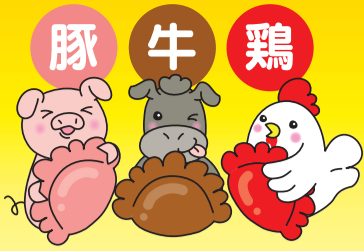


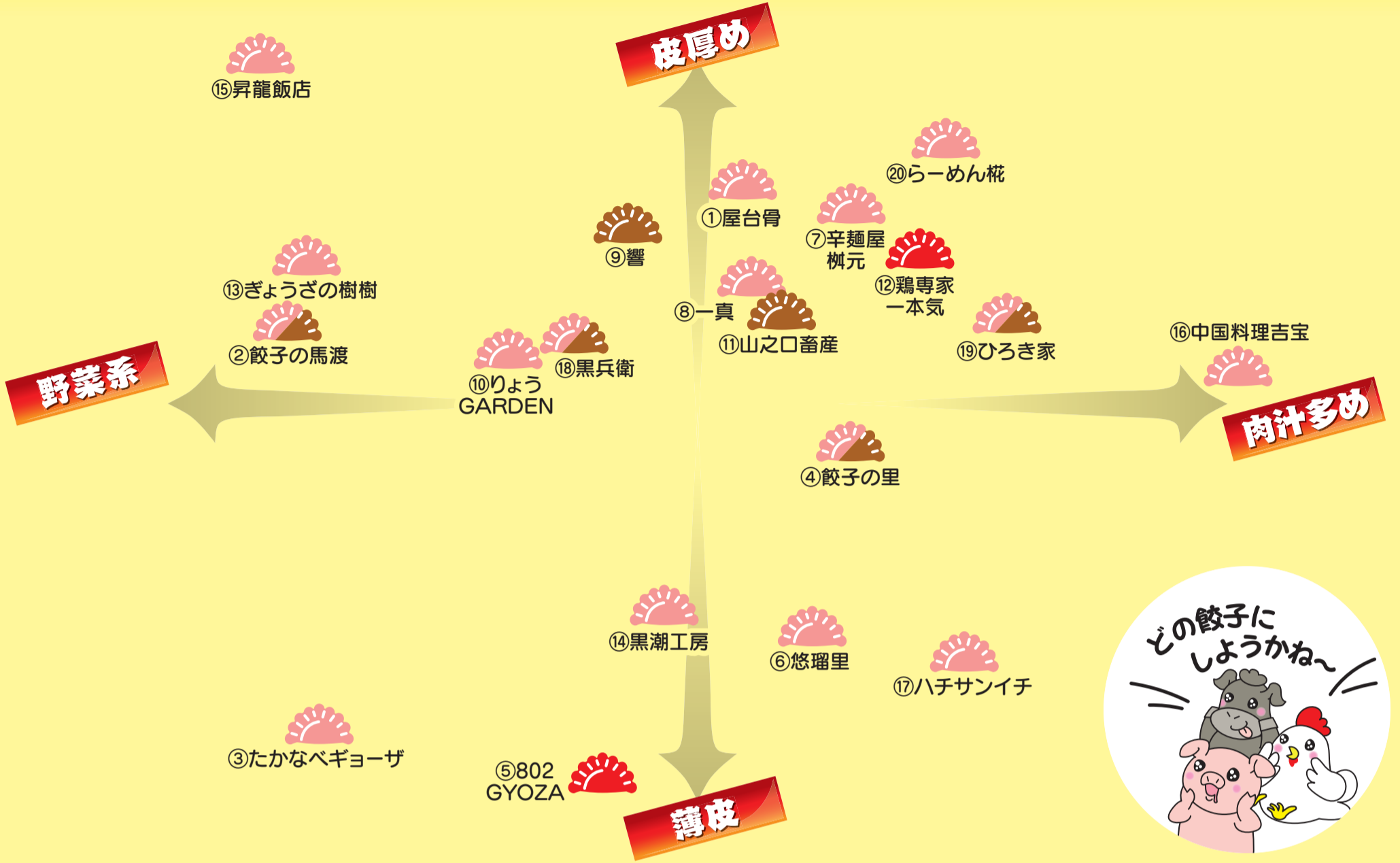
【凡例】

-  豚肉餃子
-  牛肉餃子
-  豚牛MIX餃子
-  鶏肉餃子



バラエティ豊富な食材を食べ比べ!!

「宮崎ぎょうざ」



詳しい餃子の情報はコチラ

①屋台骨 (宮崎市) 宮崎餃子 屋台骨 肉 ニンニク★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、ニラ等 具材は全てオール宮崎、宮崎の太陽の恵みである素材そのものの旨みをシンプルな味付けで包み込みました。	②餃子の馬渡 (高鍋町) もちり餃子 肉 ニンニク★ 野菜 肉の種類: 豚、牛 主な野菜: キャベツ、玉ねぎ等 素材の旨味を引き立たせた餡を、丹念に仕込んだもちり皮で包みました。自慢の皮は、焼き餃子は勿論、水餃子など煮込んでもしっかりと美味しく仕上がります。	③たかなベギョーザ (高鍋町) たかなベギョーザ 肉 ニンニク★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、玉ねぎ等 国産小麦粉を使用したこだわりの薄皮、原料も宮崎県産を中心とした国産を使用しています。肉の旨味と、野菜の水分をしっかりと練ることで舌触りの良いトロリとした食感に仕上げています。
④餃子の里 (日向市) 餃子の里 白(プレーン)餃子 肉 ニンニク★★★★ 野菜 肉の種類: 牛、豚 主な野菜: キャベツ等 宮崎の野菜(キャベツ)の旨味がたっぷり詰まったさっぱりとした餃子です。	⑤802GYOZA (宮崎市) 元祖宮崎鶏餃子 肉 ニンニク★ 野菜 肉の種類: 鶏 主な野菜: 玉ねぎ、ニラ等 宮崎県産鶏桜姫を100%使用し、すべての調理法に対応した薄皮を使用しています。	⑥悠瑠里 (宮崎市) 悠瑠里 特製餃子 肉 ニンニク★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ等 黒豚のうまみを最大限に引き出した味付けで、何個でもペロリと食べられる餃子に仕上げています。
⑦辛麺屋柵元 (延岡市) 柵元 宮崎餃子 肉 ニンニク★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、ニラ等 もちりとした食感とジューツと溢れ出る肉汁を味わえるこだわりの一品です。	⑧一真 (宮崎市) スパイス香る肉屋こだわりの餃子 肉 ニンニク★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、ニラ等 弊社肉屋のオリジナルスパイス彩を使用したスパイス香る餃子で、タレなしでも美味しく仕上げました。追いスパイスをするとなお美味しい。	⑨響 (宮崎市) 宮崎牛餃子 肉 ニンニク★★★ 野菜 肉の種類: 牛 主な野菜: キャベツ、ニラ等 宮崎産の肉汁の美味しさを閉じ込めたジューシーな餃子で宮崎産の野菜とのバランスも絶妙。
⑩りようGARDEN (宮崎市) 和製みやざき餃子 肉 ニンニク★★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、ニラ等 宮崎ブランドポークまるみ豚を使用し、本格和食店の作った和の風味高い餃子専用の和のかえしスープを餡にふんだんに練りこみました。	⑪山之口畜産 (小林市) やまちくアン黒 牛肉餃子 肉 ニンニク★★★★★ 野菜 肉の種類: 牛 主な野菜: キャベツ等 自家牧場で肥育したブランド牛「やまちくアン黒牛」を100%使用した、牛肉餃子。オリーブオイルで焼くのが決めて。	⑫鶏専門家一本気 (高鍋町) 羽ばたけ鶏餃子 肉 ニンニク★★★ 野菜 肉の種類: 鶏 主な野菜: キャベツ、ニラ等 宮崎県産素材を使用した鶏餃子、鶏皮を混ぜてジューシーさを追求。
⑬ぎょうざの樹樹 (高鍋町) 樹樹のぎょうざ 肉 ニンニク★★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、玉ねぎ等 お肉の旨味を引き出すため粗挽き、キャベツや他の野菜の甘味を引き出すためカット幅にこだわっています。そして、決め手の生姜で味を引き締め、優しい味わいになっています。	⑭黒潮工房 (高鍋町) まさとの黒豚ギョーザ 肉 ニンニク(ニンニク醤油使用)★★★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、玉ねぎ等 自家生産の黒豚肉を使用。野菜も国産です。地元の徳山味噌醤油醸造所の醤油で自家製ニンニク醤油を使っています。	⑮昇龍飯店 (高鍋町) 焼餃子 肉 ニンニク★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、白菜等 食感を大切に肉は小間切りにしキャベツは粗目に切っています。
⑯ひろき家 (宮崎市) ひろき家餃子 肉 ニンニク★★★ 野菜 肉の種類: 豚、牛 主な野菜: キャベツ、ニラ等 安心・安全の宮崎ブランドポークを使用、宮崎牛脂を加えたコクのある餃子です。	⑰生餃子製造直売ハチサンイチ (三股町) 831肉餃子 肉 ニンニク★★★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、ニラ等 宮崎県産の産契約栽培農家のニンニク、ニラ、ねぎを使用。大粒の具材で野菜、お肉の食感を味わって頂けます。	⑱ひろき家 (宮崎市) 焼餃子 肉 ニンニク★★★★★ 野菜 肉の種類: 牛、豚 主な野菜: キャベツ、玉ねぎ等 宮崎地産地消の食材にこだわった甘みのある野菜多めでヘルシーな餡で、皮も本格手造りで造り上げた餃子です。
⑲ひろき家 (宮崎市) ひろき家餃子 肉 ニンニク★★★ 野菜 肉の種類: 豚、牛 主な野菜: キャベツ、ニラ等 安心・安全の宮崎ブランドポークを使用、宮崎牛脂を加えたコクのある餃子です。	⑳らーめん栴 (宮崎市) らーめん栴餃子 肉 ニンニク★★★★★ 野菜 肉の種類: 豚 主な野菜: キャベツ、ニラ等 豚肉の味の厚みとニンニクのパンチを効かせた、ジューシーな餃子です。	

【肉と野菜の配合割合について】
肉 **野菜**
肉と野菜のバーの比率で、餡の肉と野菜の配合割合を示します。

【ニンニクの量について】
ニンニク ★★★★★
★の数が多いほど、餃子1個当たりの餡のニンニク量が多いことを示します。

【特徴MAPについて】 宮崎市ぎょうざ協議会会員の餃子20種類について、餃子1個当たりの餡の「肉汁量(餡を加熱、圧縮した時に出てくる液体の量)」および「粗脂肪含量」ならびに「湯煎後の皮の厚さ」を測定し、これらの結果と「餡の肉と野菜の配合割合」からマップを作成しました。(宮崎県食品開発センターにて実施)

宮崎市ぎょうざ協議会

