

100年フードデータベース

都道府県名	都道府県名	
100年フード名	円盤餃子	
認定部門	<input type="checkbox"/> 伝統部門 <input type="checkbox"/> 近代部門 <input checked="" type="checkbox"/> 未来部門	
発祥時期	<input checked="" type="checkbox"/> 伝承 <u>昭和28年</u>	
主な伝承地域	福島県福島市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)	<p>「円盤餃子」は、戦後の昭和28年、満州から引き揚げた一人である「元祖円盤餃子 満腹」創業者・菅野かつ彥氏が、生計をたてるため始めた屋台の居酒屋で、満州で学んだ水餃子をフライパン1枚で再現したことから始まり、作り方を教えて広まった結果、店によってストレートや円盤型など多種多様な並べ方の餃子が生まれました。</p> <p>平成15年3月、福島の新名物として円盤餃子を定着させるため「ふくしま餃子の会」が創設されました。現在は14店舗が加盟し、店頭に掲げた「黄色いのぼり」を目印に営業しています。各店舗では、飯坂みちのくパリパリ餃子、エゴマ豚餃子、野菜たっぷり餃子、ひき肉たっぷり餃子、しょうがの効いた餃子、ぷっくりさっくりヘルシー餃子など、バラエティーに富んだ自慢の餃子を提供しています。</p>	
特徴	食材	-
	製造方法・調理法	円盤状に餃子を焼き上げている
	道具・食器	-
	種類・主な食べ方	<input type="checkbox"/> 米・餅・寿司 <input type="checkbox"/> 麺類 <input type="checkbox"/> 粉もん <input type="checkbox"/> 酒 <input type="checkbox"/> 茶 <input type="checkbox"/> 菓子 <input type="checkbox"/> 調味料 <input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 魚介類 <input checked="" type="checkbox"/> 肉類 <input type="checkbox"/> 海藻 <input type="checkbox"/> 山菜 <input checked="" type="checkbox"/> 日常食 <input type="checkbox"/> 保存食 <input type="checkbox"/> 発酵食品 <input type="checkbox"/> 行事食 <input type="checkbox"/> 贈答品
保護・継承の取組	<p>円盤餃子の認知度向上のため、「全国餃子万博」や「餃子サミット」などの各種イベントに出展し、全国へ向けたPR活動を行うとともに、市民を対象とした餃子講習会を行うなど、様々な取り組みを行っている。イベント限定で用いられる直径120cmの迫力ある特製鉄鍋では、一度に約700個の「大鍋餃子」を焼き上げることが定番となり、人気を博している。</p>	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に	<p>【食】</p> <p>・飲食店・販売店マップ、ECサイト、ふるさと納税等のリンク</p> <p>ふくしま餃子の会</p> <p>https://fukushima-gyoza.com/</p>	