

1 餃子像 「餃子のまち 宇都宮」のシンボル



平成6年2月、当初はJR宇都宮駅東口に設置されていました。その後、平成20年10月に再開発工事のため、西口へ移設が決まりましたが、移設の際にワイヤーが外れ落下し、3つに割れて壊れてしまいました。その翌月には修復し、駅西口1階へ無事に再設置しました。しかし、階段下で暗く場所も分かりづらいという観光客からの声が多く、平成26年10月に現在の場所2階ベデストリアンデッキへ2度目の移設となりました。



餃子像
三二知識

餃子像の設置は、あるテレビ番組がきっかけ。番組の司会だったタレントの山田邦子さんがサラサラと書いたイラストが原型になっています。



2 宇都宮みんみん本店

宇都宮餃子の有名店として、数々のメディアに登場。1日を通して客足が絶えない人気店。

昭和33年創業の宇都宮で一番古い餃子専門店です。始まりは「ハウザー」という栄養食品などを販売する店でしたが、その中のメニューのひとつだった「餃子」がとても評判がよく、現在の場所に餃子専門店「珉珉（みんみん）」として開店しました。その後屋号は読みやすく「みんみん」となり、現在の「宇都宮みんみん」となったのです。



宇都宮
みんみん
三二知識

創業者が北京で覚えた味に工夫を重ね、受け継がれてきた餃子は、白菜を中心としたあっさりとした何個でも食べられる味が特徴です。ヤキ（焼餃子）、アゲ（揚餃子）、スイ（水餃子）が楽しめます。

☎028-622-5789
【休】火曜
【P】宮パーキング
【営】11:30~20:00

珉珉・ハウザー時代のマッチラベル

宇都宮餃子を知る・食べる・巡る

宇都宮で食べられる餃子は戦後満州を經由して流入してきたものであり、もっちりとした皮を使い焼いて食べる焼餃子や水餃子が主流です。また、野菜多めの餃子が中心でそのなかでも白菜を使う店が多いのも特徴的です。

野菜たっぷり揚餃子をサンド



フレッシュネスバーガー
宇都宮店（フェスタ1F）
・宇都宮野菜餃子バーガー
420円+税
☎028-614-4840
【営】9:00~21:00



3 香蘭 宇都宮餃子の歴史を語る上では外せない名店。さっぱりした後口が印象的な「香蘭餃子」

昭和34年創業の餃子専門店。長年夜の繁華街の中で常連客に愛されてきましたが、平成20年に店主高齢のため、惜しまれつつ廃業。しかし、その味とその屋号に魅せられた若者たちが、旧店主に弟子入りを志願し平成23年に再開しました。さらに、製法に改良を加え、パワーアップした香蘭餃子へと生まれ変わりました。



☎028-622-4024
【休】月曜
【P】本町パーキング
【営】11:30~20:00



香蘭餃子
三二知識

皮はもっちり厚めで、キャベツや長ネギ、タマネギの風味と甘味が際だった餃子が楽しめます。さっぱりした後味が印象的です。

宇都宮餃子はこう味わう！

【餃子のタレについて】

タレはお酢多めの7:3（酢：醤油）くらいで味わう人が多いです。また、多くの店舗にオリジナルのラー油があるのも楽しみのひとつ。表面の油ではなく、底に洗んだジャリジャリとした地元の常連客が呼ぶ“砂”を使って食べるのがおすすめです。

【注文の仕方】

昔から焼餃子1人前は「シングル」、2人前は「ダブル」、3人前は「トリプル」と注文します。ですので、焼餃子2人前とライスの場合「ダブル・ライス」、焼餃子3人前水餃子1人前の場合は「トリ（トリプル）・スイ」と注文します。



5 宇都宮餃子 宇都宮餃子を一度に色々味わえる、来らっせ本店 もちろん餃子グッズにお土産もバッチリ。

宇都宮餃子会加盟店の餃子を食べ比べできる宇都宮餃子のテーマパーク。冷凍生餃子や餃子みやげの購入や全国発送もできます。また、平日は予約すれば「餃子作り教室」も5名様より開催しています。この施設は、平成10年に宇都宮商工会議所が国の補助金を活用し「おいしい餃子とふるさと情報館来らっせ」として二荒山神社隣（現在の表参道スクエア）に開設。その後、平成13年に飲食部門のみ宇都宮餃子会に譲渡され、平成15年に現在の地に移転。平成19年には規模を拡大するために「常設店舗ゾーン」を増設しました。



☎028-614-5388
【休】無休【P】無し（契約駐車場）
【営】11:00~21:00（L.O.20:30）



タイムトラベル 宇都宮餃子が生まれた時代にタイムスリップ！



4 味一番 「餃子は皮にこだわったほうがいい」と、店主。だから「味一番」の皮は、手づくり。

昭和33年創業の大衆食堂。母親の営んでいた店を長男である現在の店主が継ぎました。餃子の特徴は、皮は加水量が高く、生の状態では餅のように伸びるほど。アンは白菜やキャベツを主とした野菜多めで、独自の合わせ味噌と干し貝柱を入れたコクのある優しい味わいです。



味一番の
三二知識



☎028-634-8363
【休】不定休
【P】無し
【営】11:00~20:00

