

《事前の情報掲載のお願い》

宇都宮餃子祭り in OSAKA

Supported by -196°C ストロングゼロ

開催決定

2016年10月21日(金)・22日(土)・23日(日) 大阪・西梅田スクエア

横浜、東京につづき、ついに関西に初上陸！

株式会社下野新聞社(本社:栃木県宇都宮市、代表取締役社長:岸本卓也)は「宇都宮餃子祭り in OSAKA Supported by -196°C ストロングゼロ」を2016年10月21日(金)～23日(日)の3日間、大阪・西梅田スクエアで開催いたします。



宇都宮餃子祭り in OSAKA メインビジュアル

○出店9店舗(50音順)

味一番
宇都宮餃子館
宇都宮みんな
餃子会館
香蘭
高橋餃子店
マルシンフーズ
めんめん
龍門

※参加店舗は変更になる場合がございます。

4月に横浜で16万人、7月の東京では雨天にも関わらず7万人を動員した宇都宮餃子祭りが、関西で初開催いたします。地元で人気の各店舗の店主が、実際に会場で焼いて提供することで、本物の宇都宮餃子を体験できます。

【「宇都宮餃子祭り in OSAKA Supported by -196°C ストロングゼロ」概要】

- 名称: 宇都宮餃子祭り in OSAKA Supported by -196°C ストロングゼロ
- 日時: 2016年10月21日(金) 16:00～21:00、10月22日(土) 11:00～21:00、10月23日(日) 10:00～18:00
- 場所: 西梅田スクエア(大阪府大阪市北区梅田3丁目2-4)
- 入場料金: 無料(飲食・物販は有料)
- 主催: 下野新聞社
- 協力: 宇都宮餃子会
- 後援: 栃木県、宇都宮市
- 協賛: サントリースピリッツ、小林製薬、マルシンフーズ、夢グループ
- 過去来場者数: 2016年4月 第3回宇都宮餃子祭り in YOKOHAMA 約16万人/3日間(横浜・赤レンガ倉庫)
2016年5月 2016全国餃子サミット&全国餃子祭りinうつのみや 約22万人/3日間(宇都宮・城址公園)
2016年7月 宇都宮餃子祭り in TOKYO 約7万人/3日間(新宿・大久保公園)
- WEBサイトURL: <http://www.unei-jimukyoku.jp/gyoza/>
- フェイスブック: <http://www.facebook.com/shimotsuketokyo/>
- ステージコンテンツ: フォーリンデブはっしーさん(宇都宮餃子祭り in OSAKA応援団長)と宇都宮餃子会 鈴木章弘事務局長によるトークショー など
※23日(日)は橋本マナミさんも来場決定!! トークショーにも参加

【メディア向けオープニングセレモニー開催予定】

- 名称: 「宇都宮餃子祭り宇都宮餃子祭り in OSAKA」メディア向けオープニングセレモニー
- 日時: 2016年10月21日(金) 15:45～16:15(受付開始 15:15) ※予定
- 会場: 西梅田スクエア(大阪府大阪市北区梅田3丁目2-4) 特設ステージ

※登壇者やプログラム等は後日詳細発表予定です。

(参考資料)

○チケット(食券制、税込み)

・3G+抽選補助券(1枚):1,100円

・6G+抽選補助券(2枚):2,000円

※抽選補助券は3枚で1回抽選出来ます。

※餃子1皿(4個)=1G

○鈴木章弘(すずき あきひろ)さん



協同組合宇都宮餃子会 事務局長。
日本で唯一の餃子の組合、協同組合
宇都宮餃子会の事務局長を務める。
宇都宮餃子の広報担当として、イベ
ントからオリジナルグッズ、テレビや
雑誌等の各種取材対応などを一手
に引き受けている。

○橋本マナミさん



※23日(日)来場決定！！

山形県出身のタレント・女優。
テレビ等で活躍する傍ら、
地元東北を中心に地域活性化
関連イベントにも数多く出演。
NHK「真田丸」出演、
CX「バイキング」レギュラー
出演中。

○フォーリンデブ はっしーさん



宇都宮餃子祭り in OSAKA 応
援団長。
グルメブログ「イエス！フォーリ
ンデブ★」執筆。
月間200万アクセスを誇る、グ
ルメ界のトップブロガー。
宇都宮で1日12軒もハシゴする
ほど宇都宮餃子の愛好家。

○橋田いずみさん



※22日(土)・23日(日)来場

2008年より声優として活動を始
める。趣味として餃子研究、餃
子作りと物心ついた頃から好き
のものはずっと餃子としか答え
なかったほど。その餃子愛と知
識から2013年より宇都宮餃子P
R特命アンバサダーに任命。

○過去(横浜・東京)の様子



○会場アクセス



西梅田スクエア

所在地:大阪府大阪市北区梅田3丁目2-4

【アクセス】

JR大阪駅 桜橋口徒歩約1分

JR北新地駅徒歩約5分

阪急電車 梅田駅 西改札口徒歩約1分

地下鉄四つ橋線 西梅田駅徒歩約1分

地下鉄御堂筋線 梅田駅徒歩約6分

地下鉄谷町線 東梅田駅徒歩約7分

京阪電鉄 渡辺橋駅徒歩約12分

※専用駐車場はございません。
近隣の有料駐車場をご利用ください。

※取材にお越しいただける場合は、会場奥メディア受付までお越しください。

◆ ◆ ◆ 本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先 ◆ ◆ ◆

下野新聞社 東京支社

TEL:03-5501-0520 /FAX:03-5512-0240

担当:久保、伊澤

宇都宮餃子祭りinOSAKA

出展店舗紹介

味一番



干し貝柱と味噌を加えたアンの 奥行きのある旨み

「餃子は皮にこだわったほうがいい」と、もちもちの皮は手づくり。水分量をあげて「もちもち感」を追求して仕上げている。さらに心もち多めの水で焼くことで、よりもちもち感を楽しめるそう。アンには貝柱とオリジナルの味噌を加えており、奥行きのあるうまみが堪能できる。

宇都宮餃子館



パンチの効いたジューシーな具材を使った 餃子館の代表作!

定番野菜たっぷりの宇都宮餃子館の代表作「健太餃子」。まずはタレをつけずに食べてみてほしい。驚くほどコクがあるのがわかる。安全でおいしい食材にこだわり、選び抜かれた素材とスパイスを独自にブレンドした味わいに支持が集まる。

宇都宮みんな



白菜をたっぷり使用し、 ニンニクの旨味だけを引き出したさっぱり餃子

50年以上の老舗。野菜の比率が高く、キャベツよりも白菜が多いのが特徴。ニラ、長ネギ、タマネギなどの芳醇な甘みと、シャキシャキした食べごたえが後をひく。焼き面がパリパリで中はモチモチした皮とのコンビネーションが絶妙。シンプルだからこそ細部に気を配った、誰にも愛される味だ。

餃子会館



無添加湯練りのもちもちした皮、 ボリュームたっぷり、具はジューシー

週に2回、夜通しで作る皮はもちもち厚めで、冷めてもやわらかい。店主自ら挽く肉は、赤身と白身のバランスがいい。那須のブランド豚「郡司ポーク」のウデ肉。手作業の野菜カットは食感のために粗めに刻み、絞らない。肉の塩分で野菜から肉へ水分が移り、野菜の甘みが残る。

香蘭



野菜の甘さと皮のモチリした食感が あとを引く!

アンはキャベツのみでハクサイは使用せず、長ネギ・タマネギの風味と甘みが際立つ。豚肉は脂身の少ない部位を選んでいるためか、野菜の歯ごたえが強調される。皮は強力粉を使用し、もちもちした食感。

高橋餃子店



モチモチとした皮と、 ぎっしり詰まった新鮮野菜が見事なバランス

朝採りのニラやキャベツなどの新鮮野菜を、一つひとつ丁寧に手作業でカットした餃子は、懐かしさを感じて何度も食べたくなる味。しっとりともちもちした皮と、ぎっしりと詰まった新鮮野菜は見事なバランス。

めんめん



隠し味は紹興酒と味噌! ガラスープのたっぷり入った餃子

パリパリの羽根を一口ほおばれば、弾けるように肉汁が溢れ出てくる。想像以上のジューシーさは、中華料理の要であるガラスープをアンの豚肉と野菜にたっぷり吸わせているから。また、自慢の羽根は、焼くときもおいしさを1滴も逃さない。肉汁をたっぷり吸った羽根はそれだけ食べてもうまい。

龍門



旨さと素材に妥協を一切許さない 厳選素材の薄皮餃子

3代目店主であり、日本クラウン所属の演歌歌手でもある「森勇二」が、素材のおいしさにこだわり抜いた逸品。野菜の旨みを存分に味わってもらえるように、甘味の強いキャベツとタマネギを使用。数少ない餃子専門店が作る丁寧な味わいのパリッと仕上がった薄皮餃子。

協賛出店

マルシンフーズ



薄皮の特性を活かした 野菜をたっぷり使った本格揚餃子

長年、宇都宮餃子会公認の人気チルド餃子「宇都宮餃子」シリーズを手掛ける食品メーカー。薄皮で国産野菜をたっぷり使った本格餃子。薄皮の特性を生かした揚餃子をお好みのフレーバーで召し上がれ。