006年1月
- 事業内容 : 飲食事業
- 資本金 : 5,000万円
- URL : <http://www.partners-dining.co.jp/>



外観\_イメージ



全5種類の自家製たれはお好みで

### 【本件に関するお問い合わせ先】

- 株式会社パートナーズダイニング
- 広報 : 設楽
- 電話 : 03-5332-6231
- メール : [m.shitara@partners-dining.co.jp](mailto:m.shitara@partners-dining.co.jp)