

これが！

しゅうほう

聚鳳の焼き餃子



6個 ¥380 (税込み¥410)

聚鳳の焼き餃子3つのこだわり

1. 素材、自家製へのこだわり
2. 「一つずつ丁寧に」のこだわり
3. こんがりキツネ色焼き色へのこだわり

1. 素材、自家製へのこだわり

もちろん手はかかりますが、餃子のネタは素材をこの目で見て丁寧に下処理をして自分のところで作ってます

モチっとした皮は創業からずっと変わらない
たしかな品質のミマツさんから仕入れてます

2. 一つずつ丁寧にのこだわり



機械で巻くのではなく仕事の合間や仕事終わりに「おいしくな〜〜〜れ」と一つずつ、丁寧に、優しく包んでます

3. こんがりキツネ色へのこだわり

思わず「おいそう〜〜♪」と声が出るようなベストな焼き色でお出しするために何度でも焼き色をチェックしながら丁寧に丁寧に芸術品を作る気持ちで作ってます



¥800 (税込み¥880)

神戸で一番想いのこもった 焼きそば

「あなたの一番得意な料理は何ですか？」と聞かれたら僕は迷わずこう答えます「焼きそばです！」
なぜなら焼きそばはこの世界に入って、父に初めて認められた料理だから…
「うちの人気メニューや、お前にまかした」
そうして20年近く、ただ愚直にその味を守り続けます昔ながらのやり方で手間もかかるのですがだからこそ出せる
とろっとした深い味わいの焼きそばです

