

女性に大人気！ミシュランガイドに3年連続選出された餃子専門店 京都・祇園発の行列ができる「ぎょうざ歩兵」が大阪初上陸！

2021年3月31日（水）『餃子歩兵 道頓堀店』オープン！

■ 3月25日(木) 11時～15時 メディア内覧会実施 ■

大阪ミナミの繁華街・宗右衛門町通りに2021年3月31日（水）、餃子専門店『餃子歩兵 道頓堀店』がオープンします。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、これまで東京に3店舗（銀座・恵比寿・東日本橋）、名古屋に1店舗（泉）を展開しています。今回、大阪では初の出店となります。



道頓堀店 店舗外観（イメージ）



一口で食べられる上品なサイズが女性に人気

京都・祇園の「ぎょうざ歩兵」は、行列のできる京都屈指の餃子専門店です。ミシュランスター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、一年半かけて開発した“ガストロノミー餃子”は、一口で食べられる上品なサイズで、小さな羽がカリッと香ばしく、ふんわりと軽い餡とのバランスが絶妙なプレミアム感のある逸品。においを気にせずに食べられる「生姜ぎょうざ」と、ニンニク、ニラの効いたスタンダードな「ぎょうざ」の2種類を提供しており、「シンプルで飽きないぎょうざ」として、舞妓さん、芸妓さんをはじめとする祇園界隈の方々から国内外の観光客まで、広く愛顧いただいています。

2011年、わずか6席のカウンターから始まった祇園本店は、屋号に冠した「歩兵」の名の通り、常に初心を忘れず、たゆみなく歩を進めてまいりました。おかげさまで、2017年、2018年、2019年の3年連続で「ミシュランガイド京都・大阪」のビブグルマンに選出、最大4時間待ちとなるほどに人気の餃子専門店に成長いたしました。

今回オープンする「餃子歩兵 道頓堀店」では、「生姜ぎょうざ」、「ぎょうざ」、「鬼じじみのエスプレッソ」をはじめ祇園本店の人気メニューをそのままに提供いたします。店舗は「行きつけにしたい、小さな祇園」をコンセプトに、つなぎ団子のシルエットが浮かぶ「祇園提灯」を軒先に掲げ、木の温もりを感じる落ち着いたインテリア。カウンターからはオープンキッチンならではのライブ感もお楽しみいただくことができます。おしゃれな雰囲気でありながらカジュアルさも残り、女性グループからカップル、男性お一人でも入りやすい、食道楽の大阪の皆さまに長く愛される味自慢のお店を目指します。コロナ禍で国内外の観光客が激減した道頓堀を盛り上げる一翼を担えたらと考えます。創業から10年目を迎え、満を持して出店をする餃子専門店「餃子歩兵 道頓堀店」のオープンにぜひご期待ください。

※1 ビブグルマン：グルメ情報のガイドブックとして知られる「ミシュランガイド」に導入された評価指標
従来の星（三つ星、二つ星、一つ星）の評価からは外れるものの、安くてオススメできる店舗に与えられる印

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

『餃子歩兵 道頓堀店』 広報事務局

担当：岡本、齊藤

TEL：06-4708-3766

FAX：06-6233-8778

EMAIL：pr@raple.co.jp

餃子歩兵 メインメニュー

※価格は全て税込です



●生姜ぎょうざ 8個 500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の逸品です。

●ぎょうざ 8個 500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。

「餃子歩兵」3つのこだわり

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です。

■サイドメニュー

※価格は全て税込です



・壺きゅうり 380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としてちょうど良いおつまみです。



・ポテトサラダ 420円

口当たりの良いじゃがいも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。



・鬼しじみのエスプレッソ 380円

お店毎に抽出したし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 480円

生姜が効いた体に優しいスープ。鶏肉がゴロゴロと入っており食べごたえごたえもある。

メにぴったりの一品です。

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

『餃子歩兵 道頓堀店』 広報事務局

担当：岡本、齊藤

TEL：06-4708-3766

FAX：06-6233-8778

EMAIL：pr@raple.co.jp

■ドリンクメニュー

※価格は全て税込です

・アルコール 20種類以上

生ビール（アサヒスーパードライ）中ジョッキ 550円、グラス 400円

瓶ビール（アサヒスーパードライ、サッポロ黒ラベル・ラガー赤星、麒麟一番搾り）各600円

ハイボール（ブラックニッカ）550円、レモンサワー 480円、ノンアルコールビール 550円

京都伏見 月の桂 日本酒 稼ぎ頭 グラス、ソーダ割り 800円、ボトル 4,200円

焼酎、梅酒（ロック、水割り、お湯割り、ソーダ割り）各550円

・ソフトドリンク 7種類

コーラ、ジンジャール（辛口）、烏龍茶、玄米緑茶、ジャスミン茶 各350円

ソーダ水、ミネラルウォーター 各200円

ワイン（赤、白） グラス750円、ボトル4,000円 シャンパン ヴーヴ・クリコ 13,000円



<店舗概要>

店名 : 餃子歩兵 道頓堀店

所在地 : 〒 542-0084 大阪市中央区宗右衛門町7-6 菱富ビル1階

電話番号 : 06-4708-8096

営業時間 : 15:00～翌3:00

配達受付 : 17:00～翌2:00

席数 : 34席（カウンター席 9席、テーブル席 5卓・25席）

店舗面積 : 70.323㎡

定休日 : 無休

運営会社 : スタジオDplus株式会社（大阪市鶴見区、代表取締役：杉本佳之）

※新型コロナウイルス感染症防止策として、「餃子歩兵 道頓堀店」では以下の実施を徹底します。

- 1) 従業員の出勤前の検温
- 2) 従業員はマスク常時着用
- 3) 従業員の手洗い・うがいの徹底
- 4) 店内の定期的な換気
- 5) お客様用の手指消毒液の用意
- 6) 隣席との間仕切り板の設置

<本店概要>

店名 : ぎょうざ歩兵 祇園本店

オープン : 2011年10月

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)

電話番号 : 075-533-7133

定休日 : 日曜・祝日



是非、貴社媒体でお取扱い頂きますようお願い申し上げます。

何かご不明な点ございましたらお気軽にご連絡くださいませ。

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

『餃子歩兵 道頓堀店』 広報事務局

担当：岡本、齊藤

TEL：06-4708-3766

FAX：06-6233-8778

EMAIL：pr@raple.co.jp

【ご出席返信用紙】

FAX : 06-6233-8778 ・ E-mail : pr@raple.co.jp

「餃子歩兵 道頓堀店」メディア内覧会のご案内

- ◇日時 : 2021年3月25日(木) 11:00~15:00 (受付開始:10:45)
- ◇場所 : 大阪府中央区宗右衛門町7-6 菱富ビル1階
- ◇内容 : 外観、内観、メニュー撮影、店舗・商品説明、試食・撮影用料理のご提供
餃子歩兵 道頓堀店 店長インタビュー

誠にお手数ではございますが、ご参加いただける方は下記にご記入のうえ

2021年3月24日(水) 12:00までにご返信くださいますよう、お願い申し上げます。

【メディア向け内覧会開催にあたってのお願い】

大変お手数をおかけしますが、マスク着用でお越しく下さい。

当日体調の優れない方は、後日取材日程を調整しますので、ご遠慮下さい。

多数のメディアが重なる場合は、時間調整させていただきますので、ご協力宜しくお願い致します。

来店時間

時頃

御社名

貴媒体名/番組名

御名前

計 () 名

掲載・放送予定日

2021年 () 月 () 日

TEL/FAX

E-mail

当日携帯電話

御撮影

有 (スチール/ムービー) ・ 無

御試食

有 ・ 無

備考