



山八餃子 黒豚生餃子 まるごとんにんにく餃子

自社農園でんにんくの収穫をする藤本さん。『山八餃子』『黒豚生餃子』『まるごとんにんにく餃子』など、ぎょうざの山八の餃子は、福津産のんにくとキャベツ、国産の豚肉を使用し、防腐剤、保存料、添加物などは一切使っていません。食材の鮮度を保つために冷凍した物は使わず、生ならでは肉の甘みや野菜のシャキシャキ感を楽しめます。

思い^{まほう}きりり

多くの餃子ファンに愛される『ぎょうざの山八』の代表取締役藤本大志さんを取材しました。

平

成18年、以前から福津の農家の野菜を仕入れていたこともあり、福岡市から移転してきたぎょうざの山八。福津で栽培された良質な野菜を仕入れ、食材、原料にこだわり、ほぼ全てが九州産です。県内だけでなく全国各地の催事に出店しています。

藤本さんは、餃子への飽くなきこだわりから福津で農業を始めました。市内の海岸に近い地域は、めったに霜が降りず、野菜の栽培に適しています。この好条件を生かすため、自社農園をつくり、んにんくやキャベツ、唐辛子などの栽培に取り組んでいます。藤本さんは「自分で野菜を栽培し、自分の目で素材を確かめることで自信を持って商品を送り出すことができる。たくさんの人に食べてもらいたい」と語ってくれました。

問い合わせ ぎょうざの山八 ☎0120・5883・888

