

1/22
餃子の日!

餃子界の知られざる戦い『キャベツ派 VS 白菜派』
都内店舗ではキャベツ派が90%以上で圧勝！白菜は家餃子で30%まで巻き返す！
 1/22は『餃子の日』キャベツ白菜論争を巻き起こせ！



餃子のためだけの餃子検索サイト「くいれぼ餃子」を運営する株式会社Cuisine Report（本社：東京都中央区、代表取締役：松田 萌々子、以下Cuisine Report）は、『餃子の日（1/22）』に合わせ、都内の餃子を取り扱う店舗566店1228種類の餃子の野菜に関する分析を行うとともに、新宿/渋谷にて、街頭インタビューを行い、「餃子を作る時にキャベツと白菜のどちらをメイン野菜として用いるのか」を調査。外食店では9割以上がキャベツを扱い、手作り餃子では白菜が巻き返し3割を獲得。

ちなみに

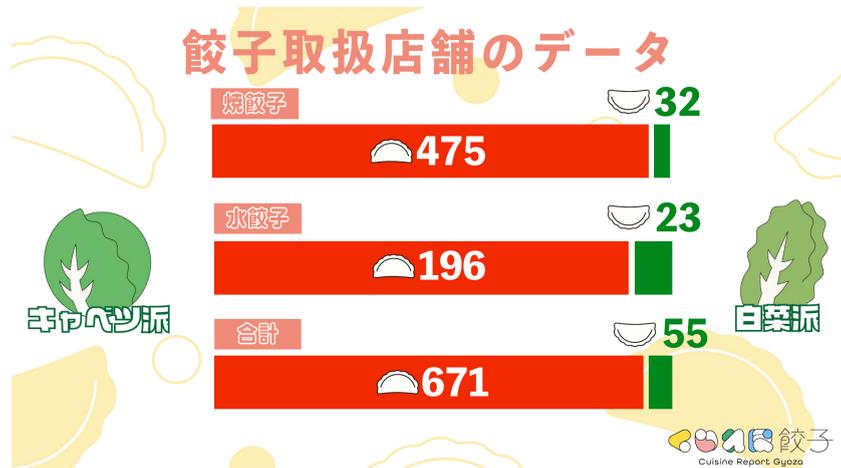
本場の中国の餃子は縁起物。

中国の旧正月に餃子を食べると縁起がいいとされていることから、旧正月に合わせて日本で「餃子の日」が制定されました。今年の「餃子の日」は1月22日（日曜日）です。

■ “くいれぼ餃子”データからみる都内の餃子屋さんの割合は？

焼き餃子と水餃子で比較

現在、くいれぼ餃子メンバーが集めた都内566店舗1228種類の餃子のキャベツと白菜の割合は以下の通り。水餃子の場合、3%ほど白菜の割合が上がりますが、キャベツが白菜の9倍近い数値を出しています。



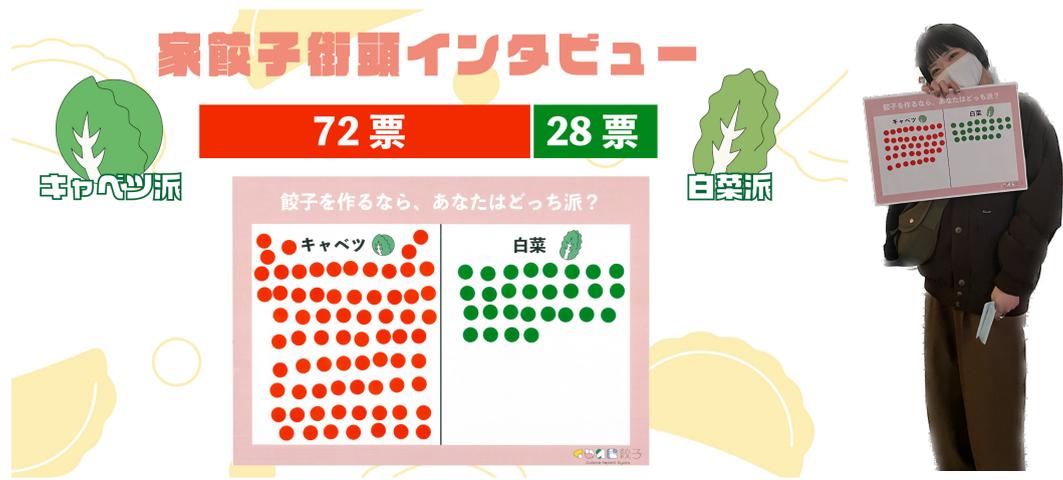
ちなみに

本場の中国の餃子は、ほとんどが白菜入り！！

中国では餃子を作る時に基本的に白菜が使われおり、キャベツが使われることはほとんどありません。日本では餃子という「焼き餃子」が想像されますが、中国で餃子といったら「水餃子」です。水餃子が入るスープや鍋には白菜がよく合うため、白菜が使われていると考えられています。(諸説あり)

■ 手作り餃子では白菜派がキャベツ派を追いかける！
白菜派は神奈川に多いのか！？

くいれぽ餃子が実施した街頭インタビュー調査で、餃子を作る時のメイン野菜は何かを尋ねました。キャベツ派が多いものの、お店に比べ白菜派が一定数いることがうかがえます。



餃子のメイン野菜としてキャベツと白菜を選ぶそれぞれの理由をご紹介します

〈キャベツ派の主張〉

- ・キャベツの供給が一年を通して安定しているため、安く入手することができる(40代・女性)
- ・水をしぼらなくていいため、調理が簡単 (30代・女性)
- ・そもそも白菜を餃子に入れるという選択肢がなかった (10代・女性)

〈白菜派の主張〉

- ・他の素材の味を邪魔しない(20代・男性)
- ・白菜の漬物を入れるとよりおいしく感じるから(30代・女性)
- ・小さい頃から餃子パーティーする時当たり前に白菜だった(20代・男性)

共通の理由として、「家庭がキャベツ（または白菜）を使っていたから」という理由が一番多く、各家庭によって様々な作り方やアレンジ方法があるようです。また、「小さい頃から餃子パーティーする時は当たり前のように白菜だった (20代・男性)」と神奈川出身のが述べているように、神奈川出身の複数名が「白菜派」でした。“神奈川は白菜派??”疑惑??

■ くいれぽ餃子代表 松田萌々子が選ぶオススメ餃子をご紹介します！

● キャベツ派におすすめ【高伸 (こうしん)】

東京都目黒区上目黒2-18-9

(営業時間) 11:30~14:00 / 17:30~21:30(L.O.21:15)

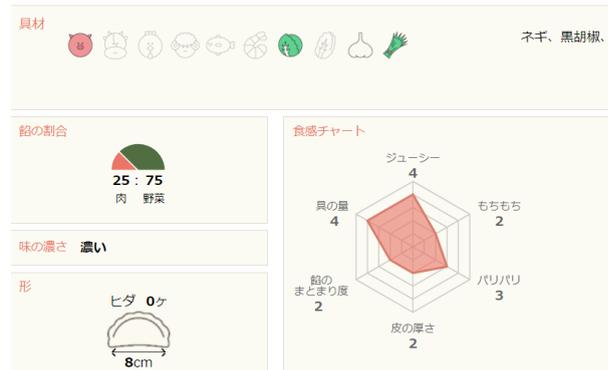
(定休日) 土曜日

<https://www.cuisinereport.com/store/46>

★おすすめポイント★

焼き目がカリッとしているがひだがない分、皮の主張はあまりなく、餡の野菜のシャキシャキ感をより楽しめる餃子。

味付けはシンプルで、野菜のうまみをしっかりと感じられます。



『高伸』の創業者・高木さんに聞いてみた！

Q1.キャベツではなく白菜である理由は？

- A. お店を始める時からキャベツとニラで行くと決めていました。白菜に比べて水分が少ないため、歯応えがあります。その歯応えを生かすために機械などは使わず、包丁で切り、基本的に水分を絞ったりはしません。絞らないことで旨みもせず美味しい餃子になります。

Q2.提供する餃子へのこだわりは？

- A. ラーメンや定食も提供していますが、餃子を目的にきてくれるお客様が多いので、しっかりと美味しい餃子を提供しようと思っています。こだわりポイントは、キャベツのシャキシャキ感を残すために、冷凍はしないこと。また、皮にこだわりがあり、綺麗な焼き目がつく柔らかい皮を製麺所さんに作ってもらっています。

●白菜派におすすめ 【おけ以 (おけい)】

東京都千代田区富士見2-12-16

(営業時間) 11:30~14:00 (L.O.) / 17:00~20:40 (L.O.)

(定休日) 日曜日、祝日、第3月曜日

<https://www.cuisinereport.com/store/46>

★おすすめポイント★

皮のモチっと感と羽根のザクっと感が最高の餃子。

粗めの豚ひき肉と野菜のバランスが絶妙で、ニンニクは使われていないが、生姜がよく効いているのでしっかりパンチがあります。



『おけ以』の馬道さんに聞いてみた！

Q1.キャベツではなく白菜である理由は？

- A. 当店の餃子はニンニク不使用であっさりとした優しい味となっており、中でも素材の旨みを引き出すようにしています。白菜は甘みもありますが、より旨みを引き出すため、シャキシャキとした食感を感じてもらうために白菜を使用しております。

Q2.提供する餃子へのこだわりは？

- A. おけ以の餃子は昭和29年創業時より代々引き継がれてきています。お客様が餃子の美味しさから笑顔になり、食卓が幸せに包まれるように心を込めて餃子を包んでおります。老若男女が美味しく召し上がっていただけるようにニンニク不使用で優しい味に仕上げています。豚バラ肉のひき肉と白菜、ニラ、生姜というシンプルな具材でそれぞれの旨みを引き出し、タレ無しでも美味しく召し上がっていただけるように味付けをしております。

■ 餃子検索サイト「くいれぼ餃子」とは

「くいれぼ餃子 (<https://www.cuisinereport.com/>)」は、代表である松田を中心とした餃子をこよなく愛する「くいれぼチーム」が1年間、餃子を巡り、記録した都内218店舗600種類※の餃子を元にした餃子のためだけの餃子検索サイトです。

「焼餃子・水餃子・揚餃子・蒸餃子」をはじめとして、皮の「もちもち度」や「パリパリ度」、餡の「ジューシー度」、使われている「具材」などの特徴から餃子を検索することができます。また、自分が食べた餃子を記録する「記録機能」や、記録から行う「お気に入り餃子分析」を元にその人にあった餃子をレコメンドします。

※随時、拡大予定



■ 株式会社Cuisine Report概要

商号：株式会社Cuisine Report (クイジンレポート)

代表者：松田 萌々子

所在地：東京都中央区八重洲1丁目8-17新槇町ビル6F ビジネストランスファー内

設立日：2022年1月11日

※本ニュースリリースに記載された商品・サービス名は各社の商標または登録商標です。

※本ニュースリリースに記載された内容は発表日現在のものです。その後予告なしに変更されることがあります。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社Cuisine Report

広報：宿谷

TEL:070-8465-4460 Email:kazuki.shukuya@bellowl.com