



情報解禁：即時解禁

単発特番

魅惑のそっくりグルメ
違いを教えて!
なっつくさん



番組名

魅惑のそっくりグルメ 違いを教えて！なっつくさん
宇都宮餃子×浜松餃子 味くらべ

[放送日時]

2024年12月30日(月)21:00～22:54 放送

二時間“ギョーザだけ”をたっぷり見せます！知っておきたい名店の秘密！

日本の2大ギョーザといえば宇都宮餃子と浜松餃子。
でも、その違いって何？マニア厳選の名店から、知る人ぞ知る穴場、
そして、行列店に隠されていた「味の秘密」までを徹底解明！



日本を代表する、宇都宮餃子と浜松餃子。
その大きさや、皮や、餡にそれぞれ違いはあるけれど
変わらぬものは人生をかけて餃子を作り続ける職人たちの、
情熱と愛情。



**食べて、食べて、食べてなっク！
2大ギョーザを味比べ！**



**さらに！1日に1000個を手作り！元看護師の2代目 女性店主。
亡き母の味を追い求める餃子職人に密着！**



ある人は、亡き母の味を越えるために・・
またある人は、先代の思いを守り続けるために・・
そして何より、食べる人の笑顔を見るために、
今日も職人たちは、鉄板に熱い音を響かせて焼き続けます。

[出演者コメント]

近藤春菜

「とにかくおいしかったです！25個以上食べましたが、
こんな番組ないと思います！！」

角野卓造

「日本人がこんなにも餃子を愛しているんだということが
よくわかりました。また新しい餃子が生まれる可能性を感じました。」

徳光和夫

「餃子がこんなに種類と作り方があるとは思いませんでした。
ある意味で日本人の叡智の結晶かと思いました！」

[番組概要]

宇都宮・浜松それぞれで、地元の名店や餃子文化の魅力を紹介。

浜松では、「浜松餃子の元祖」とも呼ばれる「石松餃子」、超薄皮と蒸し焼きにこだわる「喜慕里」、独特の風味で人気の「餃子の店 かめ」、さらに、朝4時から仕込みを始める、ひよんなきっかけで二代目となった店主が奮闘する「七福」も登場。また、4世代が参加する温かな家庭の餃子パーティにもお邪魔します。

宇都宮では、「味一番」のモチモチ餃子や、厚めでパリパリの皮に詰まった餡が特徴の「餃子のキャロル」、焼き・揚げ・水餃子の3種類のみを提供している「宇都宮みんな」を紹介。さらに、母の味を受け継ぎ、昼夜を問わず数千個を販売する名物店も登場。また、宇都宮ギョーザを武器に世界に羽ばたく中学生も！

また、自動車部品メーカーから餃子製造機へと飛躍した町工場の技術と情熱とは！？

浜松・宇都宮で芽吹く新感覚な餃子文化とは！？・・・など餃子の奥深い魅力に迫ります。



[タイトル]

魅惑のそっくりグルメ

違いを教えて! なつクさん 宇都宮餃子×浜松餃子 味くらべ

[放送日時] 12月30日(月)より9時~10時54分放送

[放送局] BS日テレ

【出演者】

徳光和夫 角野卓造 近藤春菜

ナレーター 水沢史絵 山下大輝

[クレジット]©BS日テレ

[番組 HP]

[魅惑のそっくりグルメ 違いを教えて! なつクさん 宇都宮餃子×浜松餃子 味くらべ | BS日テレ](#)

※お渡しした素材に関して、本件記事以外の用途での二次使用はできませんのでご注意ください。