



店内飲食／10個420円、生餃子／20個546円。「ホワイト餃子」の由来は、餃子の美味しさを教えてくれた中国人・白（パイ）さんの恩義を忘れないように、白をホワイトと読み命名。

カリッと香ばしい、 オンリーワンの餃子

野 田市にある「ホワイト餃子・本店」は、昭和35年に創業された餃子専門店。初代・水谷信一さんが中国で憶えた餃子を日本人の口にあうよう改良を重ね、完成させたのが現在のホワイト餃子である。

焼きたてを一口食べると、カリッとした歯ごたえで、まるでフランスパンの皮のような香ばしさがあふれる。皮は厚めで甘味があり、具はジューシーで淡泊な味わい。見た目は油っこそうだが、カラッと揚がっているのに、何個でも入ってしまう。今まで味わったことがない不思議な美味しさと食感が広がった。

二代目の水谷方昭さんは、「これは何というか、ホワイト餃子」としか言いようがないですね。他にこれと同じものを見たことが

ないですから」と、愉快そうに笑う。

「野菜の旨味を味わうのがホワイト餃子」と水谷さんが言うように、新鮮な野菜・豚肉・香辛料の32種類がバランスよく入っている。

最大の特徴はその焼き方で、フライパンに並べた餃子をお湯でゆで、次に餃子が隠れるほどたっぷりの油を入れて揚げるのである。皮にもこだわり、「パン種に近い作り方で、三層仕立て」になっていると水谷さん。

1日三万个作られるという持ち帰り用「生餃子」が、アツという間に完売してしまうほどの人気店である。

ホワイト餃子



焼き上がりまで15分程。1階はテーブル席、2階には個室がある。18歳からこの道に入った、二代目・水谷方昭さん。



ホワイト餃子
千葉県野田市中野台278
☎04-7124-2424
◎生餃子販売9：00～売切れまで（11：00前後）
店内飲食17：00～19：30
◎水曜日・年末年始
●TX「流山おおたかの森駅」乗換、東武野田線「愛宕駅」下車、徒歩約13分