

写真：永谷正樹



ご飯を目一杯かき込みたくなるカリットギョウザ

▶ 「満ぶくペアーセット」(2,280円)。定番の「焼餃子」は、大きめのミンチとざく切り野菜がたっぷり食べ応え十分。見た目よりもあっさりしている。秘伝の自家製ダレで味わう「拌餃子(ばんぎょうざ)」は、皮のモチモチ感がクセになる。「湯餃子(たんぎょうざ)」は、皮がスープに絡む絶妙な美味しさ。

カリットギョウザ黄金

住所 中川区愛知町 43-1
TEL 052-362-4702
営業時間 平日11:00~14:30
17:00~21:50L.O.
土・日11:00~21:50L.O.
定休日 木曜日



ビールや酎ハイのおつまみとして楽しみたいときは小ぶりなものを。ガツリとご飯を食べたいときは大きめのものを。これが、私の餃子に対する誰にも譲れないこだわりです。今回紹介する『カリットギョウザ黄金』は、間違いなく後者になります。

名古屋高速の黄金インター近くにあり、以前は『ホワイト餃子名古屋店』として37年間営業されていたので、ご存じの方も多いでしょう。かく言う私もよく食べに行っていました。2008年6月に店名を変更してからも味はまったく変わらず、グルメ情報誌で紹介させていただいたこともあります。

定番の「焼餃子」は、大きな窯で茹でた後に専用のフライヤーで揚げる独自の調理法。店名の通り、カリットした食感を出すために、生地に塩麴を練り込んで、自然発酵させているというこだわりも。熱々の「焼餃子」をハフハフしながら頬張って、焼き目が香ばしい皮を噛んで破ると、ほとぼしる肉汁とともに肉と野菜の旨みが口の中いっぱい広がります。ご飯を目一杯かき込んで、口の内側に残っている旨みを米粒に染みこませるようにして味わいます。これが私の『カリットギョウザ黄金』の楽しみ方です(笑)。



筆者Profile



フリーライター&
カメラマン
永谷 正樹

名古屋の食をテーマに雑誌『おとなの週末』(講談社)や『STORY』(光文社)などの取材・撮影を担当。食のイベント『一宮モーニング博覧会』も手がける。

URL: <http://hp.nagoya-cci.or.jp/shuzaiya/>

今回、久しぶりに訪れてみると、焼餃子15ヶと拌餃子5ヶ、湯餃子8ヶ、そして小ライス2杯がセットになった「満ぶくペアーセット」というペア用のメニューがありました。夫婦や恋人、友達同士でいろんな種類の餃子を食べ比べられるのは嬉しいですね。