

これが！

しゅうほう

# 聚鳳の焼き餃子



**7個 ¥360** (税込み¥380)

## 聚鳳の焼き餃子3つのこだわり

- 1、素材、自家製へのこだわり
- 2、南部鉄へのこだわり
- 3、こんがりキツネ色焼き色へのこだわり

### 1、素材、自家製へのこだわり

もちろん手はかかりますが、  
餃子のネタは素材をこの目で見て  
丁寧な下処理をして  
自分のところで作ってます

モチっとした皮は  
創業からずっと変わらない  
たしかな品質のミマツさんから  
仕入れてます

### 2、南部鉄へのこだわり

ぶ厚い南部鉄の鉄板



餃子専用のこの鉄板で焼く餃子は  
時間はかかるのですが、  
じんわりと熱を通すことで  
**野菜の甘みをひきだします**

### 3、こんがりキツネ色へのこだわり

一人前焼きあげるのに

**最短でも6分かかります**

それでもベストな焼き色で  
お出しするために  
何度でも焼き色をチェックしながら  
丁寧に丁寧に  
芸術品を作る気持ちで作ってます



**¥730** (税込み¥780)

## 神戸で一番想いのこもった 焼きそば

「あなたの一番得意な料理は何ですか？」と聞かれたら  
僕は迷わずこう答えます「焼きそばです！」  
なぜなら焼きそばはこの世界に入って、  
父に初めて認められた料理だから…  
「うちの人気メニューや、お前にまかした」  
そうして20年近く、ただ愚直にその味を守り続けます  
昔ながらのやり方で手間もかかるのですが  
だからこそ出せる  
とろっとした深い味わいの焼きそばです

