芋・麦・米……
いま飲みたい
焼酎を大公開!

特集 いま飲みたい焼酎96本

おとなの週末

全店実食調査

2026
10月号
No.291

SAIKOGURA

いま
飲みたい
焼酎
96本収録

焼酎酒場

Shochu

美味の宝庫を都内で調査
九州料理に舌鼓

2026年もっとも旨い餃子はコレだ
発表! JAPAN餃子大賞

秋の夜長に心地いい
夜カフェ

通販餃子大賞

取り寄せ餃子を扱う店舗や企業からのエントリーを受け、実際に調理して実食し、審査基準に沿って受賞店を決定。おいしいだけでなく、餃子愛や地域貢献、ホスピタリティが感じられる餃子たちが揃った。通販餃子の底力を知らしめる結果に!



最高金賞

「馬渡のもっちり餃子」

餃子専門店 餃子の馬渡　600円(10個)

餃子ひと筋58年、「餃子で地域の未来へ貢献する」を体現してきた宮崎の老舗。3代続く店舗では、国産食材にこだわった餃子を作り続けている。「もっちりでコシのある皮が印象的な餃子。その皮が肉の旨みと野菜の甘みを閉じ込め、口の中で旨みが一気に広がります。店舗で精製しているというラードを使って焼くことで、家庭のフライパンで作っても、専門店のような香ばしい焼き上がりを再現できます。このおいしさが自宅で楽しめるのは幸せです!」(西川さん)。皮には九州産の小麦を100%使用。創業当時から続く"足袋踏み"でコシを出し、もっちりとした食感を実現している。餡には宮崎ブランドポークと国産牛の合挽き肉を使用。地元農家より直接仕入れるキャベツとニラを合わせ、野菜が持つ自然な甘みが感じられる。宮崎の恵みを閉じ込めた、やさしい味わいの餃子だ。

≫ https://shop.mawatari.net/?pid=146071649



専門店のような香ばしい焼餃子を自宅で味わえます!
西川剛史さん

金賞

「宝永チーズ餃子」

ぎょうざの宝永苫小牧　1204円(15個)



北海道河東郡音更町で40年以上愛され続ける「宝永餃子」をベースに、ゴーダ、モッツァレラ、チェダーの3種のチーズを配合した贅沢なチーズ餃子。もちっとした皮はオリジナルブレンドの小麦を使用。水餃子にしてもおいしい

≫ https://www.gyouza-houei.jp/item/29

金賞

「かわしも餃子」

餃子のかわしも　1080円(10個)



地域の生産者とつながり、季節の食材を使用した餃子を製造する長崎県の製造メーカー。地元産の豚ウデ肉を使い、餃子の種類によってミンチの粗さを変えている。家庭で調理しても皮の弾力が保たれるよう、タピオカ粉を少量配合

≫ https://kawashimo.shop/items/5b0829315f7866440400218c

金賞

「讃岐うどんで包んだ餃子」

餃子の大英　1600円(30個)



讃岐うどんの生地を伸ばして作った皮で、旨みたっぷりの南九州産豚肉で仕込んだ餡を、一つひとつ手包みした餃子。野菜はすべて国産で、大きめにカットしたキャベツの食感が楽しい。ダシ醤油をベースにしたタレも最高!

≫ http://gyouza-dalei.sakura.ne.jp

金賞

「アフロきゃべつ餃子」

くるくるやっほー　1080円(15個)



農家が作る地域愛と餃子愛にあふれた本気の餃子。主原料は、自社生産の「アフロきゃべつ」で出荷できない規格外品を使用。具材全体の50%を占めている。醤油も千葉県銚子産で味をつけ、飽きのこないおいしさに仕上げている

≫ https://www.hennerymarket.com/

金賞

「まる金 宮崎鶏ぎょうざ プレーン」

まる金　1074円(30個)



宮崎県の鶏農家による、素材にこだわった弾力のある鶏餃子。宮崎県と鹿児島県産鶏肉を贅沢に使い、鶏餃子専用の特製皮で包む。国産野菜の自然な甘みと、鶏本来の旨みを活かした新しい味わいだ。香り高い青森産にんにくも絶妙

≫ https://marukin-miyazaki.com/

金賞

「手包み大葉餃子」

餃子屋 はまだ　2980円(25個)



元『餃子の王将』歴代最年少店長が、2年かけて研究した看板餃子。具の半分にノンフローズンの国産豚肉を使用し、すべて国産の大葉、キャベツ、玉ねぎ、ショウガと合わせる。国産小麦を使用したもちもちの中厚皮の弾力もよし

≫ https://gyozaya-hamada.shop/items/648e869065f665002cc7e576

金賞

「げんきモリモリ生餃子」

餃子のビッグファイブ　1280円(36個)



南九州の新鮮な素材や肉のジューシーさ、皮の食感を活かすべく、生餃子にこだわる専門店。南九州産ブロッコリーの芯を活用し、皮の小麦の風味、米粉の香ばしさ、肉の旨み、野菜の甘みが感じられるやさしい一品を完成させた

≫ https://bigfive-shop.com/?pid=190059874

金賞

「むつみ餃子」

むつみ屋　1080円(30個)



地元浜松で人気の定食店による名品。シャキシャキのレンコンなど野菜がたっぷり入った、毎日食べても飽きない味わいだ。冷凍のまま強火で蒸し焼きにし、モチモチ&パリパリの皮とキャベツの甘み、肉の旨みを味わいたい

≫ http://mutsumi-gyouza.jp/

金賞

「海老たっぷりプリプリ海老餃子」

LIU'S gyoza　1800円(10個)



中国・大連出身の劉さんによる、日本の食材を活かした鮮やかな餃子。ビーツ由来の紫色の皮と、四万十ポークとエビの旨みが特徴だ。「体にやさしく、ほっとする味」をコンセプトに、皮から一つひとつ手作り。調味料にもこだわりが光る

≫ https://liusgyoza.stores.jp/items/62caa954a06d5c2862142771