NYジャピオン Weekly NY Japion

2009年9月25日号 (No.525)

President / Publisher
大西 仁 Hitoshi Onishi
Managing Editor
井上知子 Tomoko Inoue
Editor
笠間達磨 Tatsuma Kasama
大庭リナ Lina Oba
Designer
亀山由香 Yuka Kameyama
吉田和恵 Kazue Yoshida
岩田 龍 Ryo Iwata
Sales Manager
緋田雅之 Masayuki Hida
Sales
外山真智子 Machiko Toyama
安部かすみ Kasumi Abe
岩崎仁美 Hitomi Iwasaki
Classified
居永純子 Junko Inaga
Marketing Promotion
清水紀之 Noriyuki Shimizu
Accounting
西澤典子 Noriko Nishizawa
Accounting Assistant
佐々あつ Atsu Sassa
Executive Producer
新谷哲士 Tetsuji Shintani

Trend Pot NY, LLC
411 Lafayette St., 3rd Fl.
New York, NY 10003-7032
TEL: 212-431-9970
TEL: 1-800-535-6863
FAX: 212-431-9960
www.ejapion.com
info@trendpot.com

©2009 Weekly NY Japion
本紙掲載の記事・写真の無断複写、複製、転載を禁じます。本紙に掲載された広告内容に関しましてはジャピオンは一切責任を負いかねます。

記事提供：共同通信社

Weekly NY Japion はニューヨーク（NY・NJ・CT）で毎週23,000部発行しています。一部レンタルビデオ店によるマンハッタン地区オフィスデリバリーでも入手できます。www.ejapion.comでもジャピオンの記事がご覧になれます。

変わりダネ餃子を食す

ニューヨークでちょっと変わった餃子が楽しめる店はここだ!

餃子メニューが充実した飲茶レストラン

▶手前は、具がシーバスの「Fish Fried Dumplings」。

◀「Fried Sticky Dumplings」。お餅のような皮は、甘みが不思議と具のシイタケ、エビ、豚肉とマッチして美味。

▶「Fried Taro Dumplings」。具は乾燥エビで、タロイモを使ってコロッケにも近い食感。外側はパリパリ。

◀「Steamed Chiu Chow Dumplings」。広東省の都市名が餃子の名に。ピーナツとセロリが入った水餃子だ。

88 PALACEは、餃子の種類が豊富な飲茶レストラン。月～土曜日は、一皿、1ドル50セントで楽しめる。アジアン・アメリカン・レストラン協会副会長で、シェフ歴38年、昨年の中国北京での料理大会で特金賞を受賞した方明さんが作る餃子はここで! 香港風だ。

同店で腕をふるうシェフ方明さん。

88 PALACE
88 E. Broadway
(East Broadway Mall 2nd Fl.)
TEL: 212-941-8886

フカヒレほか、ベジタリアン向けも

噛むとスープが出てくる、フカヒレがぎっしり詰まった「Shark Fin Dumplings」。3ドル50セント。

ショウガと軟らかい大豆が入った「Jade Dumplings」はベジタリアン向き。3ドル50セント。

変わり水餃子メニューが充実。タレはビネガー、ジンジャー&スカリオン、ドライ・シュリンプの3種類。フカヒレ餃子や、さやえんどうの餃子「Snow Pea Leaf Dumplings」、ソフトな大豆がゴロゴロ入っている「Soy Bean Dumplings」ほか、見た目もキレイな餃子が特徴。

Dim Sum Go Go
5 E. Broadway
(at Chatham Sq.)
TEL: 212-732-0797

緑やオレンジの水餃子、焼き餃子

毎月具が変わる水餃子「Surprise」。10月の具キャベツ、シイタケ、ヒカマ、ニンジンは、その味つけと皮の軟らかさがマッチ! 1個99セント。

ホウレンソウで色つけをした緑の皮の「Veggie」。豆腐、シイタケ、チンゲンサイなどが具。こちらは焼き餃子。1個90セント。

オーナーのルーカス・ワンさんにこだわりや、おすすめ餃子を聞いても、餃子名を言うと、5種類一皿が、ここ数カ月でオーダー1、ニンニクで風味オレンジ色の皮にチキン餃子など、色のついた餃子がユニーク。

Dumpling Man
100 St. Marks Pl.
(bet. 1st & 2nd Aves.)
TEL: 212-505-2121

China

焼き加減、肉汁がパーフェクト

餃子編

マルベリーストリートに佇む小さい餃子屋。北京スタイルのホームメードの餃子が8種類そろう。「チャイブとポークの焼き餃子」(5個1ドル25セント)は、モチモチとした食感の厚めの皮の中に、豚肉とチャイブが8対2の割合でぎっしり詰まっている。一口噛むごとにジューシーな肉汁が溢れ出て、3面の「おいしい中国餃子の定義」にも当てはまる味。やや厚めの皮はパリパリに焼かれ、ほんのりオコゲの部分があり、香ばしい。コロンと丸みを帯びた餃子で、いわゆる定番のシャープな形状ではない。同店では、ほかにも水餃子、ワンタンなどがそろう。一人で来店し、餃子をほお張っているお客さんが多いので、一人で行っても、堂々と好きなだけ餃子を試そう。餃子フリークにはたまらない一軒だ。

Chives & Pork Fried Dumpling
5個で1ドル25セント

具だくさん度 ★★★★☆
ジューシー度 ★★★★☆

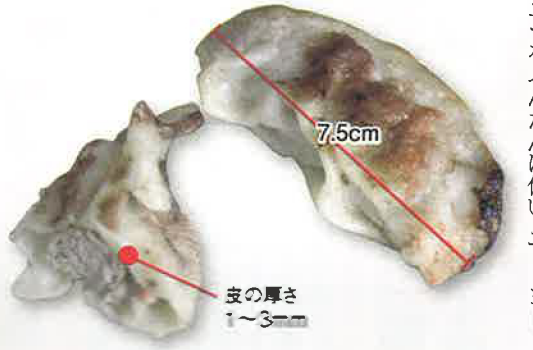
Tasty Dumpling
54 Mulberry St.
(bet. Bayard & Mosco Sts.)
TEL: 212-349-0070

Japan

パンチで勝負! ニンニクたっぷり

焼き鳥 鳥人

毎晩長蛇の列ができている焼き鳥の店、鳥人。2003年のオープン以来、焼き鳥以外のメニューで不動の人気を誇っているのが「手作り餃子」(6個9ドル)だ。具は、日本の餃子には欠かせないニンニクとニラをふんだんに使い、ニューヨークでは珍しい、いわゆる日本人が慣れ親しんだ餃子に仕上げているのがうれしい。アメリカ人顧客相手に、他店では控えることもあるニンニクやニラだが、あえて多めに入れ、味にパンチを利かせ、それがウケている。白菜、ニンジン、ニラ、シイタケと、野菜が多く入っていて、味つけもしっかりしている。豚肉はジューシーさを出すために脂身を多く使用。薄めの皮の表面がまんべんなくパリパリに仕上がっているのも、シェフのこだわりであるという、日本の餃子だ。



Gyoza
5個で3ドル

具だくさん度 ★★★★☆
ジューシー度 ★★★★☆

YAKITORI TOTTO
251 W. 55th St., 2nd Fl.
(bet. Broadway & 8th Aves.)
TEL: 212-245-4555
www.tottonyc.com