

オシャレな神戸っ子が集う サク飲みにもピッタリな餃子バル

雑居ビルの中にある、隠れ家的な餃子バル。塩レモンで食べる餃子など、オリジナリティあふれるメニューが女性客を中心に賑わう。青森県産のニンニクや兵庫県産のキャベツなど、使用する食材にこだわり、素材の旨みを味わえる餃子を提供する。店主のセンスが光るオシャレな店内でいただく、新感覚餃子をぜひ。

小宇宙 (KOSORA) <コソラ>

神戸市中央区元町通2-9-1 元町プラザビル1F
営/17時~24時(L.O.23時) 土・日・祝は12時~
火曜定休

☎078-599-8017
Instagram@kosora_kobe



もう一品



<上>地元・兵庫県のクラフトビールから、餃子に合う3種を厳選。左から六甲ヴァイツェン(S・594円)、六甲ブラウンエール(S・594円)、淡路ビール“鳥レモン”(S・648円)。(下)毎日手包みするコソラ餃子に、白髪ねぎをたっぷり乗せた白ネギのせ餃子。ひき肉や野菜の旨みがたっぷり詰まった大判の焼き餃子を、すだちポン酢でさっぱりと(529円)。

CHEDDARチーズなど4種のチーズを使用した、濃厚な味わいの鉄板“クワトロフォルマッジ”餃子(842円・1日5食)。相性抜群のこぼれスパークリングと一緒に味わって(961円)。



スパークリングワイン

鉄板“クワトロフォルマッジ”餃子



手羽餃子

ハイボール



骨を抜いた手羽中には、餃子のあんがぎゅっと詰まっております。パリッとジューシーなおいしさに、甘酢のたれがマッチ(1本464円)。メガジムビームハイボール(734円)を相棒に楽しもう。

もう一品

野菜しそ・海老・チーズの餃子盛合せ(1,393円)は、素材の旨味を引き立てる塩だれがおすすめ。

パリッとジューシーな手羽餃子に 爽快なハイボールがすすむ

ニンニク不使用、あっさり味の鶏肉ベースの手づくり餃子をはじめ、様々な餃子が楽しめる居酒屋餃子ダイニング。なかでもガブリと豪快にいただく手羽餃子が名物メニューとして人気を集めている。自家製カクテルも豊富に揃い、美味しさ・楽しさがふくらむ。

新世界餃子楽酒SANAKA <サナカ>

JR芦屋店

芦屋市大原町2-6-121 ラモール芦屋
営/17時~24時(L.O.)
不定休

☎0797-25-5963
http://www.sanaka.jp/



焼き餃子 × 生ビール



<上>ニンニク不使用だから、女性客も食べられると評判。焼き餃子(1人前・320円)には、やっぱり生ビール(480円)がベストマッチ。タレではなく、白塩、ガーリック、柚子レモン、3種の塩でいただく。塩の旨みが素材の味わいを引き立て、ペロリと食べられる。

たっぷり野菜に 余分な脂を落とした 豚肉の旨み 塩で食べるあっさり系

餃子は1種類とシンプル。しつこくならないよう、余分な脂分を落とす端空けスタイルのあっさり系は、王道の生ビールと一緒に。焼き上がるまで、通しの「ヤムセット(500円)」をつまみながら待つというシステムも特徴的だ。

GYOZA YUMMY

(ギョーザ ヤミー)

神戸市中央区元町通1-12-2 LINビル1F
営/平日11時~13時半 17時~24時 土曜
は13時~24時 日曜定休

☎078-332-8311



幅広い層に人気の餃子酒場 バラエティ豊富な餃子がスタンバイ

昭和レトロな雰囲気男性客を狙ったつもりが、「バラエティ豊富な餃子が楽しめる」と女性や家族連れにも人気が拡大。定番の焼餃子や肉汁餃子をはじめ、サーモンの「魚〜ザ」やレンコンの餃子など実験的に登場する変わり種も充実。種類ごとに皮の薄さを使い分けたり、餡の微妙な配合を変えるなど、見た目だけでなく手間ひま惜しまない仕事ぶりにも注目。

土鍋汁餃子

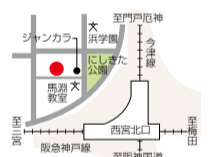


ハイボール

餃子ノ酒場 すえひろ 西宮店

西宮市甲風園1-3-12カミヤビル1階
営/平日17時~24時 土日祝15時~24時
ほぼ年中無休

☎0798-63-8688
分煙(奥テーブル席が禁煙席)



<左>手包みで作る土鍋汁餃子(518円)は、鶏白湯の優しいながらも濃厚なスープが、肉の旨みが詰まった汁餃子の美味しさを引き立てる。レモンを一晚ハチミツに漬けた「すえひろハイボール(中・356円/大・464円)」とも好相性。(下)子どもたちにも人気のチョコレート餃子(1個54円)。香ばしい餃子の皮とチョコレートのコンビはまるでスイーツ。



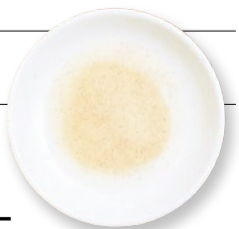
タレで美味しさにアクセントを | 身近にある食材を組み合わせるだけでさらに美味しく。店主の方々におすすめタレの作り方を聞きました。

TASTE 1:

ギョーザマルシェの店主
鈴木さんおすすめ

酢
×
ホワイトペッパー

さっぱりとした酢とコショウを2:1の比率で。ブラックペッパーではなく、ホワイトペッパーを使うのがポイント。餃子そのものの味わいがより際立ちますよ。



TASTE 2:

餃子ノ酒場 すえひろ西宮店 店主
山口さんおすすめ

ラー油
×
肉味噌

玉ねぎとニンニク、白ねぎを細かく刻み2:1.5:1でラー油と混ぜます。それをさらに1:2で肉味噌と合わせて完成。辛さの中に感じる“甘み”が餃子の美味しさを増幅させます!



TASTE 3:

餃子部の店主
大平さんおすすめ

ガーリックオイル
×
酢醤油

しょうゆ3:酢7の割合の酢醤油に、みじん切りにした生ニンニクをオリーブオイルに漬けた、ガーリックオイルをプラス。ニンニクの風味がクセになる、パンチのあるタレの完成です。



TASTE 4:

小宇宙 (KOSORA)の店主
下川さんおすすめ

味噌
×
醤油
×
酢

みそ2:しょうゆ1:酢2の割合で混ぜるだけ。自宅にある味噌でOK。味噌を加えることでコクがありつつ、お酢の酸味がさっぱりとしていて、餃子が進みます。

