

夏パテに
パンチを見舞え!

大陸系

上海×中近東!
多国籍なユーラシア餃子



◎◎店主の馬さん。生地を切り小さな団子状に◎◎厚めの皮で最後までアツアツ◎◎馬い餃子 ¥380(6個)。営業開始の7:00〜オーダーOK

馬さんの店 龍仙市場館

ここでしか味わえないスパイス餃子
昔から変わらず上海では人気という、香辛料が効いたカレー風。餃子は馬双喜さんが一つ一つ手作りで包む。皮はもっちり厚め、口に入れるとスパイシーな香りで、食欲が奮い立つ!

福岡市中区山下町148
☎045-681-2883
日7:00〜翌1:00 ※朝食
〜10:30、ランチ10:30〜
17:00(各L.O)
※なし 面100席
◎◎元町・中華街駅2番出口より徒歩5分
☎www.ma-fam.com/

◎◎やはり青島ビールです。330ml ¥420



◎◎強火で一気に焼き上げて、大きな1枚の羽ができれば完成!

博多餃子舎603 新横浜店

多種類攻めて味わい尽くせ!
博多で有名なひと餃子&もつ鍋の店が7月、新横浜にオープン。さつま大白黒豚などこだわりの豚肉を使ったものからスイートポテトまで餃子メニュー10種以上。最低5種は食べたい!

新横浜ラーメン博物館
博多餃子舎603
〒227-0001 神奈川県横浜市港北区新横浜2-3-10 フロンティア新横浜9F
☎045-474-0603
日17:00〜24:00(L.O.フード23:00、ドリンク23:30)
※なし 面85席
◎◎新横浜駅より徒歩3分
☎www.marine-keikaku.jp

7/5 open!

博多のひと餃子、ハマに見参!



棒餃子の次のブームはこれ!
ひと餃子

◎◎名物。博多純情ひとくち餃子は6個 ¥294、10個 ¥483、15個 ¥725。ひと餃子サイズだから10個ぐらいあつという間。餃子ダレもいいけど、2種ブレンドした長崎の塩をつけて食べるのもおすすめ

焼き餃子とビール

ジュージュー 栄養アリ ビエビエ

この季節のお楽しみ

あぁシアワセ〜

8月後半、暑さが体にこたえるのは実はこの時期。でもしんどい日も、焼きたて餃子とキンキンに冷えたビールがあれば無条件にシアワセ。なぜか餃子には瓶ビールですよ〜。"もうひと皿&もう一杯"でGO TO PARADISE!
取材・文=石澤理香子/撮影=吉澤立花、高橋佳代、宮川久、神保達也/マップ=小林美和子

向ヶ丘遊園 旺仔餃子

家族で作る餃子は漢方入り
大連から家族全員で日本に来た、張ファミリーで作る餃子は、自社工場で作る皮やあん、ラー油まですべて手作り。隠し味に、冬虫夏草などが入った漢方入りスープを練り込んでいる。

福岡市多摩区登戸2701-6
☎044-900-8283
日11:00〜23:00(L.O.22:30) 面11席
◎◎向ヶ丘遊園駅南口より徒歩3分
☎www.tama-inshoku.jp/kain-page/wanchigyouza/



◎◎細かい網み目の羽を作るのがこだわり。店主の張軍さん。自家製ラー油のツキもいなり!
◎◎焼餃子 ¥300(7個)。このボリュームで ¥300はおトク!

◎◎アサヒスーパーパート ライ中 ¥500



中国4000年の歴史! 体も喜ぶ漢方餃子

こちらに紹介されています。



満州出身の父から受け継ぐ味が鴨宮に!

◎◎野菜焼餃子 ¥350(7個)。餃子はもちろん、羽のパリパリもタレに合う◎◎焼餃子 ¥300(7個)。このボリュームで ¥300はおトク!

◎◎アサヒスーパーパート ライ中 ¥500



餃子専門店 安

伝統の餃子はパンチの効いた一品
餃子の皮、あんはもちろん、タレ、ラー油も自家製。うまさ追求するご主人の山崎正寛さんのこだわりは青森県田子の高級ニンニク。具や自家製タレなどにタツプリ、パンチ効いてる!

〒227-0001 神奈川県横浜市港北区新横浜2-3-10
☎045-474-0603
日15:00〜22:00(L.O.21:30) 面8席
◎◎新横浜駅北口より徒歩1分 面なし



餃子酒家 火炭鳥炉

タマネギトロ〜リの味にキョーガク!
オーナーの水間俊昭さんがその味にほれ込み、脱サラ修業して会得した広島島の餃子はタマネギがメイン。外カリカリ、中トロトロ味は、未体験のウマさ!

◎◎ひとくちぎょうざ ¥400(10個)。あんはタマネギと合挽き肉少々。ユズシヨウが合う◎◎極薄の皮なので「焼く時は真剣勝負」と水間さん

〒227-0001 神奈川県横浜市青葉区青葉台1-15-14 リッチハイム青葉台2F
☎045-350-4482
日17:00〜翌2:00(L.O.) 面なし
◎◎新横浜駅北口より徒歩5分
☎www.hitokuchi-gyoza.com

小田原 天手餃子

愛情たっぷり癒しのおいしさ
ホッとする優しい味わいのひと餃子は、お母さんたちの手で皮からすべて手作り。アスパラやトマトなど、夏の旬野菜がゴロッと入った餃子も期間限定で登場!



◎◎小田原梅餃子 ¥320(5個)〜は、なり梅入り◎◎緑の皮はよもぎ餃子。夏限定。三種の夏野菜餃子 ¥650(10個)もあり

〒227-0001 神奈川県横浜市青葉区青葉台1-15-13
☎0465-23-8555
日11:30〜22:00(L.O.)
◎◎梅餃子 ¥320(5個)〜は、なり梅入り◎◎緑の皮はよもぎ餃子。夏限定。三種の夏野菜餃子 ¥650(10個)もあり



心こもった母ちゃんの味!