

# Press Release

<報道関係者各位>

2018年11月29日



—舞妓さんや芸妓さんにも愛される、話題の餃子専門店が銀座に上陸！—

2018年12月10日(月)にオープンする、

**京都・祇園発の餃子専門店『餃子歩兵 銀座店』、提供メニューを発表！**

オープン5日間限りの銀座店限定メニューが登場！先着で「オリジナル餃子専用小皿」もプレゼント！



株式会社祇園歩兵(本社：京都市下京区、代表取締役：稲吉史泰)が運営する餃子専門店「餃子歩兵」は、2018年12月10日(月)に『餃子歩兵 銀座店』をオープンいたします。銀座店で提供するメニューと限定メニューが決定いたしましたのでお知らせいたします。

餃子専門店「餃子歩兵」は、京都・祇園で暖簾を掲げる「ぎょうざ歩兵」の姉妹店として誕生します。「ぎょうざ歩兵」は、2017年、2018年に続き、3年連続で「ミシュランガイド京都・大阪2019」のビブグルマンに選ばれた京都屈指の餃子専門店です。ミシュランを獲得したレストランで腕を振るったシェフが、日本全国をまわり1年半かけて開発した、おいを気にせず食べられる「生姜ぎょうざ」と、ニンニク、ニラが効いたスタンダードな「ぎょうざ」の2種類を提供しています。季節毎に変化する温度・湿度に合わせて配合された素材が成す、カリッと香ばしい小さな羽と、ふんわりと軽い餡とのバランスが絶妙な“ぎょうざ”は、京都・祇園の文化に調和する、まさにガストロノミーな餃子。小振りでさっと食べられる上品な餃子として、舞妓さんや芸妓さんをはじめとする地元の方々から、国内外の観光客まで広く評判を呼び、現在では最大4時間待ちとなるほどに人気を博しています。

全国2店舗目となる「餃子歩兵 銀座店」では、京都の「ぎょうざ歩兵」のメニューをそのままに提供する他、オープン5日間限定メニューとして、シグネチャーメニューの「生姜ぎょうざ」と「ぎょうざ」の2種類を一度に楽しんでいただける「ぎょうざ 食べ比べセット」をご用意いたしました。ぎょうざ歩兵は、その上品な味わいと温かな空間からお酒を楽しんだ後にふらりと立ち寄ってくださる方が多く、「祇園で飲んだらめは歩兵」と言われるほど。お酒とともに楽しんでいただくことはもちろん、銀座の街で飲んだ後にでも気軽にお立ち寄りいただき、是非2種類の自慢の餃子を味わっていただければと思います。

「餃子歩兵 銀座店」は、伝統と革新が共存する銀座エリアに出店します。銀座エリアには、老舗から最先端のお店まで数多くの飲食店が出店しており、国内外の方々が集まる日本の中心地として、今後全国へ展開していく最適な場所と考え、出店を決定いたしました。来春にはパリへの出店も決定しており、今後ますます幅を広げていく所存です。今後の展開にもぜひご期待ください。

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

『餃子歩兵』PR事務局 (株式会社 サニーサイドアップ内)

担当：和久 (070-1639-9625)、清水(駿) (070-1639-9629)、蓮田、谷本  
TEL：03-6894-3251 FAX：03-5413-3050 EMAIL：gyozahohei@ssu.co.jp

## 【餃子歩兵 銀座店 メニュー詳細】

### ■銀座店限定メニュー（オープン5日間・1日50食限定）

---

#### ・ぎょうざ 食べ比べセット 480円

自慢の「生姜ぎょうざ」と「ぎょうざ」の2種類を一度に楽しんでいただけるセットです。

### ■メインメニュー

---

#### ・生姜ぎょうざ 480円

生姜の香りが口いっぱいに広がる餃子。ニンニク、ニラを一切使用していないので、においが気になる女性や接客業の方にも人気です。



#### ・ぎょうざ 480円

ニンニク、ニラの効いた王道の餃子。パリッとした薄皮と野菜たっぷりの餡のバランスが絶妙な満足感のある餃子です。

### ■サイドメニュー

---

#### ・壺きゅうり 350円

ごま油であえた一口サイズのきゅうり。餃子を待つ間にお酒のアテにちょうど良いおつまみです。



#### ・ポテトサラダ 400円

口当たりの良いじゃが芋の風味を存分に活かした自家製ポテトサラダ。ワインと合わせてもおいしく召し上がっていただけます。



#### ・鬼じみのエスプレッソ 350円

お店毎に抽出したじみの美味しさがギュッと詰まったオリジナルスープ。これを目当てにご来店くださる方がいらっしゃるほど人気の逸品です。

#### ・鶏と生姜のスープ 450円

生姜が効いた身体に優しいスープ。鶏肉がゴロゴロ入っており食べごたえもある、メにぴったりの一品です。



### ■ドリンクメニュー

---

アサヒ スーパードライ 生ビール 550円 / サッポロラガー(赤星) 580円 / キリン一番搾り 580円 / アサヒ ドライゼロ 550円 / ブラックニッカハイボール 550円 / 京都伏見 月の桂 稼ぎ頭 750円 / ヴーヴ・クリコ(ボトル) 12,000円 / 烏龍茶 320円 他

※表記価格は全て税込です。

## 【ビブグルマンに選ばれた“ぎょうざ”の人気のヒミツとは？】

### ① あくまでもシンプルな素材で勝負

豚肉と白菜のみをベースにした、野菜たっぷりの餡が特徴です。

シンプルで飽きない餃子だから何個も食べられると、地元の方々から国内外の観光客まで広く好まれています。

### ② 繊細な薄皮へのこだわり

季節毎に変化する温度や湿度に合わせて素材を配合し、繊細な薄皮を開発しました。

オリジナル配合が生み出す薄皮は焼くとパリッと香ばしく、ふんわりと軽い餡とのバランスが絶妙です。

### ③ 小振りでさっと頬張れるサイズと軽い食感

中身は詰めすぎないように、少なすぎないように、繊細な薄い皮とのバランスを重視しています。

小振りで一口に食べられる上品なサイズと軽い食感が女性にも好評で、飲んだ後のメにもぴったりと評判を呼んでいます。

## 【餃子歩兵 銀座店限定 オープン記念特典】

餃子歩兵 銀座店のオープンを記念して、常に初心を忘れず、たゆみなく歩を進めることを信念とする「歩兵」の“歩”の一文字をデザインしたオリジナル餃子専用小皿を、先着300名様にご用意しております。



## 【BEAMSがデザインした餃子歩兵オリジナルユニフォーム】

餃子歩兵 銀座店のオープンを記念して、ファッションブランド「BEAMS」がデザインした新ユニフォームを導入いたします。



## 【餃子歩兵 銀座店について】

店名 : 餃子歩兵 銀座店  
オープン日 : 2018年12月10日(月)  
所在地 : 東京都中央区銀座8-7-9 1階  
営業時間 : 平日 17:00～翌3:00  
          土曜 11:00～15:00 / 17:00～21:00  
電話番号 : 03-6274-6960  
定休日 : 日曜・祝日  
席数 : 16席  
店舗面積 : 26.6㎡



### <他店舗概要>

#### ◆ぎょうざ歩兵

・電話番号 : 075-533-7133  
・所在地 : 〒605-0084 京都府京都市東山区清本町373-3  
・営業時間 : 18:00～翌1:00(※L.O 24:30)  
・定休日 : 日曜・祝日



### <公式通販サイト>

#### ◆祇園歩兵 公式通販サイト

<https://www.gyoza-hohei.com/>