

うどんに使うと旨いんだから、
餃子に使っても旨いに違いない。

香川県産小麦粉「さぬきの夢」と
地元の食材をふんだんに使った、

モチモチ食感

讃岐餃子
でさきました。



各店
ORIGINAL

お店独自アレンジの
自慢の餃子を
食べ比べよう!!

期間限定

2020 11/1 ~ 2021 2/12

かがわの食Happyプロジェクト

※年末年始の営業、定休日等は各店にご確認ください。



主催 / 香川県中華料理生活衛生同業組合
協力 / 「かがわの食」Happyプロジェクト実行委員会
日本中国料理協会香川県支部



香川県内18のお店で食べられます。
食べられるお店は、裏面をご覧くださいかコチラから→



讃岐餃子 とは

香川県農業試験場がさぬきうどんのために開発した、もちもち食感が特徴の香川県オリジナル小麦「さぬきの夢」を使用した皮と香川県産の肉や野菜をふんだんに使用して作った餃子。香川県内のお店18店がそれぞれの調理法やアレンジでいままでとはひと味違う餃子を作り上げました。今しか食べられない香川の新名物「讃岐餃子」をお楽しみください。

各店オリジナルの讃岐餃子を食べ比べてみて!

テイクアウト可 ネット注文可

中国料理 青山

高松市円座町940-1 tel.087-886-8485

さぬき餃子 (6個) 500円 税込

「オリーブ豚」と純国産で低カロリー、鉄分・カルシウム・ビタミンDが豊富な「さぬきくらげ」の粉末をオリジナル配合で仕上げた特製焼き餃子です。

こだわりラーメン あぶらや

高松市松島町3丁目20-5 tel.087-832-7588

黒にんにく餃子 (5個) 352円 税込

香川県産黒にんにくを使った、風味豊かな特製焼き餃子を作成しました。さぬきの夢との相性バッチリ、食べれば元気ハツラツです!

日本料理 新

高松市古馬場町1番地1 tel.087-823-3577

讃岐の魚菜7種入り「和風七宝水餃子」(5個) 1,280円 税込

季節の魚介と旬野菜・県産品7種類を入れ、和風出汁に仕立て、瀬戸内さぬきの味を梅肉だれで楽しめる逸品です。

中国料理 永華

高松市三条町108-1 tel.087-866-7708

永華特製讃岐餃子 (6個) 400円 税込

県産白菜6に対し粗挽き豚ミンチ4の割合で焼き上げた特製餃子です。栄養満点で歯ごたえも楽しめます。さぬきの夢と餡の絶妙な味わいをお楽しみください。

本格中華 ニュー雅園

高松市古新町10-10 tel.087-851-9356

讃岐餃子 (6個) 660円 税込

オリーブ豚のミンチの味をご堪能いただくため、ニンニクを使わず野菜も少なめにしています。「焼き・水・揚げ」何でもご用意しているので、好みに合わせてご注文下さい。

中国料理 華宮

高松市伏石町2133-16 tel.087-868-3767

モチ麦入りオリーブ豚の水餃子・麻辣ソース(6個) 792円 税込

さぬきの夢を使った自家製の皮で今までにないモチモチ食感。オリーブ豚の中にモチ麦を混ぜたつぶつぶ食感の水餃子です。お好みで麻辣ソースをつけてお召し上がりください。

チャイナキッチン 弘

高松市茜町24-14 tel.087-862-9699

麻辣湯餃子(県産食べて菜入りマラー水餃子) (5個) 800円 税込

県産品「食べて菜」をふんだんに練りこみ、少しピリ辛のスープ餃子に仕上げました。当店自慢の特製餃子をぜひお楽しみください。

琥珀

高松市紺屋町10-8 tel.090-2891-0589

琥珀餃子 (6個) 720円 税込

採れたて新鮮野菜とオリーブ豚がたっぷり詰まったジュシーな羽根つき餃子です。香川の魅力がたくさん詰まった特製餃子をお楽しみください。

中華料理 彩宴

高松市塩上町12-1 tel.087-833-0016

さぬきの水餃子四川風ソース (4個) 880円 税込

さぬきの夢を使用した自家製の皮にオリーブ豚と野菜の餡を包み込みました。もちもちの食感にラー油の効いた四川風のソースが良く合います。

中国麺 青龍

綾歌郡宇多津町浜5番丁65 tel.0877-41-0636

ジュシー焼ギョウザ (5個) 650円 税込

香川県産の銘柄肉を使用した焼き餃子です。ニンニクやニラを使わずにあっさりとした餡を特製の皮で包んだ女性にもお勧めの餃子です。

廣東料理 中国酒家

高松市常磐町2-2-1 tel.087-862-5586

①県産大根とオリーブ豚水餃子 各(6個) 600円 税込
②オリーブ豚入り特製変わり種水餃子

①県産大根とオリーブ豚とのシンプルながらコクのあるあっさりした味わいが特徴です。②餃子の上に白髪葱と生姜をのせ、熱い油を掛け香りをつけた変わり種の餃子です。

China 長江 柳迫店

高松市香西本町100-3 tel.087-832-8355

紅油水餃 (4個) 820円 税込

さぬきの夢のもちもち食感にとことんまでこだわった水餃子です。香川県産の食材で作った餡はモチロン、皮にも注目してさぬきの夢を味わってください。

szechwan restaurant 陳

高松市サンポート2-1 マリタイムプラザ高松29階 tel.087-811-0477

オリーブ豚の水餃子〜オリジナル羊コマソースかけ(8個) 1,000円 税込

さぬきの夢を使用した皮のもっちり感とオリーブ豚の美味しさをコマソースでまとめた水餃子をご召し上がりください。

中国料理 桃花苑

高松市古新町9-1リーガホテルゼスト高松内 tel.087-822-6556

讃岐餃子 (6個) 1,000円 税込

使用する肉はオリーブ豚100%!ニンニク不使用で全てのお客様に気に入っていただけるようにやさしい味付けの焼き餃子にしました。

中国料理 桃 妃

高松市茜町18-43 tel.087-834-7252

サヌキ餃子と野菜のスープ (4個) 900円 税込

特製讃岐餃子をたっぷり野菜の美味しいスープに入れて、優しい味に仕上げました。栄養たっぷり体の芯まで温まります。

中国料理 北京本館

高松市片原町2-8 tel.087-822-2141

瀬戸内レモン餃子 (6個) 800円 税込

オリーブ豚の旨味・甘味が広がる焼き餃子の中に瀬戸内レモンの爽やかな香りがアクセント!時季に応じて「観音寺セロリの水餃子」、「まんばの水餃子」も販売予定です。

China Dining Mei Wei(メイウェイ)

高松市木太町410-1 tel.087-813-5699

香川の食材たっぷり、讃岐の夢豚餃子(6個) 650円 税込

オリーブ豚がたっぷり詰まった餡はさぬきの夢との相性バッチリ。県産青菜・生キクラゲも使用したアクセントのある蒸し餃子です。

中華 よこはま亭

高松市紺屋町3-8 tel.087-823-4580

さぬき水餃子 (6個) 550円 税込

もちっふるっふるんさぬきの夢を使用した口当たりの良い水餃子です。小豆島産ゴマ油・オリーブ香草塩でお召し上がりください。

讃岐餃子を3食たべると お食事券5,000円分が10名様に当たる!!

キャンペーン実施中!



詳しくは
応募ハガキを
ご覧ください。