

手帖の みやげ

101

贈り物。おいしい

もちり皮に包まれたジューシーな餡の中に
道産トウモロコシがたっぷり



高木 靖人さんのおすすめ
1970年生まれ、札幌市出身。
会社員。

北海道とうきび入り餃子

「音更ぎょうざの宝永」は、かなり以前から気に入って何度もリピートしています。元々餃子好きなので自分でもたまに皮から手作りしていて、独特のコロんと丸っこい形を真似してみたりするのですが、当然ながら同じにはなりません(笑)。1袋が業務用のようにたっぷりサイズで、1個1個が大きいので、冷凍庫に常備してビールのつまみに数個だけ焼いたり、友達の家での宅飲みに手みやげとして持参することもありますね。昨年12月に初の東京出店として戸越銀座にお店がオープンしたそうで、その記念に“北海道らしい味を”と開発されたのが、このとうきび入り餃子です。

少し厚めのもっちりとした皮の中に、ジューシーな肉汁を含んだ餡がたっぷり詰まっているのが宝永のぎょうざの特徴。その中に、道産のトウモロコシが粒のまま練り込まれています。ニラは不使用でニンニクとショウガを控えめにしているため、子供や女性にも喜ばれそうな優しい甘みのある味わい。昭和52年に前身となる「宝永食堂」で女将が作った手作り餃子のおいしさを今に受け継ぐべく、現在でも自社工場ですべての工程を手作りしているのだとか。道産トウモロコシがなかなか手に入りにくいとのことから数量限定での販売となっていますが、一度味わってみる価値はあると思います。



900g(約30個入)
1,600円(税別)

音更ぎょうざの宝永
札幌本店

札幌市西区宮の沢1条2丁目8-6

問/TEL.011-303-8888

10:30~18:30 日曜休

<https://www.gyouza-houei.co.jp/>