COVER STORY

日中 焼き餃子対決！ おいしい豚肉餃子を探せ

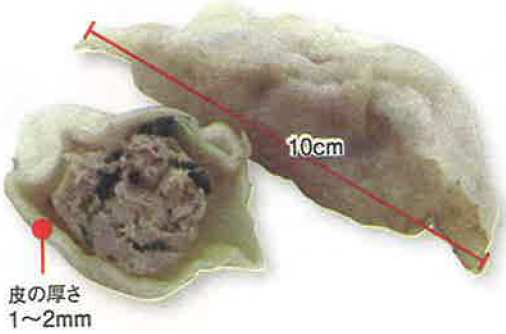
中華餃子は、マンハッタンのチャイナタウンを知りつくす、地域振興団体エクスプロアー・チャイナタウン(www.explorechinatown.com)が選んだ店から、更にジャピオン取材班が食べ歩いて比較。対するのは、日本食レストランからのこだわり豚肉焼き餃子を比較紹介。

China

やみつき度高し！ 味もしっかり

興旺鍋貼

チャイナタウンのはずれにある、こぢんまりした餃子専門店。店内には数人でいっぱいになってしまうカウンター席のみ。英語はあまり通じないが、注文はメニューの番号を言えば大丈夫だ。さっそく「チャイブとポークの焼き餃子」(5個1ドル)を注文すると、見た目は、日本の餃子に比較的似ている。皮も思ったより厚くない。具の大きめな豚肉の固まりは弾力があり、程良い噛みごたえ。しっかり味がついているのでソースなしでもいける。しょうゆをつけるのもいいが、ホットソースもなかなか合う餃子だ。お昼前、スーツ姿の若いアメリカ人ビジネスマンもこの餃子をテイクアウト。「ほかもいろいろ試したけど、ここの餃子がおいしくてよく来るよ」と言っていた。確かにちょっとやみつきになるかも。



Chives & Pork Fried Dumpling
5個で1ドル

具たくさん度 ★★★★★
ジューシー度 ★★★☆☆

Prosperity Dumpling
46 Eldridge St.
(bet. Canal & Hester Sts.)
TEL: 212-343-0683

China

分厚い皮、これぞ中国の餃子!?

陶園

この店実は、麺・お粥の専門店として知られている。1980年創業で、エクスプロアー・チャイナタウンによると、チャイナタウンでも最も古くから開業しているお店で、餃子も人気だという。「パンフライド・ビッグ・ダンプリング」(6個5ドル)を注文すると、7分待ってくださいと店員さん。そして出てきた餃子は、皮が厚い！ 一番厚い部分で8ミリもある。名前にビッグとつくわりには普通サイズで、具の量が少ない。しかし、口に入れるとジュワ～ッと汁が出てジューシー度高し。しかし、皮が油っこいので、多くは食べられない。また、さすが麺の専門店だけあって、同店のスープに入った水餃子も捨てがたい味。深夜2時まで営業しているので、夜食に立ち寄ってもいいが、ここの餃子は夜にはちょっとヘビーかも。

Pan Fried Big Dumpling
6個で5ドル

具たくさん度 ★★☆☆☆
ジューシー度 ★★★★☆

New Wonton Garden
56 Mott St.
(bet. Canal & Bayard Sts.)
TEL: 212-966-4886

Japan

肉汁が溢れ出る黒豚の餃子

いろはレストラン

シアターディストリクトに位置する、和食レストランのいろは。オープンして30年になるが、約1年半前にメニューをリニューアル後、好評を博しているのが「黒豚の鉄鍋餃子」(6ドル)。具は黒豚とキャベツ、ニラ、ニンニク、ショウガ。中身は肉の比率を上げて、肉をしっかり味わえる満足度を提供。黒豚はバークシャーポークだ。肉自体に味がしっかりとついているので、まずタレなしで食べてみることをおすすめする。鉄鍋の上にのって出てくるので、熱々の餃子が楽しめ、肉汁が飛び散る勢いで出るほどジューシー。皮は外側がパリッと焼けて、焦げ目が美しい。鉄鍋で運ばれてくる時にジュワーッと音がするので、連鎖反応で、どんどんオーダーが入るとか。思わずつられて食べたくなる人気の黒豚餃子だ。

Pan Fried Berkshire Pork & Vegetable Dumpling
5個で6ドル

具たくさん度 ★★★★★
ジューシー度 ★★★★★

Iroha Restaurant
152 W. 49th St.
(bet 6th & 7th Aves.)
TEL: 212-398-9049

Japan

コラーゲン入り、食べてきれいに

博多トントン

博多料理をベースにした「コラーゲン・キュジーヌ」のレストラン、博多トントン。豚足を使ったメニュー16品の中でも人気の餃子は、豚足の骨を取り、フードプロセッサーで細かくミンチにした肉が入った「熱々カリカリコラーゲン鉄鍋餃子」(6個8ドル)。餃子の中に豚足をこっそり忍ばせている感じなので、豚足がちょっと苦手、という人でも気にせず食べられる。タレはポン酢とゆずコショウ。具はイカ、タマネギ、ニラ、牛肉と豚肉のミンチ。味つけは酒、しょうゆ、オイスターソース、ショウガと塩コショウ、牛乳に卵と隠し味がたくさん入っている。味はさっぱりしていて、ヘビーでない。皮はカリカリでとてもクリスピーな食感。形も細めのスケエアで見た目もヒップな餃子だ。コラーゲン入りなので、肌もしっとりに?!

Atsu Atsu Kari Kari Collagen Tetsunabe Gyoza
6個で8ドル

具たくさん度 ★★★☆☆
ジューシー度 ★★★☆☆

Hakata Tonton
61 Grove St.
(bet. Bleecker St. & 7th Ave.)
TEL: 212-242-3699
www.tontonnyc.com