



KAWAGOEに。あなたに。+U



KAWAGOE グルメコミュニティ



紙芝居・パネルシアター他同時開催

プログラム

11:30~12:00

よみかたりくらぶ
おはなしころりん

1Fパン屋さん(パンジュウ)横で
開催します。遊びに来てください!!



上質なグルメが勢ぞろいする特別な日

U_PLACEぎょうざ万博!

2025年 4月20日(日) 10:30~15:00

正面広場 / 小雨決行・荒天中止 / 入場無料



**次回
予定** 5月18日(日)
12:00~19:00

テーマ: BAR FESTA

アクセス 川越市脇田本町8番地1

JR川越線、東武東上線「川越駅」西口より徒歩約2分 *ベデストリアンデッキ直結

駐車場:219台 / 駐輪場:1,590台

主催:U_PLACE 運営:川越Farmer'sMarket *イベントは告知なしに変更となる場合があります。

お問い合わせ TEL:049-293-1358(U_PLACE防災センター・管理事務所)

餃子とお酒の巨大ぎょうざパーティ！各地の餃子の名店が勢揃い！ お酒とともに餃子の食べ比べを楽しもう！

STORES LIST ▶ 出店は予定ですので、変更することがございます

グルメ餃子専門店HOUKAGOキッチン -Teachers'-

『プロの餃子焼き師』が作ったお店。日本餃子界最高峰の某餃子フェスにて1日2万粒を焼き上げる圧倒的な技術と知識を活かして開発した「肉汁鶏餃子!!!」ボリュームたっぷり大迫力の大きな鶏餃子（通常餃子の2倍以上）！皮はモチモチ、若鶏使用のあっさりジューシーなのにじゅわ〜と肉汁が凄いグルメ餃子が完成！！にんにく不使用の食後の後味も気にならない細部にまでこだわった特別な餃子です！！是非、お酒とともにグルメ餃子の世界をお楽しみください！！』



餃子専門店 心玄

『イベントで復活』初めましての方も、いつも買いに来てくださる方もまいど心玄です！餃子万博では餃子フランク、心玄餃子、トッピング餃子をお届けいたします！今日はぜひお酒につまみの餃子で楽しんでください！！』



北越ぎょうざ（きたこしぎょうざ）

『国産豚肉と岩下の新生姜の至高のコラボレーション。爽やかな生姜の香りが口の中いっぱいになり、シャキシャキとした食感が楽しめる。キレの良い後味について著がすむ。岩下の新生姜ミュージアムで販売されている人気商品です！U_PLACEぎょうざ万博では、「岩下の新生姜餃子」を提供します！！』



餃子専門丸虎MARCO

『餃子専門丸虎MARCOは浦和区北浦和にある餃子専門店です。元5つ星ホテルの洋食料理長が創作する独創的なアレンジ餃子が魅力のお店となっていて、餃子マニアからも絶大な支持をいただいています。U_PLACEぎょうざ万博では、「旨辛！ヤキモチよだれ餃子」カリッと！もちっと！ジュワッ！楽しい食感でおもてなします。焼き餅の様なもちもち食感と、その美味しさに隣のお店もついヤキモチをやいてしまうという噂の餃子！専門店の自慢の餃子を是非お召し上がりください。他にも専門店ならではの餃子を披露させていただきます！お楽しみに！！』



肉処天穂

『国内トップクラスのA5ランク和牛「佐賀牛」を使用し、研究を重ねて誕生した肉屋の渾身作。肉質と脂質のバランスにこだわった餡を特製の皮で包み込み、アツアツ餃子を口に入れた瞬間に贅沢な肉汁が溢れ出す。お酒とともにお楽しみください！！』



餃(kou)

『元農家女子が作る「レンコン餃子」所沢市で餃子専門店を始めて4年！今では多くのメディアにも出演させていただいています。レンコンのシャキシャキがたまらない〜！手切りだからできるゴロゴロ野菜の食感。リピート率高めこの餃子と、所沢野菜を詰め込んだ「はたけの里芋餃子」こちらは里芋のねっとり味噌の風味がマッチ！元農家女子だからできる野菜のこだわりと美味しい!!の秘策!!ビールとともに是非ご賞味ください！！』



UP DOWN.MUNCHIES

『埼玉県幸手市で創業56年の老舗中華そば屋「来集軒」が餃子専門のブランドを展開中。イベント限定で麻炭を皮に練り込みパクチャーを乗せた麻炭海老餃子と、お酒に合う生姜の効いたオリジナル餃子をご用意致します。』



ぎょうざの満洲

『今回ぎょうざの満洲ではイベント限定商品の餃子をお好み焼き風に焼いた「お好み餃子」を販売します。店内販売はしていない商品ですので、ぎょうざ万博にいらした際は是非ご賞味ください。』



otto e Co.

『イタリア人を師匠に持つ川越市菅原町にある知る人ぞ知る隠れ家イタリアン。イタリア料理に限らず今回2度目の餃子フェスの出店になります。今回は50個や100個単位での購入をされるお客様もあり、着実に人気を集めています。今回も釜揚げ水餃子スタイルです。実店舗では提供することのない限定の水餃子をこの機会に是非胃袋に収めて下さい。』



港屋食堂

『川越の霞ヶ関の地で、霞ヶ関愛溢れる霞ヶ関人が集まる聖地があります。そのお店が、「港屋食堂」。1968年オープンしたお店は、昔ながらの町中華でありながら、今のテイストも加味し、新しい町中華スタイルを提案しています。昔からの常連に新たなファンも増えて、まるで霞ヶ関のコミュニティのようになっているお店です。港屋食堂の看板メニューが焼き餃子。半世紀以上にわたってこの餃子が人気を博しています。港屋食堂は、かつて川越で多くの人に愛された味を、今も大切に守り抜いているお店でもあります。かつて、川越駅前商店街通り・サンロード（現クリアモール）にあった、「餃子の沼田や」をご存じでしょうか？そのお店は、昭和の時代、地元の人たちに愛され、とても美味しいと評判の中華料理店でした。その「沼田や」から、言わば「秘伝」ともいべき自慢の「餃子」レシピ教わったのが港屋食堂の初代、現在の店主・キヨさんのお父さんでした。二代目となるキヨさんも餃子の味をそのまま引き継ぎ、今の餃子を焼き続けています。』



紫香楽 こじやれ餃子

『厳選された新鮮野菜（土浦の蓮根・地元キャベツ・蕪・生姜・にんにく）と豚肉（香り豚）を使用しています。体に不要な食品添加物を使用せず手間と時間をかけて調理しています。地元蓮田市は蓮根の産地であったため、蓮根を使用したシャキシャキ感のある新感覚の餃子に仕上げました。お酒とともに是非召し上がってみてください。』



うまみ家

『埼玉県羽生市から来ました「うまみ家」です。店舗を持たずSNSの発信から始まり約2年、夫婦二人で歩いて参りました。当日は、一番人気の餃子を焼餃子でご提供。その他の餃子は冷凍でのお持ち帰りも予定しておりますので、お酒とともにお楽しみくださいませ！！』



standig bar matsuzaki

『金賞受賞クラフトジンと餃子の最高のマリアージュ！！』『私たちが自社で蒸留している埼玉県初のクラフトジン「棘玉」は、世界的な品評会で金賞を受賞し、さらにテレビでも取り上げられた実績を持つ逸品です。その華やかな香りや繊細な味わいはジューシーな餃子にピッタリです！「棘玉」のソーダ割が特に相性抜群！ぜひここでしか味わえない特別なマリアージュをお楽しみください。また、今回のイベントでは、希少な日本酒も提供いたします。この特別一杯が、餃子の新たな魅力を引き出してくれることでしょう。さらに、秩父が世界に誇る「イチローズモルト」を贅沢に使用したハイボールもご用意！その深みのある味わいと爽快感が、餃子との組み合わせをさらに引き立てます。世界が認めたクラフトジン、希少な日本酒、贅沢なハイボール・・・全てが揃う特別なブースで、皆さまのご来場を心よりお待ちしております！！』



Bar Gate

『少し早めの15時Open。大きな窓があり開放的な店内。オリジナルカクテルや季節のフルーツカクテル、グラスでシャンパーニュをお楽しみ頂けます。お酒が苦手なお客さまにもBARをお楽しみ頂きたく、モクテル(ノンアルコールカクテル)もご用意しております。』



おとなり

『誰もが素敵なおとなりさんになる世界を。』『ビールを通じて誰もが隣さんになれるはず。顔を合わせる隣さんのカルチャーを尊重して、最高の乾杯をすることで、日常をより豊かにする活動を行っています。』



小江戸南谷農園

『黒米と真菰茶を農薬、除草剤、化学肥料を使わずに黒米、白米は有機、真菰茶は自然農法で育てています。当園の有機白米、黒米を使ったおにぎり、黒米のクラフトビール、真菰茶をご用意致します。田植えイベントでみなさんが植えてくれた愛情たっぷりのお米をお届けします。』



@FARM

『@FARMには直売所、カフェ、ジュースバーがあります。毎日採れたての新鮮な野菜と様々な加工品を販売。太陽の光をたっぷり浴び、お水をたっぷりあげる。酸素を上手に使うことにより、植物本来の力を最大限引き出し出来る限り農薬を使わない栽培しております。』

