

ナムコ・ナンジャタウン ニュース

NAMCO NAMJATOWN:HIGASHI-IKEBUKURO3-1,TOSHIMA-KU,TOKYO TEL:03-5950-0765

報道関係各位

「池袋餃子スタジアム～名人編～」 スパイス（香辛料）をテーマに餃子名人達が熱く勝負！ 『スパイス餃子王決定戦』開催 6月10日（土）～9月3日（日）

ナムコ・ナンジャタウン内のフードテーマパーク「池袋餃子スタジアム～名人編～」では、お客様からの人気を競う「餃子王決定戦」第三弾として、夏にピッタリな“スパイス（香辛料）”を使ったオリジナル餃子のナンバー1を決定する、『スパイス餃子王決定戦』を6月10日（土）～9月3日（日）まで開催します。

当イベントは、料理だけではなく、医薬品や香料などに幅広く利用されている“スパイス（香辛料）”に焦点をあて、餃子名人達の感性と技術を駆使して作り上げた、夏の食欲不振を吹き飛ばすオリジナル餃子を期間限定で販売。さらに、お召し上がりになったお客様に投票していただき“スパイス餃子王ナンバー1”を決定するものです。

◆「スパイス餃子王決定戦」概要

「池袋餃子スタジアム～名人編～」に出店中の11店舗による勝ち抜きトーナメント戦。優勝店舗が「スパイス餃子王」として表彰されます。

【大会ルール】

- ・勝ち抜きトーナメント方式
- ・抽選にて対戦相手を決定
- ・スパイスを使用したオリジナル餃子メニューにてエントリー

【審査方法】

期間中のお客様の投票にて勝敗を決定

【トーナメント期間】

- 1回戦:6月10日（土）～7月14日（金） *結果発表7月15日（土）
- 2回戦:7月15日（土）～8月11日（金） *結果発表8月12日（土）
- 3回戦:8月12日（土）～9月2日（土） *結果発表9月3日（日）



*スパイス餃子王決定戦の優勝店舗は、浪花餃子スタジアム（大阪・梅田）にて7月7日（金）～9月3日（日）に開催される「浪花スパイス餃子王決定戦」の優勝店舗と対決し“全国一のスパイス餃子王”を決定する「Gyo-1 グランプリ スパイス餃子王決定戦」の開催も予定しています。

■スパイスの歴史

人とスパイスの関係は、考古学者によると紀元前5万年頃から始まったと推測されており、はじめは肉の風味付けとして使用されていました。太古の昔から人類は料理にはもちろんのこと、医薬品や香料などに幅広くスパイスを利用してきました。また近年、各国の研究により、多くのスパイスには病気を予防する新たな生体調整機能などもあることが科学的に検証されており、ますますスパイスへの関心が高まっています。このように“おいしさ”と“健康”に役立つ魅力溢れるスパイスを使用した餃子の数々をナムコ・ナンジャタウンでご堪能ください。

父の日特別イベント！おとうさん競技大会&おとうさんの似顔絵展覧会 開催

●おとうさん競技大会…開催日時：6月18日（日） / 競技開始：15:00～ / 参加費無料

「父の日」当日に限り「ナンジャTV*」スペシャルバージョン開催！園内に作られた特設コースにて、おとうさん方にゴルフ勝負をしていただき、一番成績が良かった方が優勝となる、おとうさんが主役の競技大会です。優勝された方には、園内にある「ナジャヴ倶楽部」でご利用できるお食事券（ご家族4名様分）を進呈いたします。そのほかにも参加された方全員に参加賞としてナンジャタウンオリジナルグッズを差し上げます。

（*『ナンジャTV』はナンジャタウンのマスコットキャラクター“ナジャヴ”と“ナジャミー”が登場するTV番組型ステージショーです）

●おとうさんの似顔絵展覧会…開催日時：6月10日（土）～18日（日）

ナンジャタウンにて、おとうさんの似顔絵を描いていただき園内に展示する「おとうさんの似顔絵展覧会」を開催。展示された似顔絵の中から抽選で10名様に、ナンジャタウンオリジナルグッズが当たります。また、似顔絵は園内に展示せず、その場でおとうさんにプレゼントすることもできます。

ナムコ・ナンジャタウンお客様お問い合わせ電話番号：

■「池袋餃子スタジアム」スパイス餃子王決定戦 メニュー一覧

店 名	餃子	店舗紹介
華興 (かこう) <東京都 北区>	【ピリ丸唐丸】 388 円/1 食 2 個入) *黒胡椒・七味唐辛子・紅しょうが 紅生姜入りの餡をモチモチのお餅の皮でまんまるにくるんだ華興人気メニューの「海運丸」が、こだわりのスパイスで味付けされ新登場。黒胡椒で味付けの「ピリ丸」と七味唐辛子で味付けの「唐丸」の 2 個セットどうぞ。	 1948 (昭和 23)年創業の東京の老舗中華料理店。先代から伝統の味を引き継ぐ玉葱を入れた大きめ餃子が人気。
来らっせ (きらっせ) <栃木 宇都宮>	【ピリ辛玉子スープ餃子】 360 円/3 個入 *ラー油 (来らっせオリジナル) 宇都宮の水餃子が入った温かい玉子スープに、来らっせ特製のオリジナルラー油でアクセントをつけました。最後の一滴まで飲み干したくなる、ピリ辛スープ餃子をお楽しみください。	 餃子消費量日本一を誇る宇都宮から人気行列店 12 店が共同出店。
銀座 天龍 (ぎんざ てんりゅう) <東京 銀座>	【四川風スパイシー餃子】 550 円/4 個入 *チリパウダー・ハーブ・胡椒・生姜・ガーリック 海老を使用した天龍自慢の海老餃子に甘辛い特製チリソースをつけてお召し上がりください。ピリッとした刺激が餃子の旨みをより引き立てます。添えられた揚げ海老煎餅と一緒に頬張れば、パリッとした香ばしい食感も楽しめます。	 1949 (昭和 24)年銀座に開業して以来、圧巻のジャンボサイズ餃子が名物の行列中華料理店。
石松(いしまつ) <静岡 浜松>	【石松餃子ビーフカレーがけ】 550 円/5 個入 *カレー (ターメリック他) 静岡県で 50 年以上も親しまれている“石松餃子”に、野菜が溶けるまでじっくり煮込んだこだわりのビーフカレーをたっぷりかけました。カレーがお好きな方には特にお勧めの餃子です。	 1954 (昭和 29)年創業の浜松屋台餃子草分け的存在店。
包王(ばおう) <滋賀 近江>	【わけ牛とん包 ピリ辛ゴマだれ】 550 円/3 個入 *豆板醤・唐辛子・ラー油・黒胡椒 包王代表メニューの“牛とん包”をラーメンの“麺”に仕立て、女性に人気のゴマダレと共に「わけ麺風」にしてお召し上がりください。近江牛から溢れ出る肉汁とピリ辛のゴマダレの相性は抜群です！	 近江牛を使った「牛とん包」が口コミで人気となり、滋賀県に店を構えることとなった新進気鋭餃子店。
福吉(ふくよし) <京都 伏見>	【鷹辛(そうしん)スープ ぶっかけ餃子】 480 円/3 個入 *ラー油 きくらげ、海老、人参などを中華風に味付けした具材たっぷりの棒餃子に、さっぱりとした福吉特製の冷麺スープを豪快にかけてお召し上がりいただく餃子です。	 点心師である中国の東北部出身の店主が一つ一つ手作りで提供する京都の人気店。
島之内 三よ志 (しまのうち みよし) <大阪 中央区>	【“ピリッ”ともみじおろし餃子～ネギかけポン酢～】 500 円/5 個入 *もみじおろし・一味唐辛子 三よ志の人気メニュー“もみじおろし餃子”に一味唐辛子を加えることで、一口食べるとやみつきになる辛さを実現しました。大阪市場から直送のシャキシャキの青ネギとさっぱりとしたポン酢でお召し上がりいただくので、辛味がしつこく残らない後味スッキリな餃子です。	 1963 (昭和 38)年の開業以来、食道楽の大阪「ミナミ」で伝統の「味」を守り続ける。
辺銀食堂 (へんぎんしょくどう) <沖縄 石垣島>	【石垣島 トムヤムクン餃子】 550 円/3 個入 *カー (生姜) 一口噛めば、はちきれんばかりに肉汁スープが溢れ出す沖縄風水餃子と世界三大スープの“トムヤムクンスープ”を合体させた最強のスープ餃子。お頭つきの海老が一匹丸々泳ぐ、ご馳走餃子です。	 全国で爆発的な話題となっている「石垣島ラー油」の生産者として有名な石垣島の幻の人気餃子店
四国丸亀 寺岡商店 (しこくまるがめ であかしやうてん) <香川 丸亀>	【辛い 酸っぱい・うまい トムヤムクンスープ餃子】 550 円/3 個入 *パイヤマックル・タイライ・ブリックチーファー・パクチー 鶏モモ肉と大根おろしの定番餃子が、トムヤムクンスープとコラボ。トムヤムクンは本来ライム果汁で酸味をつけますが、寺岡流“すだち”の酸味でお楽しみください。 <u>*1 日 20 杯限定</u>	 餃子好きの店主が開発したすだちで食べる餃子が人気のお店。
鉄なべ荒江本店 (てつなべ あらえぼ へんてん) <福岡 博多>	【鉄なべ餃子 若葉おろし】 600 円/8 個入 *柚子胡椒 大根おろしに練りこまれた柚子胡椒がピリッと効いた「若葉おろし」で、アツアツの鉄なべ餃子を召し上がれ！柚子胡椒のもつ香りと爽やかな刺激だけでなく若葉おろしの綺麗な緑色が視覚的にもお楽しみいただけます。	 1962 (昭和 37)年、旧博多駅前で営業した名物屋台が始まりの老舗の餃子専門店。
ニイハオ <東京 蒲田>	【羽根つき餃子 ピリ辛ごまソース】 450 円/5 個入 *ラー油 ニイハオの特徴である“羽根つき餃子”の上に、白ゴマをたっぷり使用した濃厚ソースをかけました。ほおばると、甘いゴマの風味が口の中に広がり、後にピリッとくる辛味が食欲をかきたてます。	 約 60 軒もの餃子店が密集する“餃子の町”蒲田の「羽根付き餃子」発祥店。