

[TOP](#) > [グルメ](#) > 「大二郎の小籠包」お家で熱々小籠包を楽しんで！[シェア](#)[ツイート](#)

「大二郎の小籠包」お家で熱々小籠包を楽しんで！

2021.10.26 UP 西武新宿線沿線東エリア 投稿者：区民レポーター 中野のいくた

[グルメ] [区民レポーター]

みなさん！こんにちは！

突然ですが、「小籠包」をお家で食べたことってありますか？

私は無類の飲茶好き、とりわけ小籠包が大好きなのですが、あの熱々で、肉汁じゅわじゅわ～な食べ物は、「お店でしか食べられない」と思いこんでいました。

しかーし！ふらっと立ち寄った「大二郎の小籠包」さんのお持ち帰り用冷凍小籠包が、肉汁ジュワジュワジュワジュワワワワワ！！でとんでもなく美味しかったので、皆さまにオススメしたく、この記事を書いております！

まずは概要だけ！

- ・「大二郎の小籠包」は西武新宿線「新井薬師前駅」より徒歩13分！
- ・絶品小籠包は8個入で1080円！（税込）
- ・調理方法は、お家で蒸すだけ！
- ・生地、タネ、全て店長の大二郎さんの手作り！

冷凍小籠包を買ってきて、お家で食べてみたのですが、蒸し器があれば本当に簡単。蒸し器に入れて放っておけば出来ちゃいます。



冷凍小籠包8個・焼き小籠包：各1080円（税込）

まず小籠包のビジュアル！見てびっくりなのは、小籠包がペタンとしていなくて、まんまるなこと。まるっとした小籠包にはあんとスープがたっぷりと包まれています。蒸しあげた後もころっとした形のまま小籠包が立ち上がった

ていることが特徴的です。



冷凍小籠包を蒸籠に並べた様子。本当はキッチンペーパーや野菜を蒸籠にのせ、その上に小籠包をおくことがオススメです。

小籠包をハフハフしながらかじってみました。見てください！この肉汁を！ただの肉汁ではなくて、豚肉、鶏肉の濃厚な旨みが染み出た透き通ったスープが、口の中で弾けます。熱い、旨い！熱い、旨い！



私の食べ方が悪く、1つ小籠包が破れてしまいました。溢れ出る肉汁のスープを激写！

2人暮らしの我が家、8個の小籠包はあっという間になくなってしまいました。「…もっと買っておけばよかった！」

翌日に、フライパンで焼く焼小籠包も食べましたが、こちらも美味しかったです。

「こんな旨い小籠包はどうやって作ってるんだろう？」気になって仕方がない私は、再度お店にお邪魔させて頂きました。先ほどの疑問の答え、店主の大二郎さんからは、「もうね、お客さんに合わせるんじゃなくて、好きなようにやるって決めたからだよ！」と意外なひとこと。



店主の大二郎さん。20歳のころに食べた小籠包の美味しさを思い出し、「小籠包屋」になろうと決心。10年前から点心の勉強を始め、4年前に「大二郎の小籠包」を中野区上高田に開業。

大二郎さんは、元々は会社員でしたが、「小籠包屋を始めたい！」と思い立ち、数件の有名中華料理店で修行をした後、「大二郎の小籠包」を始めました。今までお店の経営をしたことはなく、「小籠包でやっていく」と決めた後も、お客さんに炒飯ないの？と聞かれば、炒飯を作り、ラーメンないの？と言われれば、ラーメンを作る。小籠包の素材ももっと拘りたいけれど、「売れる」と言われている価格を考えると一歩踏み出せない。自分のお店なのに軸が定まらない、そんな日々が続いたそうです。

そして、更にこの1年半は有名中華料理店も廃業する、先が見えない時代になりました。助成金の助けもあり、大二郎さんは「もうこうなったら、自分のしたいようにやってみよう」と決心します。

元々、勉強や何かを探求することが好きな性格。有名シェフに料理を教わったり、可愛い見目の点心を開発したり、とにかく勉強に励みました。そして、webサイトを作って通信販売を始め、Instagramでは小籠包を作る過程を生配信しました。



他ではない、可愛い動物の点心も隠れた人気。虎・龍・パンダ・豚・牛・魚・鳥と種類が豊富。こちらは豚さん！

看板商品の小籠包の具材も、「いいものを使ってやろう」と、世界3大ハムの一つの金華ハムを使用し、鳥ガラスープ、豚の皮を合わせることで、奥深い味わいを追求。試行錯誤を重ねる中で、Instagramの配信を見た人から、続々とwebサイトから注文が入るようになり、この状況下でも売上は伸びていきました。



小籠包の皮は少し厚め。しっかりと小麦の味わいを楽しめます。

「本当は六本木や渋谷とか、一等地にお店を構えて、沢山人が来たらカッコいいよ。でもそんな場所で生き残るのは一握り。今生き残るにはどうしたらいいかって考えたら、webサイトやInstagramだった。ここ中野のお店でも、今では近所の人でも来てくれるし、一回食べたらまた来てくれる人も多いね」



こだわりのあんをたっぷり包んだ小籠包。包んだ後は、急速冷凍で凍結することで、美味しさそのままの冷凍小籠包が出来上がります。

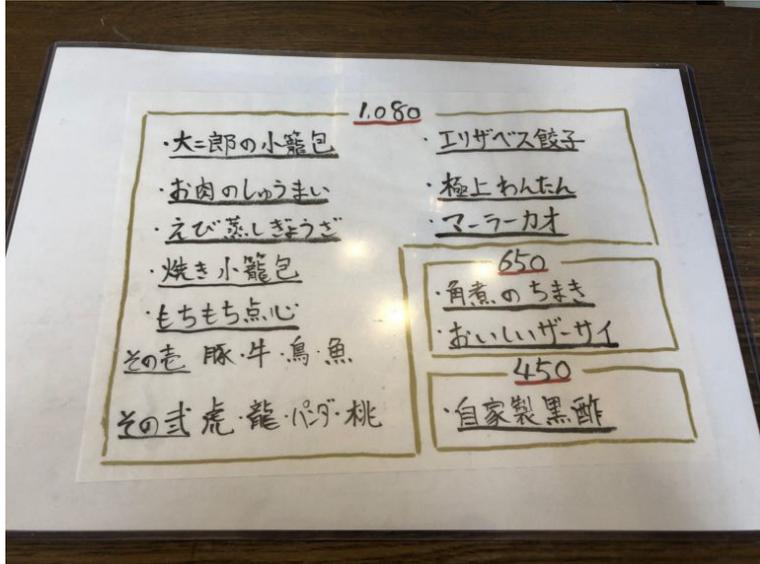
お話を聞いていると、ふらっと近所の方がお店に来られました。

「前に餃子買ってね、美味しかったからまた来たよ」「他のものも食べてみたいんだけど、どんなものがあるの？」

「うちは小籠包屋なんですよ。今日は、小籠包と焼き小籠包に餃子と焼売がありますよ」と大二郎さんは返答。

その方は、具材たっぷりのエリザベス餃子と小籠包を買って帰っていきました。

「もうね、今はラーメンないの？炒飯ないの？って聞かれても、ないっすよ！うちは小籠包屋です！って言えます！」と大二郎さんは笑っていました。



小籠包と点心のメニュー。小籠包の他にボリュームたっぷりのエリザベス餃子も人気商品です。

大二郎の小籠包

所在地 中野区上高田1-2-42 コーポシンエイ1F

電話番号 050-3709-8090

営業時間 不定休 ※店舗にご確認ください

アクセス 西武新宿線「新井薬師前駅」より徒歩13分、JR「東中野駅」より徒歩7分

★公式サイトは[コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることをご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。