

# 第25回 宇都宮餃子ファン感謝祭

# 宇都宮餃子祭り

2025

下記の協賛店舗では  
お得な特典が  
盛りだくさん!

11/1・2 限定

- 来らっせ 本店
- 来らっせ パセオ店
- アトム
- 宇都宮餃子館 (健太餃子東口店のみ)
- 宇都宮みんな 各店
- 宇味家 各店
- 餃子のキャロル
- 餃天堂 シンボルロード店
- 五線なかい 居酒屋ばんばん
- ご縁なかい本舗
- こむさし
- 彩花
- さつき
- 寿限無 本店
- サムライ寿限無
- 新三
- 奥満餃子
- とりしょう餃子
- 豚喰噺
- 喰食堂
- めんめん
- 麺やしみず
- 遼順茶楼
- 和の中



協賛割引の  
内容は、各店舗・  
宇都宮餃子会HPで  
ご確認ください。

**出店店舗** 出店場所は上記の会場MAPをご確認ください。  
※写真はイメージです。

焼…焼餃子 揚…揚餃子 水…水餃子 ゆで…ゆで餃子

※野菜が7割以上の餃子を「野菜多め」と宇都宮餃子会では定めています。

|                                                                                             |                                                                                                |                                                                                            |                                                                                               |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1 マルシシフーズ</b> 揚<br><p>野菜多め<br/>1皿5個</p> <p>薄皮の野菜餃子を使ったサクサク食感の揚餃子。フレーバーは、ゆず塩、カレー塩の2種。</p> | <b>2 味噌と餃子 青源</b> 水<br><p>肉多め<br/>1皿4個</p> <p>創業400年の老舗味噌屋が作るスープ餃子。酸味の効いた味噌スープはサッパリとした味わい。</p> | <b>3 麺々市場</b> 水<br><p>肉多め<br/>1皿3個</p> <p>ミラを混ぜた皮は鮮やかな緑色。アンには、ミラや白美人ネギなど地元産食材がたっぷり。</p>    | <b>4 三栄飯店</b> ゆで<br><p>野菜多め<br/>1皿3個</p> <p>特製ドレッシングをかけた、サラダ感覚で楽しめる餃子。シンシ餃子を使用。</p>           | <b>5 遼順茶楼</b> 水<br><p>肉多め<br/>1皿3個</p> <p>麺棒で伸ばしたモチモチの皮が特徴。餃子と刻んだミラを入れた醤油味のスープ餃子。</p>      |
| <b>6 餃天堂</b> 水<br><p>肉多め<br/>1皿3個</p> <p>本場中国で愛される翡翠色の水餃子。厚みのある皮は、もちっとした食感を楽しめる。</p>        | <b>7 麺工房 政木屋</b> 水<br><p>野菜多め<br/>1皿3個</p> <p>トマトスープで味わう洋風水餃子。餃子は、スパイシー、バジル、チーズの3種。</p>        | <b>8 ぎょうざの龍門</b> 焼<br><p>肉多め<br/>1皿4個</p> <p>焼き目のパリッと食感を楽しめる薄皮餃子。アンには、キャベツやタマネギを使用。</p>    | <b>9 とりしょう餃子×はなのさと</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿3個</p> <p>料理家・今井華さんプロデュースの精肉不使用餃子。白菜たっぷりであっさり。</p>  | <b>10 鶴の木</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿3個</p> <p>製麺所が作る丸い形のまんまる餃子。アンはニンニク不使用で、皮はもちっと食感。</p>      |
| <b>11 悟空</b> 焼<br><p>肉多め<br/>1皿3個</p> <p>豚肉の旨味が凝縮された肉汁溢れる焼餃子。大きめのサイズで、食べ応えバツグン。</p>         | <b>12 香蘭</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>脂身の少ない豚肉使用で後味サッパリ。野菜の甘味やショウガの風味を感じられる。</p>           | <b>13 宇都宮餃子館</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>素材の旨味を引き出すため、アンを一夜低温熟成。0.75mmの極薄皮であっさり味。</p> | <b>14 konomi</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>厳選した県産豚肉や国産野菜を使用。試行錯誤して作り上げたアンは奥深い味わい。</p>      | <b>15 餃子のキャロル</b> 焼<br><p>肉多め<br/>1皿3個</p> <p>一般的な餃子と比べ約2倍の重量。キノコの出汁を入れ、素材の旨味を引き立てている。</p> |
| <b>16 餃子会館</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>“湯練り”製法で作る皮はもちもち。粗挽の豚肉を使っているため、肉の旨味も楽しめる。</p>   | <b>17 さつき</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>とちぎゆめポーク(豚肉)、ゆめかおり(小麦)など県産食材を使用。コクのある味わい。</p>       | <b>18 味一番</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>加水率の高い自家製皮はモチモチ食感。アンに干し貝柱と味噌を混ぜている。</p>         | <b>19 宇味家</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>旨味が凝縮されたアンは国産豚肉・国産野菜使用。こだわりの特製皮は少し厚め。</p>          | <b>20 高橋餃子店</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>旨味や香りのいい“イペリコ豚”を使用。食べやすいクセの無い家庭的な味わい。</p>     |
| <b>21 玉ちゃん餃子</b> 焼<br><p>肉多め<br/>1皿4個</p> <p>カットサイズの異なる2種のキャベツと那須産豚肉を使用。アンは伊賀越前醤油で味付け。</p>  | <b>22 はちまん餃子</b> 焼<br><p>肉多め<br/>1皿4個</p> <p>しっかり味付けされたご飯のお供にピッタリの餃子。豚肉の割合が多くジューシー。</p>        | <b>23 豚喰噺(とんきつき)</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>アンには、新鮮野菜と豚肉・鶏肉をバランスよく配合。薄皮だから食べやすい。</p> | <b>24 和商コーポレーション</b> 焼<br><p>肉多め<br/>1皿4個</p> <p>国産野菜のほか、ニンニクをたっぷり入れたアンはパンチのある味わい。スタミナ満点。</p> | <b>25 宇都宮みんな</b> 焼<br><p>野菜多め<br/>1皿4個</p> <p>白菜メインのあっさり餃子。ニンニクは旨味を抽出し混ぜているためニオイが少ない。</p>  |

宇都宮餃子会の  
公式SNSで  
最新情報を  
CHECK!



初日 **11/1** (土)は、  
会場から **生配信**も!



**宇都宮餃子祭り**  
2025  
特設サイトもCHECK!

