

那珂「ファミリーラーめんふるさと」

新食感の「常陸銀シャリ餃子」

「常陸銀シャリ餃子」
(左)と店主



那珂市杉のラーメン店「ファミリーラーめんふるさと」が販売するテイクアウトギョーザ「常陸銀シャリ餃子(ギョーザ)」は、米ゲルをブレンドして仕上げた皮が自慢。焼き上がりの食感は、全体にもちもち感を残しつつも、焼き目を付けた場所はパリッとしているという。米ゲルは、おかゆを高速でかき混ぜることなどで抽出できる米のゼリー。那珂市で特

産品として生産されている。ギョーザのあんも、県産のブランド豚肉「ローズポーク」と県産野菜を使うこだわり品。また、ニンニクを通常の10倍使用して



いるというのも特徴。15個入り(冷凍)1393円。同店では一皿438円で提供。木曜定休。同店☎029・295・2310。