



松永 大陽さん ママ 松永 藤子さん 松永 克己さん



tel.0965-35-0575

〒八代市横手町1680-2
営業 11:00~22:00
休 日 休 80席 26台



新中国料理 謙張

横手町



毎日でも食べられる！
肉汁ジューズがウリ

家 庭料理のように、毎日食
べても飽きない味をコン
セプトに、豊富な中華メニューを
取り揃えている『謙張(けんちゃん)』。その中でも人気筆頭の餃
子は、餃子職人歴20年の松永克
己さんが担当しています。毎日
200個〜300個を真心こめて
作っているそうで、メイン具材に
肥後あそび豚を使用。そのジュー
シーで甘みのあるお肉は、パリッ
と焼きあがった皮を頬張った瞬
間、至福の旨みとなって口の中
にあふれ出てきます。ニラ・キャベ
ツ・タマネギ・ニンニクと具沢山の
もポイント。テイクアウトの他、
出前(3品以上・市内配達無料)
にも対応しています。



●ギョーザ〈6個入り〉550円

単品はもちろん、同店人気No1メニューの「ギョーザ
からあげ定食」(1,265円)でも楽しめる。



代表 伊藤 佳寿江さん



tel.090-1978-1850

〒八代市出町3-1-2
営業 11:00~18:00
休 日 水曜 1台(店舗右、黒川製菓側)



イトさん家のLINK

出町



●ぎょうざ
〈10個入り〉550円
(冷凍・焼きから選択)

「冷凍ぎょうざ」は、-40度で急速冷凍してあり賞味期限
は約1ヶ月。「焼きぎょうざ」は、予約後約20分必要。

両親の味を受け継ぎ
昨年9月末にオープン

餃 子が八代でまだ一般的
はなかつた半世紀前、いち
早く餃子専門店をオープンさ
せ、その後「味一番」という中華料
理店を約30年間営んでいた伊藤
さんのご両親。その看板メニューの
味をどうにか再現したいと試行
錯誤の末、無事両親から味の
お墨付きを得て、昨春秋に誕
生したのが、「イトさん家の
LINK」です。ここで味わえる
餃子はもちろん、長年親しまれ
てきた「伊藤家伝統の味」。野菜
が多めで、豚肉の旨味が引き出
されています。また、シヨウガも
効いたヘルシーな味わいがファン
の心を掴んでいます。子どもから
も大人気の味を、ぜひご家庭で
ご賞味あれ！