

好評、「はたけの里芋ぎょうざ」

所沢市 餃子専門店「餃kou」

ねっとり、シャキシャキでたまらない食感



野々川さん（中央）とスタッフ

【埼玉】所沢市の餃子専門店「餃kou」は、地元の野菜を使った「はたけの里芋ぎょうざ」を

販売している。「餃子はここしか食べないというくらいおいしい。店員さんの雰囲気も良い」と好評で、リピート率が高く、地域の老若男女から愛される餃子店だ。

里芋ぎょうざは、市場にあまり出ない里芋の親芋を有効利用するため、タネには親芋と孫芋をメインに地元の農業仲間から仕入れる新鮮なニンジンや長ネギを混ぜ込む。具材がぎっしり詰まった餃子は、里芋のねっとり感と手切り野菜のシャキシャキの食感がたまらない。「焼き」「茹で」「揚げ」どれでもおいしい味付けで、皮にも小松菜が練りこまれ、鮮やかな緑色が食欲をかきたてる。

店長の野々川玲子さん（39）は「生産者や製麺所、お客さまに支えられておいしい餃子が作れます。とにかくこだわったので、一番おいしい自信がある」と明るい笑顔で話す。

「はたけの里芋ぎょうざ」は、餃kou所沢店・小手指店、所沢市物産館よつごころ、ECサイトで販売されている。