

【皮について】

厚さ 1mm 未満の皮は通常の餃子に比べて約半分の厚さしかなく、すぐに破れてしまうほどデリケートで扱いが難しい薄皮です。焼き面をしっかりとつけ、カリッと香ばしく焼き上げます。

【餡について】

薄皮に包まれた餡には、白菜、生姜、国産黒毛和牛のひき肉、にんにくが使用されています。

白菜は“状態のいいものを常に”という考え方から時期によって産地を変え、生姜は1年中高品質のものが採れ、香りが良い高知県産のみを使用しています。

にんにくは“えぐみ”がなく匂いが残りにくい青森県産を使用し、食感が残るよう細かく刻み、100%国産黒毛和牛のミンチとよく混ぜ合わせています。



薄皮の中にはこだわりの素材を使用した餡がぎっしり。

【店舗情報】

「としや」は、料理の修行をしていた名人の「自分のお店を持ちたい」という想いから、16年前に大阪の善根寺に餃子専門店として開業しました。「出来立てでこだわり抜いた美味しい餃子をより安く」を心がけて作られた餃子の評判は、近所のお客様から口コミで広がっていき、大阪の有名店のひとつとなりました。

【ナンジャ餃子スタジアム】

ナンジャ餃子スタジアムには、「全国ひとくち餃子の共演」、「日本三大中華街の共演」、「羽根付き餃子の共演」、「宇都宮と浜松の共演」の4つの食べ比べ店舗と、餃子スタジアムで人気の「華興」、「包王」、「丸満」、「鉄なべ荒江本店」の四天王店舗の合計8店舗が軒を連ねており、楽しめる餃子は全部で14種類あります。

4つの食べ比べ店舗では、それぞれテーマごとに集められた複数店舗の餃子を一皿で食べることができます。一皿でご当地餃子の食べ比べができるのはナンジャ餃子スタジアムだけです。



「全国ひとくち餃子の共演」食べ比べ三店盛り 9個 600円(税込)