



TOP > グルメ > レストラン、居酒屋 > "超"粗挽き肉の食感がたまらない！「中野餃子 やまよし」

シェア

ツイート



“超”粗挽き肉の食感がたまらない！「中野餃子 やまよし」

2022.02.18 UP JR中央線沿線エリア 投稿者：まるっと中野編集部

[グルメ] [レストラン、居酒屋]



JR「中野駅」北口改札より徒歩5分、飲食店ひしめく中野ふれあいロードのすぐ近くにある、餃子ファンに一目置かれる人気店、「中野餃子 やまよし」があります。



こちらのお店は2017年5月にオープン。店主の矢部さんは昔から餃子が好きで、全国食べ歩きなどもしていたそう。自ら餃子のお店をオープンするにあたって中野のまちを選んだのは、「飲食店が非常に多く、食べ歩き飲み歩きを楽しむ人が多い。まち全体に活気があり、自分自身も長年住んで気に入っているこのまちでお店を始めたかった」といった理由から、とのことでした。



TVの取材などで有名人も多数訪れています

「中野餃子 やまよし」の餃子の特徴は、なんといっても肉の食感です。やまよしで一番こだわっているのは、具材に使用するお肉の“挽き方”。一般的には3mmの大ききで挽いているところを、やまよしでは9mmの大ききで挽いています。この“超”粗挽きにより、包丁で肉を叩いて作ったかのような食感が生み出されます。この歯応えが来店客を魅了し、やまよしファンとなっていくそうです。



お店一番人気の「にく餃子（5個/450円/税込）」

中の具材にはお肉のほか長ネギと、シャキシャキの食感を生み出すレンコンが入っており、お肉の食感とのハーモニーがたまりません。焼く時に仕上げに使うごま油の香ばしさが食欲をそそります。

その他にも“にんにく不使用”や“肉汁少なめの具材”といった特徴も。肉汁少なめのため、具材を薄手の皮ぎっしりに詰め込むことができるので食べ終わった後の満足感が非常に高く、出来立ての餃子を食べても肉汁で口の中を火傷することなく、アツアツの餃子が食べやすくなっています。それとさっぱりした味わいになるので、脂っこくなく胃にもたれにくく、いくらでも食べられるのも餃子好きには嬉しいですね。餃子に使う具材は全て自家製、皮も特注品となっています。



基本メニューでありお店一番人気の「にく餃子（5個/450円/税込）」のほかに、野菜たっぷりの「やさい餃子（5個/450円/税込）」や、たっぷりのシソでさっぱりとした「シソ餃子（5個/450円/税込※こちらは水餃子もあります）」、パクチーの香りが病みつきとなる「ラムパクチー餃子（5個/530円/税込）」や、数量限定のぱりぱりした食感の「手羽餃子（2本/480円/税込）」などがあります。これらの餃子は、オーソドックスに醤油・お酢・ラー油で食べてもいいですが、餃子自体に味がしっかりついているので、まずはそのまま食べてみることをおすすめします！



さっぱりとした「シソ餃子（5個/450円/税込）」※写真は水餃子



手羽皮の中に具がたっぷり詰まった「手羽餃子（2本/480円/税込）」



パクチーの香りが病みつきとなる「ラムパクチー餃子（5個/530円/税込）」

やまよしでは、今回ご紹介したメニュー以外にもおつまみも充実しており、また期間限定餃子なども出しています。女性のお客さんも非常に多く、店内が女性のお客さんのみになったこともあったとか。もちろんおひとりさまも、よく来られているそうです。中野ふれあいロード近辺で何を食べようかと悩んでいる人は、一度「中野餃子 やまよし」を訪れてみてはいかがでしょうか。

恐れ入りますが、お一人様1ドリンク、1フードのご注文をお願いします。

餃子

- 焼
 ごろごろシューシー
にく餃子 450円
- 焼
 野菜たっぷり
やさい餃子 450円
- 焼
 たっぶりシノでさっぱり
シノ餃子 450円
- 焼
 ケセになる味
ラムパクチー餃子 530円
- 揚げ
 ぼりぼりシューシー
手羽餃子 480円

つまみ

- ◆キムチ 380円
- ◆赤ウインナー 380円
- ◆パクチーメンマ 380円
- ◆肉みぞもやし 380円
- ◆蒸し鶏メンマ 380円
- ◆ねぎ玉子焼き 480円
- ◆ひねどり 380円

ご飯

- ◆たまごかけご飯 380円
- ◆白めし (並) 250円
- ◆スパ 休止中
- ◆ルー (大) 300円
- ◆スパ 50円

中野餃子「やまよし」
 164-0001 中野区中野5-55-9
 営業時間 16:00-23:00(L.O.22:30) 定休日 毎週月曜日+不定休有
 店内は禁煙です。

*表示価格は全て税込みです。*お席のご利用は90分までとさせていただきます。

中野餃子 やまよし

所在地 中野区中野5-55-9

営業時間 火～土/16:00～22:30、日/16:00～21:30

定休日 月曜日

アクセス JR「中野駅」から徒歩4分

★公式Facebookは[コチラ](#)

★公式Twitterは[コチラ](#)

★公式Instagram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しますよう、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。