

3/8は「ギョーザの日」

2023年は餃子界きっての可愛い餃子“エビ蒸し餃子”に注目！

横浜中華街と都内のエビ蒸し餃子を食べられるお店のマップをGoogleマップで公開

横浜最初の餃子はエビ蒸し餃子『蝦餃(ハーガオ)』かも？

餃子のためだけの餃子検索サイト「くいれぽ餃子 (<https://www.cuisinereport.com/>)」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、『ギョーザの日(3/8)』に合わせ、横浜中華街と都内23区で“エビ蒸し餃子”が食べられるお店をピックアップしたお店をGoogleマップで公開します。

横浜中華街エビ蒸し餃子マップ: https://maps.app.goo.gl/ge5sCah6Re9zCCtK6?g_st=ic

都内エビ蒸し餃子マップ : https://maps.app.goo.gl/hDMQ4rVJDR71P3AU8?g_st=ic

※都内エビ蒸し餃子マップは随時更新



■ 横浜とエビ蒸し餃子発祥の地“広東省”の歴史

横浜最初の餃子はエビ蒸し餃子『蝦餃(ハーガオ)』かも？

“横浜中華街”、皆さん行く機会が多くあるのではないのでしょうか。そんな中国の雰囲気を感じられる場所でもある横浜と中国の歴史は、安政6年(1859年)の横浜開港まで遡り、開港によって西洋の貿易商などが多く訪れました。その際、英語など欧米の言葉を理解し、日本とは漢字による筆談で意思疎通ができる華僑が重要な役割を担ってきました。

そんな横浜に訪れた華僑の多くは、広東省出身であり、彼らは貿易や商取引に関わるだけでなく、広東料理といった中国文化を紹介することにも力を注ぎました。

「食は広州にあり」

このような言葉があるように、餃子の本場中国でも広東料理は人気で、中国の8大料理の1つであり、深い歴史と文化を持っています。その特徴は、軽くてシンプルな味わいと、食材本来の旨味を活かす調理法にあります。そんな広東料理の中で代表的なものの一つが“エビ蒸し餃子”をはじめとした「点心」です。

エビ蒸し餃子は、広東省発祥と言われており、香港など広東地域の飲茶で広く愛されています。

そのようなエビ蒸し餃子をはじめとした点心などの広東料理は、横浜中華街でも多く広まっており、横浜中華街には81店舗*があります。

その中から、“エビ蒸し餃子”を食べることができるお店をピックアップし、Googleマップで公開。

また、都内でも“エビ蒸し餃子”を楽しめるお店もピックアップし、Googleマップで公開。こちらは随時更新されます。

【エビ蒸し餃子マップ】

横浜中華街エビ蒸し餃子マップ : https://maps.app.goo.gl/ge5sCah6Re9zCCtK6?g_st=ic都内エビ蒸し餃子マップ : https://maps.app.goo.gl/hDMQ4rVJDR71P3AU8?g_st=ic※横浜中華街公式HPより : <https://www.chinatown.or.jp/cate/chinese/>

ちなみに

「餃子の日」は他にも！

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も「餃子の日」と言われることがあります。

3月8日の「ギョーザの日」は、2022年に、味の素冷凍食品株式会社が同社の「ギョーザ」発売50周年を記念してを制定。一般社団法人・日本記念日協会によって認定・登録されました。

■ エビ蒸し餃子はここを楽しめ！！

年間約200種の餃子を食べる餃子女子がおすすめる食べる時のポイント

①使われる粉によって変わる皮の食感

使われる粉は浮き粉、片栗粉、キャッサバ粉、タピオカ粉などさまざま、お店によって食感も変わりやすいです。違いがわかりやすいといえますか。(お店によってはとうもろこし粉とかを混ぜてたりするお店もあります！)

②エビの形大きさによって変わる餡の香り・食感

餡はエビが大部分を占めますが、すり身を使っているところや、切り身、そのままのエビを入れているところなどさまざまに食感やエビの香りの強さなどの違いを感じられます！

タケノコが入っているお店も多く、食感のアクセントにもなって楽しめます。

エビ蒸し餃子は、一皿に3つのものが多く、しかも一つが小さいことが多くて、タレにつけないのとつけるのとで食べ比べとかできないことが多いので、タレなしで食べることも多いかもしれません。エビの味を感じたくて。。でもつけるとしたら、酢醤油派です。たまにチリソースがつけだれで出てくるお店があるんですが、エビチリっぽい雰囲気になって美味しいです！

■ 紹介した餃子女子/くいれぼ餃子代表「松田 萌々子」

2000年生まれ。22歳。

大学1年時から餃子にハマって以来、週3日以上餃子を食べ始める。

餃子好きが高じて、餃子検索サイト「くいれぼ餃子」を立ち上げる。

特に町中華系のお店が好き。食べにいくだけではなく、家で皮から餃子を作ることも。

餃子用の鉄鍋や照宝せいろを持っている。

【好きな蒸餃子のタイプ】

ぷるぷるではなく、「ムチッ」としたものが好き



■ 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



あなたの好きな餃子に出会える



Cuisine Report Gyoza

餃子好きによる
餃子のためだけの
餃子検索サイト



■ 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ビジネスフアール内

設立日 : 2022年1月11日

<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