

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

11月11日(土)餃子スタジアムがリニューアル!“餃子バトル”が勃発!

池袋餃子スタジアム 餃王争奪! 餃子バトル』スタート

テーマ食材」第一弾は松坂牛やイベリコ豚などを使用した 高級ブランド肉対決』を開催!

餃子のフードテーマパーク「池袋餃子スタジアム」(所在地:東京・池袋/ナムコ・ナンジャタウン内)は、11月11日、“餃子バトル”をテーマとし、餃子名人達が既存の餃子を超える新たなオリジナル餃子を提案し対決する『餃王争奪! 餃子バトル』を開催する施設へとリニューアルします。

毎回「テーマ食材」を決めて行われる『餃王争奪! 餃子バトル』は、勝ち抜きトーナメント形式で行われ、お客様の投票によって勝敗を決し、餃子バトルを制した餃子名人は“餃王(ぎょうおう)”の称号を餃子バトル実行委員会より与えられます。今回のリニューアルにあたって福島と東京から新レギュラー店舗が登場するほか、「テーマ食材」が変わるたびに期間限定で『特別招待餃子店』が出店し“餃王”を目指して対決します。

2002年7月19日にオープンした「池袋餃子スタジアム」は、この度のリニューアルを通じて餃子文化のさらなる可能性を追求してまいります。

池袋餃子スタジアム『餃王争奪! 餃子バトル』とは

『餃王争奪! 餃子バトル』とは、餃子バトル実行委員会が主宰する「池袋餃子スタジアム」に出店中の全国指折りの餃子名人達が、自らの誇りとプライドを賭けて創り出すオリジナル餃子による対決イベントです。全国から“餃王”の称号を勝ち取るべく集まった餃子職人達が、テーマ食材を使用したオリジナル餃子を開発、販売します。また『餃王争奪! 餃子バトル』には、そのテーマ食材にもっとも相応しい『特別招待餃子店』が開催期間中のみ限定参戦し、レギュラー店舗との熾烈な餃子勝負を繰り広げます。

(当イベントは「浪花餃子スタジアム」でも同時開催予定です)

【大会ルール】・勝ち抜きトーナメントシステムを採用

・テーマ食材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



第一回の食材テーマ『高級ブランド肉』対決

11月11日(土)~2007年1月28日(日)

極上の素材『高級ブランド肉』を使い、全国屈指の餃子名人達が個々のもつ技術と創作力で生み出すオリジナルの『ブランド肉餃子』で“餃王”を目指し対決します。

一般的に『ブランド肉』とは、生産地や飼育の特長を名前に冠した肉のことで、「銘柄牛」「銘柄豚」「銘柄鳥」()などを指します。それぞれの『ブランド肉』に通じるものは、美味しさを追求する生産者達の“こだわり”。飼育する土地の気象条件や、居住環境、与える餌や出荷時期などを生産者達が徹底管理し、日夜研究、努力を続けた結果として生み出されたものです。



<定義>

(*) 銘柄牛: 産地名のついた高級和牛を『銘柄牛』と呼び、黒毛和種・褐毛和種・日本短角種・無角和種のみが『和牛』と呼ばれる。

(*) 銘柄豚: 昭和50年以降造られた系統豚や海外産のハイブリッド豚を素材とする豚のこと。

(*) 銘柄鳥: 親の鶏種、通常と異なる飼育方法や工夫内容を食鳥処理場の出荷段階や小売段階において表示したもの。

ナムコ・ナンジャタウンお客様お問い合わせ電話番号: TEL. 03-5950-0765



池袋餃子スタジアム “ 餃王争奪！餃子バトル ”

新レギュラー店舗

東京羽田・秘伝の焼餃子 「安亭（あんてい）」

代表メニュー：安亭の焼餃子 / 6個 450円

創業：1959年（昭和34年）

国産にこだわった豚バラ肉と、白菜、キャベツ、ネギなどたっぷりの野菜を使用した餡は、秘伝の隠し味によって独特の甘味を醸し出しています。特製ラー油のみをつけて食べるとさらに甘味が口の中に広がる焼餃子は、創業当時、羽田空港から目と鼻の先の立地ということもあり、世界を飛び回る客室乗務員達を、とりこにしていた幻の餃子。一度は閉店したものの、安亭の餃子を愛するお客様の声に応じてナンジャタウンに復活。



福島・元祖円盤餃子「満腹（まんぷく）」

代表メニュー：元祖円盤餃子 / 6個 400円

創業：1953年（昭和28年）創業

福島市中心部の稲荷神社闇市に端を発する福島餃子の発祥店。フライパンから円盤のまま皿に載せる現在のスタイルも創業者が考案。皮は2種類の小麦粉をブレンドしており、水も2種類を使用するこだわりを持つ。すべてが完全手づくりで皮も手で練ったものを2日間寝かせることによって甘味とコシが両立し、その皮で、白菜をたっぷり使用したヘルシーな餡を包みます。少なめの油で一気に焼かれた餃子は、皮と餡両方の甘味を楽しむことができる逸品。



池袋餃子スタジアム “ 餃王争奪！餃子バトル ”

特別招待餃子店舗

今回の『餃王争奪！餃子バトル』では、選ばれた『テーマ食材』を得意とする店舗を『特別招待餃子店舗』として期間限定で招致し、既存の店舗と共に餃子勝負を繰り広げることになります。今回素材テーマは『ブランド肉』。その中でも『豚肉』にこだわりを見せる専門店が期間限定で出店をします。

味にうるさい下町 “ 神田っ子 ” も舌を巻く

神田餃子屋「天鴻餃子房（てんこうぎょうざぼう）」

代表メニュー：黒豚餃子 / 3個 360円

創業：1953年（昭和28年）創業

中華料理店「神田餃子屋」をルーツとした手作り餃子専門店「天鴻餃子房」は、大衆食の激戦区「神田神保町」で昭和の時代から現在まで生き抜いてきた老舗。九州産黒豚をたっぷり使用し、肉汁のうまみを逃がさぬよう、少し厚めの皮で餡を包む大ぶりの焼き餃子は、肉汁の旨みともちもちした皮の食感が楽しめる、神田で人気の餃子です。



■ “餃王争奪！餃子バトル” 高級ブランド肉メニュー

*メニューは全て税込みです。

店 名	餃子	使用ブランド肉及び詳細
華興 (かこう) 東京	東京 X 使用大角煮餃子 X-UFO 1 個 210 円 大きさ10cmもの超大粒餃子には、とろとろになるまでじっくりと煮込まれた東京 X の角煮がたっぷり入ってます。細かい筋繊維、霜降り、脂肪の旨み、どれをとっても最高の銘柄豚「東京 X」を堪能できる一品。 (1 日 20 食)*仕入状況により食数変動する場合有。	ブランド肉:東京 X (イクス)/東京 世界のブランド豚を交配して誕生した究極の豚。英国パークシャー豚の「細かい筋繊維」「デュロック豚の「霜降り」北京黒豚の「脂肪の旨み」、この全てを兼ね備えた最高品質の豚肉。
来らっせ (きらっせ) 栃木	戸羽先餃子 3 個 550 円 岩手県産の特産地鶏を使用。醤油とみりんの絶妙な配合から生まれる極上ダレに漬け込んだ手羽先の中に、宇都宮餃子と同じ特製の餡を詰め込んで表面が「パリッ」とするまで油で揚げました。肉厚な手羽先餃子に豪快にカブリつくのが粋！	ブランド肉:さわやかあべどり/岩手県 植物性の原料を中心とした飼料で飼育することで低脂肪、かつ鶏肉特有の臭いも低減されている。ビタミンEを多く添加した飼料で飼育することで、一般の鶏肉よりビタミンEが多く含有。
石松 (いしまつ) 静岡	静岡三ヶ日ブランド餃子 2 個 1,000 円 餃子の皮から透けて見える程、大粒餃子にぎっしり詰まったブランド肉は、地元静岡県育ちの三ヶ日牛を使用。甘辛いタレに漬け込んだ牛肉を相性の良い長ネギと共にくるくると巻いて、皮で包みました。	ブランド肉:三ヶ日牛/静岡県 浜松市三ヶ日町特産の「三ヶ日牛」を使用。希少価値の高い赤身主体の上質肉。
包王 (ばおう) 滋賀	和風Wビーフ 3 個 1,980 円 近江牛を使用した「牛とん包」の上に、さらに近江牛の贅沢な霜降りステーキ 1 枚分が山盛り。その上質な肉質の柔らかさ、最高級の脂のうまさをご堪能ください。 (1 日限定 10 食)	ブランド肉:近江牛/滋賀県 滋賀県で肥育した上質の黒毛和牛。松坂牛、神戸牛と並び日本三大和牛の一つ。
辺銀食堂 (べんぎんしょくどう) 沖縄	島餃子のあぐー坦ソース 3 個入 520 円 島餃子を鶏がらスープに浮かべた水餃子。さらに琉球島豚の「あぐー」を使用した白ゴマベースのピリカラ坦ソースをたっぷりかけました。トッピングされたアーモンドなどのナッツ類が味わいをまろやかにまとめあげます。	ブランド肉:あぐー豚/沖縄県 琉球在来豚。原産国は中国で、1385 年に琉球国(現沖縄県)に渡ってきた。ビタミンB1(アミノ酸)を豊富に含み、コレステロール値が低い特性を持つ豚肉の逸品。
四国丸亀 寺岡商店 (しこくまるがめ てらおかしょうてん) 香川	時選松坂牛プレミアム餃子~挽きたてブラックペッパー~仕立て~ 3 個 550 円 三大和牛の最高峰といわれる松坂牛を使った小籠包のような餃子。口にすると、日本最高級の牛肉ならではの言葉にならない至高の味わいが体感できます。また、お渡し直前に荒く挽くブラックペッパーが、より一層餃子の旨さを引き立てる薫り高い一品です。	ブランド肉:松坂牛/三重県 優れた資質、行き届いた飼養管理によって日本一の肉牛として認められ、味のすばらしさは「肉の芸術品」として日本全国、世界からも賞賛されている。
鉄なべ 荒江本店 (てつなべ あらえほんてん) 福岡	霧島黒豚肉味噌餃子 8 個 1,000 円 定番の鉄鍋餃子の上に霧島黒豚使用の肉味噌、生卵、キムチ等を乗せ、「ビビンバ風」に掻き混ぜて食べる餃子です。掻き混ぜる度にアツアツの鉄鍋がジュージューと音を立て、食欲をそそります。	ブランド肉:霧島黒豚/鹿児島県 霧島山麓の大自然のもと育てられた黒豚。黒豚原種パークシャーの血を引き「黒豚の中の黒豚」と呼ばれる。肉質はきめ細かく旨み甘み共に最高級。
島之内 三よ志 (しまのうち みよし) 大阪	薩摩シャモ骨付きシン巻き餃子 3 個 550 円 日本三大地鶏の一つ 薩摩地鶏(別名薩摩シャモ)を骨付きで使った鶏肉餃子。口の中ではじける肉の歯ごたえとシン入りの特製餡の組み合わせが楽しい。付け合せのレモンを絞れば、さっぱりとした風味も楽しめます。また瀬戸内海で採れる「塩塩(もしお)」もご用意。タレとは一味違った風味も楽しめます。	ブランド肉:薩摩シャモ/鹿児島県 闘鶏として知られる薩摩鶏(国の天然記念物)とホワイトロック種の掛け合わせで作られた鹿児島県産の地鶏。名古屋コーチン、比内地鶏とともに日本三大地鶏と称される。
安亭 (あんてい) 東京	【イペリコ豚餃子~こだわりのイタリアンテイスト】 4 個 550 円 イタリアでは主に塩味で食されるイペリコ豚を使用。ポルチーニ茸、ピーマン、モッツアレラチーズなど、まるでピザの様な味わいが楽しめるイタリアンテイストの餃子です。オリーブオイルで焼き上げる餃子は、赤ワインにぴったりな一品です。	ブランド肉:イペリコ豚/スペイン スペイン西部に生息する黒豚。放牧飼育が作り出す高密度の筋肉繊維は、密度の濃い脂分を保有し高い香気を放つ。肉質にはオレイン酸が含まれており LDL コレステロール(悪玉)を減少させ、HDL コレステロール(善玉)を増やす働きがある。
満腹 (まんぷく) 福島	エー！ゴマ豚餃子 4 個 400 円 うつくしまエゴマ豚の特徴である甘味を生かすために、シンプルに豚肉を餃子に巻いて、胡麻ダレでさっぱりとお召しあがりいただけます。餃子の持つ野菜の甘味と豚肉のジューシー感があいまって深みのある味わいを楽しめる一品です。	ブランド肉:うつくしまエゴマ豚/福島県 福島県の系統豚「フクシマル」を成人病予防に役立つとされるαーリノレン酸を多く含むシソの仲間「荳胡麻(エゴマ)」を用いて育てられた豚。