

報道関係者各位

2021年4月26日

**塚田編集長の人気店のプロ（あの人？）に学ぶ餃子を美味しく作る秘訣**  
モランボンホームページにて連載開始

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、モランボンホームページ「手作り餃子サイト」にて、東京餃子通信 編集長・塚田亮一さんによる新企画「塚田編集長の人気店のプロ（あの人？）に学ぶ 餃子を美味しく作る秘訣」を4月1日より連載開始いたしました。

**<企画実施背景>**

餃子専門サイト「東京餃子通信」編集長の塚田亮一さんは、現在までに3,000を超える外食店の餃子を食べ歩いた経験を活かして、様々な餃子のコラムやイベントなどの企画をモランボンとコラボレーションしてきました。今回は、お店での餃子作りのポイントを学び「家で餃子作りにも活かしてきた経験を共有したい」という塚田編集長の熱い思いから本企画の実施が決定しました。

**<企画内容>**

塚田編集長による「人気店のプロ（あの人？）に学ぶ 餃子を美味しく作る秘訣」を毎月掲載。第1回目は東京・中野にある餃子好きが集う人気店「中野餃子 やまよし」に訪問。名物餃子である「にく餃子」「やさい餃子」の作り方や、コロナ禍でも楽しめる、自宅で活かせる餃子作りの基本テクニックについて教えていただきました（全12回を予定）。サイト URL：[https://www.moranbong.co.jp/tugro/tri/gyoza\\_secret\\_01](https://www.moranbong.co.jp/tugro/tri/gyoza_secret_01)



**<店舗情報>** 中野餃子 やまよし（住所：東京都中野区中野 5-55-9）

※営業時間：16:00～23:00（ラストオーダー22:30） ※定休日：毎週月曜日+不定休

**<塚田亮一さん プロフィール>**



2010年開設の餃子専門ブログ「東京餃子通信」の編集長

「餃子は完全食」のスローガンのもと、おいしい餃子を求めてどこまでも。首都圏はもとより、宇都宮、浜松、福島などの餃子タウン、さらには世界中の餃子風料理を日々食べ歩く。これまで食べ歩いた餃子店の数は3,000店以上。長年の研究からたどり着いた手作り餃子も評判。また、趣味のマラソンを活かし、餃子専門店を走って巡る「餃子マラニック」を主催。作って、食べて、走れる、餃界のオールラウンダー（「食べあるキング」より引用）。

サイト URL：<https://www.tokyogyoza.net/>

**<次回企画>**「中野餃子 やまよし」に「包みと焼きのテクニックを学ぶ」～2022年5月公開予定～  
餃子の包み方とフライパンでの焼き方の基本やプロならではのテクニックをご紹介します。

**【 本件に関するお問い合わせ先 】**

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 田所・村上

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp