

店舗名：中華家庭料理 餃子兄弟

商品名：八幡ぎょうざ

夫婦二人三脚で守り続ける本場の味

「中華家庭料理 餃子兄弟」



↑「焼き餃子（8個¥550）」。胡椒の風味がアクセントに。ニンニク不使用

北九州を代表する餃子の名店として、必ずと言っていいほど名前が挙がる「中華家庭料理 餃子兄弟」。客で溢れ返る店内はおなじみの光景で、2016年に折尾駅前から移転してもなお相変わらずの盛況ぶりだ。「手間も時間もかかりますが、手作りじゃないと美味しいものは作れません」。人気の陰には、店を営む王さん夫婦の妥協なきこだわりがあった。



↑店名には「餃子を食べたお客さんが、兄弟のように仲良くなってもらいたい」という想いが込められている

熱々の肉汁がた～っぷり！
並んででも食べたい本場の味わい

餃子は、奥さんが中国の実家で食べていた味を再現。1～2時間ほど寝かせたもちもちの皮を破れば、旨味たっぷりの肉汁がジュワツと溢れ出す。豚ミンチにキャベツ、白菜、ニラ、そして甘みを出すために少々のだまねぎなどを加えた餡は、下味がしっかりついているのでそのままでも美味。豚は臭みのない国産を使用し、赤身と白身のバランスを確認しながら店内でミンチにしている。



↑ ご飯、スープ、ザーサイ付きの「焼き餃子定食」(750円)。焼き餃子単品は、8個¥550

「焼き餃子」と同じ餃子を使った「水餃子(8個¥550)」も必食。つるつと滑らかな皮は、茹でることでもっちりとした食感がより際立っている。レモンなどを加えたオリジナルの酢醤油で、あっさりとした味わい。なお、いずれの餃子もご飯、スープ、ザーサイ付きの定食(各750円)を用意する。



↑ 「水餃子(8個¥550)」。茹でただけなので、具材の旨みをストレートに味わえる



↑餃子は、生の状態でテイクアウトできる（10個¥600）

手間暇惜しまず！

揺るぎなき手作りへの情熱

1996年の創業時は、酢豚やラーメンなど豊富な中華メニューを用意。自家製麺を使うなど手作りにこだわっていたが、年齢を重ねるごとに王さん夫婦に体力的な限界が。「手作りの味を守りたい」と、苦渋の決断でメニュー数を削減した。



↑現在のメニューは餃子のほか、麻婆豆腐、焼きめし、たまごスープ、ザーサイのみ

それだけ手作りにこだわってきた王さんたちだが、実は現在の場所への移転を機に、一度だけ機械の導入を検討したことがあったとか。手間がかからず、短時間に餃子を大量生産できるのは大きなメリット。しかし「食べ比べたところ、手作りよりも食感が落ちてしまった」と導入はせず、これまでと同様に夫婦二人三脚で餃子と向き合っている。「せっかく来てくれたお客さんには、美味しいものを食べてもらいたいですから」。多くの人々を虜にする餃子は、二人の温かな真心が隠し味になっている。



↑王さんご夫婦。夫婦ならではのあうんの呼吸で店を切り盛りする



↑強力粉を使うため皮はもっちりとした食感。季節によって水分を調整する



↑清潔感のある店内。客席は移転前に比べて6席増えた



↑慣れた手つきで、次から次に餡を包んでいく



↑蒸し焼きすることで、皮のもっちりとした食感がアップ

DATA

住所：福岡県北九州市八幡西区千代ヶ崎 2-1-10

電話：093-601-9708

時間：17:00～22:00(LO21:30) ※餃子がなくなり次第終了

休み：日曜

席数：16 席

駐車場：4 台

交通：西鉄バス本城西市営住宅前停より徒歩約 1 分

(取材日：2018 年 1 月 25 日)