

札幌市民のソウルフード

「みよしの」の魅力、再発見。

札幌の餃子屋の草分け的存在と言っても過言ではない「みよしの」。新店舗・美園店に見る、「みよしのぎょうざ」が45年にもわたり愛されてきた秘密とは。



みよしののマスコット「ぼっぶすぼうや」
©テンフードサービス



札幌市内を中心に23の直営店舗を持つ「みよしの」。金はなくとも腹は減ると痛感した学生時分、ほかほかと湯気の上がる餃子を頬張り、どことなく郷愁を誘うやさしい味わいのカレーをかき込んだ思い出は、おそらく誰の胸にもあるのでは。狭いカウンターに腹をすかせた男たちがひしめく様子は、みよしのと聞いてはっと思い浮かぶ光

みよしのの餃子と一緒に育ってきたという人も、オトン世代には少なくないだろう。

景だが、昨年にオープンした美園店はそのイメージを覆す。店内の三方にはめ込まれた大きな窓から陽光がさんさんと射しこみ、明るさと開放感溢れる印象を作り出している。カウンター席もテーブル席も広々と造られており、二人でもグループでも利用しやすい。仕事の打ち合わせを兼ねたランチや家族での食事などゆつたりと使う人も多いが、オトン世代に馴染み深い、ファストフードのような手軽さや手頃な価格は健在だ。肉と野菜のバランスが良いジュシーな餡を薄い皮で包みパリッと焼きあげた餃子と、クセがなく万人受けするカレーは、まさに「みよしの」が目指す「毎日食へても飽きない味」。店舗はより快適に進化しつつも、「早い、安い、美味しい」のモットーはそのままに、札幌市民のソウルフードを提供する。食べる人を安心させる変わらぬ味とファンのニーズに応える柔軟な姿勢は、今後も多くの人に愛される理由となるだろう。



明るく清潔な店内は、男性客だけでなく家族連れや女性だけのグループも多い。

1.美園店ではドライブスルーを導入。寒い冬や天気の良い日にはありがたい。 2.「ぎょうざ定食」430円。他の追随を許さない、みよしののコストパフォーマンスの高さを物語るひと品。 3.根強い人気の「ぎょうざカレー」380円。異色な取り合わせは今や大定番に。

ぎょうざ定食
430円



2

清潔感溢れる直営店で
焼きたての
美味さを楽しむ

ぎょうざカレー
380円



3

おみやげぎょうざ
420円



「おみやげぎょうざ」420円も人気。焼きたてはもちろん、冷めても美味しいのがみよしのの魅力。

安心・安全のみよしのぎょうざ作り手の声



株式会社テンフードサービス
工場長代理
許士真紀子さん

みよしののぎょうざの最大の特徴は、開店当初から続く厚さ0.6ミリの皮。この薄さでプリプリとした弾力を保つのは容易ではありませんが、季節によって温度や水の量を変え、変わらぬ味を守り続けています。また全製品に行う微生物検査や保存料一切不使用の製法など、食べる人の健康への配慮も怠りません。角煮、杏仁豆腐、コールスローなど餃子以外のサブメニューの多くも、自社工場で心を込めて作っています。



◎みよしの 美園店
札幌市豊平区美園3条6丁目2-10(環状通と国道36号線の交差点)
TEL.011-812-3440 24時間営業(朝食5:00~11:00) 無休 Pあり