

「浪花餃子スタジアム」ニュース

報道関係各位

新たに名乗りを揚げた餃子タウン「三重県津市」からご当地餃子が大阪初登場！ 大ぶり揚げ餃子“津ぎょうざ”の名店「餃子日和」オープン

全国のご当地餃子の名店を一堂に集結した餃子のフードテーマパーク「浪花餃子スタジアム」(所在地：大阪市北区 OS ビル 3F)では、5月1日(金)に、三重県津市からご当地餃子店「手包み津ぎょうざ 餃子日和(ギョウザ日和)」がオープンいたします。

今回初登場する“津ぎょうざ”は、ご当地グルメによる地域活性化を目的として、新たに生まれた注目すべきご当地餃子です。味と大きさのインパクト、さらに地域の方々の餃子にかける熱意を体験していただける逸品として、「浪花餃子スタジアム」が自信を持ってご紹介いたします。

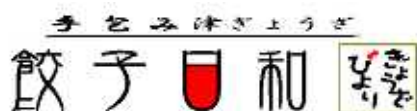
今後も「浪花餃子スタジアム」では、全国の隠れたご当地餃子を発掘してまいります。

“津ぎょうざ”とは・・・

津市と市民の共同団体「津市げんき大学」(津市役所市民交流課内)によると、直径15センチの皮を使用し、揚げ餃子であること以外、中身は各店舗のオリジナルであるため、美味しく個性豊かな味を、市内の飲食店が様々なアイデアで開発しているご当地餃子です。市町村合併前の津市の教育委員会が考案し、学校給食で23年前の1985年から提供開始。1つ食べればおなかがいっぱいになるボリューム、一度見たら忘れない形のインパクト、油で揚げたパリパリの皮とジューシーな餡のおいしさで津の子どもたちに大人気のメニューです。現在までに約5万5千人の津市民に食べられています。

「浪花餃子スタジアム」新レギュラー店舗(価格は税込)

5月1日(金) 大阪初登場！
「手包み津ぎょうざ 餃子日和(ギョウザ日和)」
(三重県津市)



「餃子日和」の“津ぎょうざ”は、国産豚肉のみを使用し、それに新鮮野菜をたっぷり合わせ、にんにく・添加物無使用の優しい味の餡を、津ぎょうざの定義に則り直径15cmの皮で包み揚げたもの。

パリパリサクサクの皮と、ジューシーで優しい餡の旨みがたっぷり味わえます。

さらに15種のスパイスやハーブをブレンドしたオリジナルあとがけスパイスをおかずとして、おつまみとして多くの人に好評を得ています。

同じく津市発祥のご当地グルメ「天むす」(浪花餃子スタジアムで販売予定)との相性も抜群。

他にも、おやつ感覚で食べられるリンゴとクリームチーズを包んだ「スイー津ぎょうざ」(1個280円)も人気です。



極・津ぎょうざ(ギョウザ) 1個280円



店主：大多和 勲 一般的餃子との大きさ比較

「浪花餃子スタジアム」お客様お問い合わせ電話番号 06-6313-0765

住所：大阪市北区小松原町3-30Sビル内 NAMCO CITY3F HP：<http://www.namco.co.jp/tp/naniwagoza>
営業時間：11:00～23:00 季節により変動あり