

宇都宮餃子正組合員「餃子といえば芭莉龍（ばりろん）」
累計販売10万食突破！“まるでステーキのようなゴロゴロ肉餃子”

「手づつみステーキ餃子」EC販売開始

2021年12月16日(木)20時より、専用ECサイトにて注文受付。



芭莉龍の冷凍餃子 / 1,920円（24個入）、3,840円（48個入）

専用サイトURL：<https://bariron-ec.team-barisuta.com/>

株式会社チームバリスタ（本社：栃木県宇都宮市、代表取締役：磯信太郎）が運営する「餃子といえば芭莉龍」（以下、芭莉龍）は、自家製餃子のEC販売を、2021年12月16日（木）20:00より開始いたします。

私たち栃木県宇都宮市の企業として、宇都宮に関わるすべての方々に喜んでほしい。“餃子はもっと美味しくなれる”そんな想いのもと、最高の餃子作りに乗り出しました。数百店舗以上の餃子店をリサーチし、五十回以上の商品企画～試作を実施。まるでステーキのような餃子が2020年に完成しました。昨今の餃子ブームもあり、誕生からわずか1年で累計販売10万食を突破。現在では地元の方々から「宇都宮餃子といえば芭莉龍」と呼ばれるほどに成長することができました。

この度、巣籠もり需要の拡大および、栃木の魅力を餃子に乗せて全国に届けたいといった思いから、餃子のEC販売を開始いたします。今後は地元企業ともコラボを実施した、オリジナルの芭莉龍餃子の展開も予定しております。ぜひご期待ください。



名称：芭莉龍の冷凍餃子

価格（税込）：1,920円（24個入）、3,840円（48個入）

EC販売サイト：<https://bariron-ec.team-barisuta.com/>

100年先も愛される餃子を目指して。たどり着いた答えは“圧倒的な肉々しさ”。厳選された角切り豚を餡に使ったその味わいは、まるで高級ステーキ。バリっ、ゴロっ、ジュワー。おいしい三拍子を包んだ至高の餃子です。その美味しさは口コミやSNSを通じて多くのメディアにも紹介されるようになり、年間述べ「10万人以上」のお客様にご来店頂けるようになりました。「まるでステーキ」と言われる至高の餃子を、ぜひご堪能ください。

芭莉龍餃子がおいしい理由

1.肉は10mmの角切り。まるでステーキのような餃子餡。

目利きが厳選した豚肉を、サイコロ状にカット。

肉の大きさは、通常の餡の3倍。野菜も豚肉の味わいを引き立たせるべく、生姜と白菜のみを使用。口に含んだ瞬間に旨みと肉汁が広がる、まるでステーキのような餃子餡を使っています。



2.皮は1mmの薄皮。溶けるスピードは口内0.5秒。

肉汁溢れる餡を味わうためだけにつくった、わずか1mmの薄皮を使用。餃子専門粉を使用するなど、口溶けのタイミングも徹底的に調整。餡と舌に挟まれた瞬間にスッと溶け出す、餡を口に運ぶための薄皮です。



3.餃子に365日ずっと触れる。手づつみはおいしさの源。

餡と皮を合わせる包み工程は、全てが職人による手包みです。もっとおいしい餃子をつくるにはどうしたらいいだろう？私たちは餃子に触れながら、常に試行錯誤をしています。こういった習慣を通して、私たちの餃子はどんどん、おいしくなっていくのです。



餃子といえば芭莉龍について

JR宇都宮駅という立地する当店。JR宇都宮駅は地元の人々の生活の拠点でもあり、栃木県の玄関口でもあります。私たちは栃木県宇都宮市の会社です。だからこそ、餃子を通して栃木県を盛り上げたい。地域から必要とされる存在であり続けたい。そのために今日も変わらず、お客様の顔が見える工房で「こんにちは」「お帰りなさい」と笑顔で声を掛け、感謝の想いを込めて毎日餃子を包み続けています。



店名：餃子といえば芭莉龍

所在地：栃木県宇都宮市川向町1-23
宇都宮駅ビルバセオ 1F

電話番号：028-627-8578

営業時間：10:00～24:00（LO.23:30）

※餃子の提供は10:30以降となります。

定休日：無し

席数：72席

HP：<https://bariron-ec.team-barisuta.com/>