中国料理 八代飯店

麦島西町

社長 有田 義教さん　有田 恵利花さん　杉原 和子さん　有田 恵子さん

こだわり具材と黄金比 ビッグサイズに感動！

地元の生産者との繋がりを大切に、化学調味料を一切使わず、安心して食べられるメニューがポリシーの『八代飯店（やつしろはんてん）』。10年前に一新した餃子メニューは、特注した大き目の皮に具材が贅沢に入ると重量は35ｇに。それを一本ずつ丁寧に棒状に包んでいます。食べ応えのあるサイズ感ながら、ついつい箸が伸びるのは、具材の黄金比にも秘密あり！ 超粗びきの豚ミンチ：キャベツ：タマネギ：ニラ＝3：3：3：1の分量は、野菜がたっぷりで、ニンニク不使用。上品な味わいが幸福感をまとって口に広がります。酢豚と並び、同店人気No.1です。

●棒餃子〈5本入り〉550円

ジューシーで香ばしい豚肉の風味と、野菜の中には東陽町のショウガも入って、さっぱりヘルシーな味。

tel.0965-34-4174

所 八代市麦島西町4-1
営 11:30～14:30（OS14:00）
17:00～21:00（OS20:30）
休 火曜、その他不定休あり 収 60席 P 30台

チャイニーズレストラン 王張

旭中央通

社長 前田 久明さん　料理長 本田 鉄朗さん

モチモチの皮と肉肉しさ弾ける味に注目

10月に創業49年を迎える『王張（わんちゃん）』。社長の発想力で生み出されるメニューは、アイデア満載のものがズラリ。創業当時から定番の餃子は、豚肉が多めで、ニラ・キャベツをふんだんに使い、個性を引き立てるために、ニンニクと企業秘密の味付けでうま味を表現しています。一度蒸した後に焼きを加えるため、カリッ&フワッとした焼き上がりが特長。手作りのゴマ入りラー油を添えて、お楽しみあれ。話題の「トマト餃子」（6個入り580円）は、粉末状のトマトを練りこんだ皮の中に、八代産塩トマトを使用。フルーティーな仕上がりが人気です。

●餃子
〈8個入り〉580円
〈5個入り〉380円

毎日手作りされ、400個～800個をスタッフ総出で手包みしている。同店の人気ベスト3にランクイン。

tel.0965-33-8358

所 八代市旭中央通5-9
営 11:00～21:00（OS20:30）※時短営業の場合あり
休 火曜、第2水曜 収 40席 P 20台