

店舗名：ママの餃子
商品名：八幡ぎょうざ

名だたるグルメイベントを総なめ！
食卓から飛び出したおふくろの味「ママの餃子」



↑カリッと焼き上げられた羽根がクセになりそう

古くから、餃子が食文化として根付いている北九州市八幡エリア。多くの家庭では、母親の愛情たっぷりの餃子が食卓に並び、一家の団らんに花を添えていた。「ママの餃子」は、そんな“おふくろの味”が評判を呼び、2008年に餃子をメインとした居酒屋としてオープン。これまでに3つのグルメイベントを制しており、地域住民だけでなく全国からも多くの客が訪れている。



↑八幡の住宅街に店を構える。赤い看板や暖簾が目印

3 大会を制覇した

「お母さん系」餃子の実力店

餃子を考案したのは、“ママ”の愛称で親しまれる代表の藤本美加さん。自宅で作っていた餃子が、友人たちから絶賛されたのを機に店の開業を決意。子どもたちが「ママの作る餃子が美味しい！」と口をそろえたことから、店名はそのまま「ママの餃子」とした。2008年にオープンすると、小倉 BQ 食 KING (2010年)、八幡ぎょうざ鉄人バトル 2011 でグランプリを獲得。さらには地元飯バトル (2011年) でも優勝し、「八幡ぎょうざ」の4ジャンルのうちの一つ「お母さん系」を代表する人気店となった。



↑カジュアルで清潔感のある店内。最大30人に対応する座敷は、カーテンで仕切って個室風にできる

人々をトリコにし続ける餃子は、カリッと香ばしい羽根付きタイプ。工場に薄さや食感を指定した皮の中には、豚ミンチや若松産キャベツ、ニラ、ニンニクなどの具材がたっぷりだ。季節によってキャベツの切り方を変えるなど、味はもちろん食感にもこだわりが。1日に600個売れることもあるといい、手作りしたものをマイナス25度で瞬間冷凍して常にストックしている。



↑「こだわりぎょうざ (8個¥500)」。1人で2~3人前注文する客も少なくない



↑9mm と厚みのある鉄板を使うため、熱が通りやすく均一に焼き上がる

名物はほかにもずらり

手作りメニューで乾杯！

焼き餃子とともにぜひ食べておきたいのが、オープン当初から定番の「手羽ぎょうざ (1本¥250)」。骨抜きした手羽肉に餃子の具材が入っており、カラッと揚がった皮とジューシーな肉汁、具材の旨味に、1本2本とつい手が止まらなくなる。ほかにも、「牛さがり (¥850)」「ホルモン鉄板 (¥880)」などお酒にぴったりのメニューから、「手作りカレー (¥800)」「焼き飯 (¥750〜)」といったシメまで多彩な品ぞろえだ。



↑手羽ぎょうざ (1本¥250)。シンプルに塩胡椒だけで味わう

「最近では韓国や中国、アメリカなど海外のお客さんも増えてきました」と語るのは、“ママ”こと代表の藤本美加さん。「より多くの方に食べてもらいたい」という思いから、イベントや祭りには積極的に参加している。



↑美加さんとともに厨房で腕をふるう野中学さん

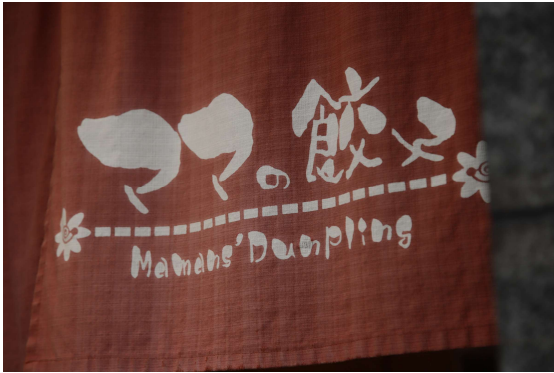
なお、遠方のファンのために冷凍餃子（21 個入り ¥1200/送料別）を用意。店のホームページからいつでも注文できるので、家庭でも手軽に“ママの味”を楽しめる。



↑水で溶いた小麦粉を流し込み、見事なハネを作り出す



↑餃子につける酢醤油は、美加さんしかレシピを知らないという



↑ 赤い暖簾が目印。店内には「ママ、餃子追加！」という常連客の声が響く

DATA

住所：福岡県北九州市八幡東区白川町 8-8

電話：093-662-5512

時間：16:00~23:00(LO22:30)

休み：日曜、祝日

席数：60 席

駐車場：5 台

交通：JR 枝光駅より徒歩約 13 分

(取材日：2018 年 1 月 24 日)